

BASES INTEGRADAS 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:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	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:

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



8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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 sombreadar.
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, julio 2020, julio y diciembre 2021 y junio
2022



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

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL
DE HUAYCÁN**



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.mp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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



Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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



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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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



3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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



3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL DE HUAYCÁN
RUC N° : 20551553729
Domicilio legal : Av. Jose Carlos Mariátegui S/N Zona B – Huaycán - Ate
Teléfono: : 371 6049 – Anexo 233
Correo electrónico: : adquisicioneshospitalhuaycan@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS.**

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDUM N° 1158-2022-UAD/HH el 05 de setiembre de 2022.

FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios (RO)
Donaciones y Transferencias (DyT)

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de precios unitarios, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.7. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de veinticuatro (24) meses, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/10.00 (Diez y 00/100 Soles) en la Caja de la Entidad. las Bases Administrativas Recoger en la Coordinación de Logística.

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31365 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31367 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- Ley que aprueba el Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2022.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.



- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Directivas del OSCE.
- TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante D.S. N° 004-2019-JUS.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 344-2019-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de las contrataciones de bienes, servicios y obras que las entidades públicas reinicien en el marco del Texto Único ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Texto Único de Procedimientos Administrativos-TUPA del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado – OSCE, aprobado mediante Decreto Supremo N° 106-2020-EF.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Texto Único Ordenado de la Ley 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2018-JUS.
- Texto Único Ordenado de la Ley 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la información Pública, aprobado mediante Decreto Supremo N° 043-2003—PCM.
- Ley N° 29973 – Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 28016 – Ley de Promoción de Competencia y formalización y Desarrollo de la micro y pequeña empresa y del Acceso al empleo, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- Código Civil.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud
- Directivas Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Resoluciones Emitidas por el tribunal de Contrataciones del Estado.
- Normas y Disposiciones emitidas por la Superintendencia de Banca y Seguros y AFP.
- Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con riesgo de Exposición a SARS-COV -2, así como los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulten aplicables a la presente contratación.
- Resolución Administrativa N° 012-2022-GR-LL/GGR/GRS/IREN NORTE-DG-ADM, que aprueba la inclusión del presente procedimiento de selección en el Plan Anual de Contrataciones para el año 2022.
- Resolución Administrativa N° 013-2022-GR-LL/GGR/GRS/IREN NORTE-DG-ADM, designación de comité de selección.
- R.M. N° 749-2012 MINSA. NTS N° 098-MINSA/DIGESA V.0. Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimiento de salud,
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas",
- R.M. N° 1653-2002-SA-DM, Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, aprobada por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y afines.
- D.S. N° 031-2010-SA. Reglamento de la Calidad de Agua para Consumo Humano.
- R.M. N° 448-2020-MINSA fue modificada con la R. M. N° 972-2020-MINSA, Lineamientos para la Vigilancia de la Salud de los Trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19 vigentes.
- R.M N° 461-2007/MINSA Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y bebidas.
- NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- NTS de la UPSS de Nutrición y Dietética N° 103-MINSA/DGSP-V.01.

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.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

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

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 14:

De acuerdo al análisis, el comité de selección ACLARA la consulta:

De las Bases, Capítulo II, numeral 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria, Literal d), señala lo siguiente: "Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección (Anexo N° 3)".

Por decisión unánime el Comité de Selección ACLARA la consulta, la presentación de dicho documento ANEXO N° 3, es de presentación obligatoria, tal como indica en las bases.

- ~~e) Declaración Jurada del Personal Propuesto que acredita capacidad física Psicológica.~~

RESPUESTA DE LA OBSERVACION N° 10:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACOGE la observación:

Se suprimirá de las Bases, del Capítulo II, del Literal e) la DECLARACION JURADA DEL PERSONAL PROPUESTO QUE ACREDITA CAPACIDAD FISICA PSICOLOGICA.

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

- f) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**³
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en soles y el detalle de precios unitarios, solo cuando el procedimiento de selección se haya convocado por dicho sistema. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

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:

No aplica

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁴.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 15:

De acuerdo al análisis, el Comité de Selección ACLARA la consulta:

Al respecto, se refiere que el postor ganador, deberá presentar el Detalle de los Precios Unitarios del precio ofertado para el perfeccionamiento del contrato, mas no se refiere al sistema de contratación.

- i) Correo Electrónico
- j) Presentar la Relación del Personal, con su CV y documentado.
- k) Entregar copia de los Carné Sanitario del personal.
- l) El contratista deberá presentar dentro los 05 días calendarios de iniciada la prestación el **Plan Anual de Trabajo** que incluya:

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

⁴ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

- El manual de procesos que seguirán para brindar el servicio.
- El procedimiento de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), los procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES, de acuerdo a la realidad del Hospital).
- Cronograma de Limpieza y mantenimiento preventivo de sus equipos y utensilios:
 - ✓ Programa de Buenas Prácticas de Manufactura
 - ✓ Programa de Higiene y saneamiento
 - ✓ Programa de Control de Plagas
 - ✓ Programa de Gestión Integral de Residuos
 - ✓ Programa de calidad del agua
 - ✓ Cronograma de mantenimiento de equipos de cocina
 - ✓ Cronograma de Calibración de Equipos (termómetro y balanzas)
 - ✓ Plan de muestreo.
- Cronograma con las capacitaciones que recibirá su personal durante la prestación de servicios. Dichas capacitaciones deberán ser de carácter continuo, por lo menos una cada seis (06) meses, y cada una como mínimo de tres (03) horas de duración. los temas que deberán incluirse en las capacitaciones serán: Principios Generales de Higiene, Buenas Practicas de manipulación de alimentos, proceso de saneamiento y Control de Plagas, entre otros. Lo cual se debe acreditar por medio de certificado o constancia de capacitación otorgada al personal que labora en el Hospital y Entregada al Director del Hospital. Las capacitaciones se darán cuenta de manera semestral en la conformidad del servicio.

RESPUESTA DE LA OBSERVACION N° 04:

De acuerdo al análisis, el Comité de Selección en coordinación con el área usuaria **ACLARAN** la observación:

El contratista deberá presentar el Plan Anual de trabajo, dentro de los 05 días calendario de **iniciada la prestación del servicio**.



Importante

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



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 Av. Jose Carlos Mariátegui S/N Zona B – Huaycán – Ate – Coordinación de Logística.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos por veinticuatro (24) meses y/o hasta agotar el monto contractual.

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

- Informe del reporte mensual de consumos de las raciones alimenticias, asimismo el Equipo de Trabajo Nutrición emitirá la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia del Contrato.
- Copia del certificado emitido por la empresa prestadora del servicio (desratización y desinsectación), para su primer pago.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 05:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Se aclara que el contratista debe presentar una copia de certificado de desratización y desinsectación, dicho certificado debe ser emitido por otra empresa, que no sea la del contratista debidamente acreditada para ese fin.

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Logística, sito en Av. Jose Carlos Mariátegui S/N Zona B – Huaycán – Ate.



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO



PERÚ

Ministerio
de Salud



Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

TERMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS DE PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN

I. DENOMINACIÓN

La alimentación que brindan los Servicios de alimentación de los hospitales representa uno de los pilares fundamentales en la recuperación y/o mantenimiento de la salud de los pacientes hospitalizados. Además brinda alimentación al personal de guardia; lo cual hace que estos servicios tengan acceso a personas diariamente y esto obliga a brindar un servicio de calidad.

Para brindar dicho servicio el Hospital no cuenta con la infraestructura para la elaboración de los alimentos para su personal de guardia y pacientes hospitalizados (Desayuno, Almuerzo y Cena), por el cual el contratista deberá contar con una planta de producción de alimentos con la infraestructura y condiciones necesarias (zona de control y recepción de materia prima e insumos, zona de abastecimiento de materia prima, zona de conservación, zona de regímenes dietéticos y dieto terapéuticos, zona de residuos y área de higiene) para la preparación de las raciones alimenticias requeridas en el servicio convocado; teniendo una distancia adecuada respecto al hospital "dentro de la Jurisdicción del Hospital de Huaycán" para garantizar la atención óptima, oportuna y de calidad a los usuarios; lo que deberá ser acreditado con una Declaración jurada, sin perjuicio de la potestad de fiscalización posterior que pueda ejercer la Entidad, y deberá contar con el Manual de Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos, Programas de Higiene y Saneamiento elaborado y validado por el área de calidad de la empresa postora con la verificación de la eficacia de los programas.

El contratista debe reunir las condiciones sanitarias establecidas por Ley y normas sanitarias vigentes:

- ✓ R.M. N° 749-2012 MINSA. NTS N° 098-MINSA/DIGESA V.O. Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimiento de salud,
- ✓ Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas",
- ✓ R.M. N° 1653-2002-SA-DM, Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, aprobada por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA.
- ✓ Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y afines.
- ✓ D.S. N° 031-2010-SA. Reglamento de la Calidad de Agua para Consumo Humano.
- ✓ R.M. N° 448-2020-MINSA fue modificada con la R. M. N° 972-2020-MINSA, Lineamientos para la Vigilancia de la Salud de los Trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19 vigentes.
- ✓ R.M N° 461-2007/MINSA Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y bebidas; así como los medios de transporte debidamente adecuados para el traslado de alimentos, con la finalidad de cumplir con el servicio y asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos (D.S. 034-2008-AG y el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos) en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, estableciendo las condiciones higiénico-sanitarias y de infraestructura que deben cumplir, por lo que la atención del personal y pacientes hospitalizados es con raciones elaboradas en la Planta de Producción, para el personal de guardia y paciente hospitalizado.
- ✓ NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.



**HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH “SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN”**



PERÚ

Ministerio
de Salud



Hospital de Huaycán

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

Asimismo, en este contexto de la Covid-19 también se emplea el supuesto de situación de emergencia sanitaria que describe Decreto Legislativo N° 1156 y sus modificatorias que dicta medidas destinadas a garantizar el servicio público de salud en los casos en que exista un riesgo elevado o daño a la salud y la vida de las poblaciones, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-2014-SA, modificado por los Decretos Supremos N° 015-2015-SA, N° 022-2020-SA y N° 008-2021-SA; así como aquellos declarados por el ente rector del sistema nacional de salud mediante decreto supremo, en la cual se indica que las entidades que deben actuar para atender la emergencia sanitaria, la vigencia de la declaratoria de dicha emergencia, así como la relación de bienes y servicios que se requiere contratar para enfrentarla.

Mediante Decreto Supremo N° 008-2020-SA, se declara la emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y se dictan medidas para la prevención y control para evitar la propagación del COVID-19, la misma que fue prorrogada por los Decretos Supremos N°s 020-2020-SA, 027-2020-SA, 031-2020-SA, 009-2021-SA y 025-2021-SA por un plazo de 180 días calendario.

II. FINALIDAD

El fin de la adquisición de las raciones alimenticias a pacientes hospitalizados y personal de guardia ha de estar encaminada a la atención óptima con alimentos inocuos que garanticen la salud del usuario.

III. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

- a. Contratar a una empresa que brinde el servicio de preparación de raciones alimenticias.
- b. Proporcionar alimentos que bajo un criterio higiénico-sanitario, sean totalmente inocuos y seguros para los enfermos hospitalizados y personal de guardia.

IV. DE LA ATENCION A LOS USUARIOS.

- A. El contratista garantizará la operatividad del servicio durante el horario de atención del Establecimiento, según las respectivas áreas de hospitalización que la integran, así como al personal del Establecimiento que se encuentra de guardia hospitalaria y /o turnos.

1. ATENCION A PACIENTES.

(NTS de la UPSS de Nutrición y Dietética N° 103-MINSA/DGSP-V.01)

- a. Todos los pacientes hospitalizados y los que se encuentren en observación en el servicio de emergencia deberán recibir alimentación del hospital.
- b. La alimentación se almacenará, preparará y transportará de modo que se garantice la seguridad y el contenido nutricional de los alimentos. Dicha alimentación deberá estar sujeta a las indicaciones y restricciones del profesional médico tratante.
- c. La atención se realizará en envases BIODEGRADABLES (Ley N° 30884) durante el estado de emergencia según el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM y durante todas las prórrogas de la declaratoria de emergencia sanitaria.
Se precisa que la atención de las raciones alimenticias es en BIODEGRADABLES, se está considerando envases de este material para ensalada fresca o cocida, entrada, plato de fondo, refresco, postre o fruta; no están considerados tenedores, cucharas ni cucharitas en la atención.
- d. Las raciones de alimentos que se proporcionen a los pacientes deben estar estandarizadas, según las disposiciones de la UPSS de Nutrición y Dietética, aprobadas por el Servicio de Apoyo al Tratamiento.
- e. Los alimentos preparados por el concesionario para los pacientes hospitalizados, deben caracterizarse por la calidad en términos de valor nutricional, la presentación y el sabor, ajustado solo a las restricciones dispuestos por la terapéutica clínica para cada paciente.
- f. El concesionario deberá asegurar que los regímenes o fórmulas especiales proporcionadas, se preparen, almacenen y transporten de modo que garantice la seguridad, integridad y el contenido nutricional de los mismos.





PERÚ

Ministerio de Salud



Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- g. En el caso la distribución sea en charolas, tiene que ser con previa autorización del área de Nutrición y las raciones deben ser cubiertas con film.
- h. La distribución de los alimentos para los pacientes hospitalizados, será de acuerdo al horario previsto por el Hospital de Huaycán, sugiriéndose el siguiente horario:

RACIÓN	Hora de Inicio de Distribución	Hora de entrega máxima al paciente	Hora de recojo de las charolas (en el caso que se utilice este equipo para la distribución de las raciones).
Desayuno	06:30 horas	07:00 horas	08:30 horas
½ mañana	09:30 horas	10:00 horas	11:00 horas
Almuerzo	12:00 horas	12:30 horas	14:00 horas
	(Las preparaciones in situ tienen que llegar con 30 minutos de anticipación al hospital - comedor para su servicio).		
½ tarde	03:30 horas	04:00 horas	04:00 horas
Comida	17:00 horas	17:30 horas	19:00 horas
	(Las preparaciones in situ tienen que llegar con 30 minutos de anticipación al hospital - comedor para su servicio).		

- i. El horario para la administración de fórmulas especiales y/o adicionales, será de acuerdo a las necesidades de los pacientes.

2. ATENCION A PERSONAL DE GUARDIA.

(NTS de la UPSS de Nutrición y Dietética N°103-MINSA/DGSP-V.01)

- a. La alimentación que se brinde será al personal asistencial y no asistencial, que efectúa guardia de 12 horas consecutivas y efectivas. La atención se realizará en envases BIODEGRADABLES (Ley N° 30884) durante el estado de emergencia según el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM y durante todas las prórrogas de la declaratoria de emergencia sanitaria, toda la atención es autoservicio (el servicio de raciones alimenticias es de atención directa al comensal, las raciones alimenticias son previamente servidas, acondicionadas y ofrecidas directamente al personal de salud) y fuera de las instalaciones del comedor hasta que termine el estado de emergencia.

Se precisa que la atención de las raciones alimenticias es en BIODEGRADABLES, se está considerando envases de este material para ensalada fresca o cocida, entrada, plato de fondo, refresco, postre o fruta; no están considerados tenedores, cucharas ni cucharitas en la atención.

- b. El área de personal, deberá remitir a la UPSS de Nutrición y Dietética y este al Concesionario la relación del personal de guardia para la atención alimentaria (desayuno, almuerzo y cena), debidamente visados, y deben corresponder estrictamente con la programación mensual de guardias efectivas en atención al Rol de turnos enviados por cada jefe de servicio quienes son responsables de la programación de guardias del personal a su cargo en forma mensual.

- c. La UPSS de Nutrición y Dietética deberá establecer un horario de atención para el personal de guardia que será respetado estrictamente por los usuarios y dependerá del Hospital de Huaycán, sugiriéndose el siguiente horario:



**HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH “SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN”**



PERÚ Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

RACIÓN	Inicio de atención	Termino de la atención
Desayuno	07.00 horas	09.00 horas
Almuerzo	12:30 horas (Las preparaciones in situ tienen llegar con 30 minutos de anticipación al hospital - comedor para su servido).	15.00 horas
Cena	18.00 horas (Las preparaciones in situ tienen llegar con 45 minutos de anticipación al hospital - comedor para su servido).	20:00 horas

- d. Están exceptuados de este horario, previa coordinación el personal de guardia que se encuentre laborando en sala de operaciones y/o en unidades de cuidados críticos.
- e. Los usuarios serán atendidos por el sistema de autoservicio, se aclara que el servicio de raciones alimenticias es de atención directa al comensal (Las raciones alimenticias son previamente servidas, acondicionadas y ofrecidas directamente al personal de salud). Siendo indispensable para la atención en el comedor con la identificación previa con la presentación de Fotocheck y/o Documentos de Identidad y/o tarjeta de comedor, **que son de uso personal e intransferible. La alimentación es intransferible.**
- f. El personal que labora en la UPSS de Nutrición y Dietética podrá consumir una ración alimentaria dentro de su turno de trabajo (en condición de supervisión).

V. DE LA BIOSEGURIDAD.

(NTS de la UPSS de Nutrición y Dietética N°103-MINSA/DGSP-V.01)

- a. El contratista debe garantizar que el personal del concesionario se realicen evaluaciones médicas y que estas serán remitidas al área usuaria a los 05 días de iniciar el servicio y luego trimestralmente (según corresponda), los siguientes exámenes auxiliares: Descarte de Hisopado de COVID -19, examen parasitológico, serológico, pruebas de esputo y radiografía de tórax. Descarte de enfermedades infecto contagioso de ser necesario (zika), cuyo costo será asumido por el contratista.
- b. El contratista esta obligado asegurar y mantener medidas de Bioseguridad en la preparación de alimentos conforme a las normas del servicio brindando a su personal todo el equipo de bioseguridad necesario.
- c. No está permitido que personas con problemas de salud mental, laboren en áreas que estén directamente relacionados con la elaboración, manipulación y distribución de alimentos en el establecimiento de salud, bajo responsabilidad.
- d. El personal del concesionario que manipule alimentos deberá contar con carné de sanidad vigente, cuyo costo será asumido por el contratista.
- e. Cualquier personal que contraiga COVID 19 durante la ejecución contractual deberá ser separado hasta que supere la enfermedad, y será reemplazado por personal que reúna los mismos requisitos del puesto.
- f. El personal profesional y técnico del concesionario durante el horario de trabajo, está obligado al uso del uniforme, el cual deberá ser proporcionado por el concesionario, así también debe contar con identificación visible (fotocheck).
- g. El contratista será responsable del cumplimiento de la jornada laboral de su personal para garantizar el cumplimiento de los procesos de producción y del servicio en general.
- h. El uniforme reglamentario del personal en el área de producción y atención, según corresponda será:





PERÚ

Ministerio
de Salud



Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- Pantalón y/o falda, chaqueta de color blanco.
 - Mandilón blanco.
 - Gorro blanco o cofia.
 - Mascarilla N°95 (o según las normativas vigentes).
 - Guantes de material de vinil o polietileno descartables.
 - Mandil impermeable no inflamable.
 - Zapatos blancos de cuero con planta antideslizante (varones).
 - Zapatos blancos de cuero con planta antideslizante (mujeres).
 - Botas de jebe blancas.
 - Delantal blanco.
- i. El responsable de la UPSS de Nutrición y Dietética del Hospital de Huaycán, debe supervisar que el personal que manipula, prepara y distribuye los alimentos, mantenga el cabello corto y/o el cabello recogido y protegido con un gorro, uñas cortas sin pintura y sin joyas; no usar barbas, ni bigotes, e impedir que el personal que presente lesiones en las manos o que no se encuentre en buen estado de salud, manipule alimentos; esta actividad se realiza mediante **un checklist diario** en la atención en el comedor y/o en la planta externa de producción de alimentos.
- ii. El responsable de la UPSS de Nutrición y Dietética del Hospital de Huaycán, y el o la Nutricionista de la empresa concesionaria, deberán establecer por escrito y garantizar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad del personal que labora en la planta de producción, para evitar la contaminación de los alimentos y manejar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del Servicio de Alimentación.

VI. DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS. (R.M N°363-2005-MINSA: Art. 13)

6.1. CARACTERÍSTICAS

Los equipos y utensilios que se empleen en el Servicio de Alimentación, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, de acero quirúrgico, que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Durante la emergencia sanitaria y las prórrogas que existan de ella (Decreto Supremo N° 008-2021-PCM), la atención se realizará en envases BIODEGRADABLES (Ley N° 30884) durante el estado de emergencia según el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM y durante todas las prórrogas de la declaratoria de emergencia sanitaria; a la vez puede considerarse después de la emergencia previa evaluación del área de Nutrición.

6.2. EQUIPOS Y MENAJES MÍNIMO QUE EL CONTRATISTA INSTALARÁ EN EL ESTABLECIMIENTO DESIGNADO POR EL CONTRATISTA ("PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS" O CON UNA PLANTA Y/O ESTABLECIMIENTO CON LA INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN Y/O ELABORACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS REQUERIDAS EN EL SERVICIO CONVOCADO.).

A. EQUIPOS.

El contratista debe de contar con el equipamiento necesario para su producción, el que debe ser acorde a su función, al volumen de producción y técnicamente operables, a fin de racionalizar los procesos y optimizar los recursos.

Al inicio del servicio deberá presentar la relación de los equipos en buenas condiciones que formaran parte de la producción e implementación del servicio.



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

CANTIDAD	EQUIPOS PARA LA INSTALACION DEL SERVICIO
01 unidad	Cocina industrial a gas con plancha, de cuatro hornillas.
01 unidad	Campana extractora
01 unidad	Horno de acero inoxidable de fácil limpieza
01 unidad	Conservadora de vegetales con termómetro visible.
01 unidad	Congeladora con termómetro visible exclusiva para carnes
01 unidad	Refrigeradora
01 unidad	Horno microondas
01 unidad	Cafetera eléctrica (capacidad para 12 tazas).
02 unidades	Licuadaora convencional con vasos de pirex de 2 litros.
01 unidad	Licuadaora industrial acero inoxidable de capacidad de 10 - 15 litros.
02 unidades	Mesa de acero quirúrgico de acuerdo al espacio físico, para el área de producción.
01 unidad	Balanza de 10 Kg. Con sensibilidad de 20 g.
01 unidad	Balanza digital gramera. Capacidad máxima 5kg.
01 unidad	Esterilizador de charolas
01 unidad	Procesador de alimentos
03 unidades	Repostereros de pie y pared de fácil limpieza y desinfección de acero inoxidable.
01 unidad	Coche térmico de Uso Hospitalario para el transporte de raciones a los pacientes
01 Unidad	Vitrina con Sistema de Baño María (tábola calda).
01 Unidad	Termómetro digital para alimentos

B. MENAJES Y VAJILLAS DE COCINA

CANTIDAD	MENAJES Y VAJILLAS DE COCINA Y ATENCIÓN
10 unidades	Ollas de acero quirúrgico nuevas, de diferentes tamaños, de acuerdo a los requerimientos de las preparaciones.



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional

04 unidades de diferentes tamaños	Tablas de policarbonatos de acuerdo a la clasificación de alimentos diferenciados (verde, rojo, blanco, azul y amarillo).
04 juegos de 3 c/u renovables cada tres meses.	Recipientes de acero rectangulares con tapa, de diferentes tamaños.
02 juegos de diferentes tamaños	Tazones de acero quirúrgico.
20 unidades (con volumen)	Jarras de plástico con tapas de diferentes tamaños (4 lt. 3 lt., 2 lt., 1 lt., y ½ lt.)
100 unidades renovables cada 3 meses	Protectores de alimentos (tapas para charolas)
02 juegos completos	Juegos completos de utensilios para los servidos para la atención de pacientes y personal: <ul style="list-style-type: none"> • 04 cucharones con capacidad de 250 cc. • 08 cucharas (boconas) • 02 espagueteras. • 08 pinzas. • 02 trinchas. • 02 espumaderas. • 01 cucharon de 300 cc. • 02 cuchillos de acero inoxidable n° 10 con mango de plástico. • 04 cuchillos de acero inoxidable n° 12 con mango de plástico. • 02 cuchillos tipo serrucho para cortar pan con mango de plástico. • 04 espátulas de acero inoxidable.
02 unidades	Exprimidores de limón.
02 juegos de diferentes tamaños (renovables según su deterioro)	Coladores de acero y plástico de diferentes tamaños con malla fina.
02 unidades	Exprimidor de naranjas.
01 unidad	Prensa papas de acero inoxidable industrial.
01 unidad	Picadora de papas de acero inoxidable industrial.
01 unidad	Peladora de papas de acero inoxidable industrial.
01 unidad	Recipiente de acero quirúrgico con tapa exclusivo para conservar agua hervida para la preparación de los refrescos, con capacidad de 20 a 30 litros.
02 unidades	Thermos con sifón capacidad de 05 litros cada uno
03 unidades	Azucareras de acero quirúrgico.
100 unidades	Bandejas de acero para atención del personal de guardia.
100 unidades	Tazas de loza con capacidad de 300 cc. Con sus respectivos platos.



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH “SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN”



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

100 unidades	Vasos de vidrio de capacidad de 300 cc.
100 unidades	Platos de loza para sopa con capacidad de 300 cc.
100 unidades	Platos tendidos de loza.
100 unidades	Platos medianos de loza (para entradas).
10 docenas (120 juegos completos de cubiertos)	Juegos completos de cubiertos (cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita) de acero inoxidable.
10 docenas (120 unidades)	Dulceras de vidrio con capacidad de 250 CC.
01 unidad	Recipiente rectangular grande de acero con tapa con capacidad para 100 unidades de pan.
Cantidad suficiente	Film para Alimentos (uso para pacientes).
03 unidades : <ul style="list-style-type: none"> • 2 tachos de 140 litros y • 1 tacho de 30 litros. 	Tachos a pedal (para residuos sólidos). De colores según tipo de residuo.
70 bandejas con tapa	Bandejas de acero inoxidable y/o Térmicas con tapa, con bolos, y taza de material acero inoxidable. Para pacientes hospitalizados.
03 unidades	Sartenes de acero inoxidable.

VII. SERVIDO DE ALIMENTOS PREPARADOS A PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA.

- Los productos deben ser de marcas reconocidas y de primera calidad e ingresarán para el procesamiento y distribución, previa certificación y aprobación del Área de Nutrición y Dietética del Hospital de Huaycán.
- El producto, alimento o preparaciones que no reúnan las condiciones sanitarias serán rechazadas.
- El contratista contará con stock de víveres en el almacén en caso de emergencia.
- El contratista contará con almacenes adecuados, que reúna las condiciones sanitarias estipuladas para este caso.
- Los alimentos preparados a distribuir deben estar protegidos cubiertos con film para alimentos.
- Las preparaciones para el área de hospitalización, una vez servidas en las bandejas de los pacientes y/o descartables, cada una de estas tendrá protector de alimentos film o tapa; las mismas que serán retiradas una vez que el paciente haya consumido su alimentación, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación física.
- El ingreso y entrega de los alimentos procesados para el personal se realizará conforme al horario establecido por el área de Nutrición y Dietética y la Dirección del Hospital, con raciones alimenticias completas y en condiciones óptimas de calidad y cantidad, no admitiéndose el ingreso parcial. Pasada dicha hora se tomarán medidas correctivas previstas en las bases.
- **La entidad brindará sus instalaciones para realizar sólo el servido y no preparación de las raciones alimenticias preparadas tanto a pacientes como al personal de guardia; para lo cual el contratista se adecuará a la infraestructura del Hospital de Huaycán, para el servido y comedor.**
- El contratista debe realizar modificaciones en la infraestructura con la finalidad de mejorar la atención.
- El contratista debe garantizar la implementación del área de dietas con BPM, POES, PGH al detalle, para el servido y distribución de regímenes dietoterapéuticos y formulas hospitalarias según las normativas vigentes.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- El contratista implementará el área de comedor del Hospital de Huaycán con mobiliarios, mesas y sillas en buen estado y suficientemente según el número de usuarios de acuerdo al espacio físico del comedor.
- El contratista deberá preparar menús especiales (mejoramiento de menús en los días festivos, ejemplo: Día de la Madre, día del padre, aniversario del hospital, fiestas patrias, navidad, etc.) y ambientación del comedor durante el año.

Nota: la preparación debe incluir como mejora un gramaje superior (350 g) del producto cárnico.

VIII. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. Sin embargo, los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, por lo cual se solicita que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

8.1 CAPACIDAD LEGAL

8.1.1 HABILITACIÓN

Requisitos:

Licencia de Funcionamiento de una planta externa para la preparación y expendio de alimentos para personas, facultada por la autoridad correspondiente.

Acreditación:

Copia de la Licencia de Funcionamiento de una planta externa para la preparación y expendio de alimentos para personas emitida por la autoridad correspondiente, con el giro de Preparación de Alimentos y afines.

La vigencia de la Licencia es indeterminada.

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.

8.2. CAPACIDAD TECNICA Y PROFESIONAL

8.2.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO:

Disponer de equipos y utensilios detallados en el punto VI en el DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS (R.M N°363-2005-MINSA: Art. 13).

Acreditación:

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

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

8.2.2 CALIFICACIÓN DEL PERSONAL CLAVE

FORMACIÓN ACADÉMICA y EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

El contratista, para la ejecución de la prestación del servicio en la entidad, deberá contar con personal CLAVE (personal esencial para la ejecución de la prestación) suficiente y permanente que desarrolle sus actividades, para ello contará con:



Caratula (1)



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"



PERÚ

Ministerio de Salud

Comité de Selección

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

RELACION DE PERSONAL	PERSONAL CLAVE	LUGAR	PERFIL Y EXPERIENCIA
02 Nutricionistas	SI	Atención en los 03 turnos: DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA. 01 nutricionista en planta externa. TURNO : DIA- DIARIO 01 nutricionista en área de servido y distribución – HH. TURNO: DIA- DIARIO	<ul style="list-style-type: none"> • Título universitario, habilidad profesional vigente. • Copia del Título profesional legible. • Experiencia mínima 2 años en Administración en Servicios de Alimentación hospitalaria, colectiva, concesiones. • Certificado y/o constancia de 120 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM), HACCP, POES y Cursos de Nutrición y Regimen Dietoterapéutico de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
01 Chef	SI	Preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos. TURNO: DIA. LUGAR: Planta externa.	<ul style="list-style-type: none"> • Con Título en Gastronomía y arte culinario y/o a fin (nivel universitario y/o técnico profesional). • Experiencia mínima 2 años en preparación de régimen normal y/o terapéutico sustentado con certificado de trabajo de hospitales o entidades de salud. • Certificado y/o constancia de 100 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
01 cocinero	SI	Preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos. TURNO: DIA LUGAR: Planta externa.	<ul style="list-style-type: none"> • Con estudios concluidos de gastronomía o en curso (nivel universitario y/o técnico profesional). • Copia de Constancia de Egresado • Experiencia de 2 años en preparación de régimen normal y/o terapéutico en atención a personal en Servicio de Alimentación de hospitales o entidades de salud. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieta terapia de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
01 Auxiliar en Nutrición	SI	Ayudar en la Preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos y pacientes hospitalizados. TURNO: DIA LUGAR: Planta externa.	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Estudios de Secundaria completa. • Experiencia de 2 años en ayudar en la preparación de régimen normal y/o terapéutico de hospitales o entidades de salud. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieta terapia de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
01 Chef	SI	Preparación de regímenes dieto terapéuticos DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del paciente hospitalizado TURNO: DIA	<ul style="list-style-type: none"> • Con Título en Gastronomía y arte culinario y/o a fin (nivel universitario y/o técnico profesional). • Experiencia mínima 2 años en preparación de régimen dietoterapéutica sustentado con certificado de trabajo de hospitales o entidades de salud.



Página: 01 de 1



**HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"**



PERÚ

Ministerio de Salud

HOSPITAL DE HUAYCÁN

Hospital de Huaycán

*Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional

		LUGAR: Planta externa.	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado y/o constancia de 100 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieta terapia de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
01 cocinero	SI	Habilitador al Chef los insumos a utilizar DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos y de pacientes hospitalizados TURNO: NOCHE LUGAR: Planta externa.	<ul style="list-style-type: none"> • Con estudios concluidos de gastronomía o en curso (nivel universitario y/o técnico profesional). • Copia de Constancia de Egresado. • Experiencia de 2 años en preparación de régimen normal y/o terapéutico y en atención a personal en Servicio de Alimentación de hospitales o entidades de salud. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieta terapia de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
01 Técnico en Nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados)	SI	ATENCIÓN EXCLUSIVA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS. DESAYUNO Y ALMUERZO TURNO: DIA LUGAR: Área de servido y distribución - HH	<ul style="list-style-type: none"> • Con estudios concluidos técnicos en Nutrición o en curso (técnico profesional). • Copia de Constancia de Egresado. • Experiencia mínima 2 años en la atención y distribución de regímenes dietoterapéuticos sustentado con certificado de trabajo. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieta terapia de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
01 Técnico en Nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados)	SI	ATENCIÓN EXCLUSIVA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS. CENA TURNO: DIA LUGAR: Área de servido y distribución - HH	<ul style="list-style-type: none"> • Con estudios concluidos técnicos en Nutrición o en curso (técnico profesional). • Copia de Constancia de Egresado. • Experiencia mínima 2 años en la atención y distribución de regímenes dietoterapéuticos sustentado con certificado de trabajo. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieta terapia de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
03 Auxiliares en Nutrición (para atención de línea de almuerzo)		ATENCIÓN DE LINEA EXCLUSIVA DE PERSONAL DE GUARDIA. DESAYUNO Y ALMUERZO TURNO: DIA LUGAR: Área de servido y distribución - HH	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Estudios de Secundaria completa. • Experiencia mínima 2 años en la atención de personal asistencial y no asistencial en servicios de alimentación. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieta terapia de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
01 Auxiliar en Nutrición (para		ATENCIÓN DE LINEA EXCLUSIVA DE PERSONAL DE GUARDIA. CENA	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Estudios de Secundaria completa. • Experiencia mínima 2 años en la atención de personal asistencial y no asistencial en servicios de alimentación.



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"



PERÚ Ministerio de Salud



Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

atención de línea de almuerzo)		TURNO: DIA LUGAR: Área de servido y distribución - HH	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieta terapia de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
02 Auxiliares en Nutrición para limpieza		Personal exclusivo para limpieza de las áreas. 01 auxiliar en planta externa. TURNO : DIA- DIARIO 01 auxiliar en área de servido y distribución - HH. TURNO: DIA DIARIO	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Estudios de Secundaria completa. • Experiencia mínima 1 año en trabajo de limpieza de locales en servicios de alimentación. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y programas de higiene y saneamiento conocimientos de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
01 Auxiliar (Almacenero) (planta)		Responsable de la recepción y distribución de los productos. Atención en los 03 turnos: Desayuno, almuerzo y Cena TURNO: DIA LUGAR: Planta externa	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Estudios de Secundaria completa. • Experiencia mínima 1 año en trabajos de almacenamiento de alimentos en general en servicios de alimentación. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos de buenas prácticas de abastecimiento de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
01 Auxiliar en Nutrición de Reten		Reten Reten	<ul style="list-style-type: none"> • Estudios concluidos y certificados de gastronomía (nivel universitario y/o técnico profesional). • Copia de constancia de egresado. • Experiencia de 1 año en atención a personal en Servicio de Alimentación. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.

Acreditación:

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

- El contratista tiene que considerar personal adicional si en caso existe un aumento de número de raciones: 01 chef por cada 80 raciones alimenticias para personal de guardia almuerzo, 01 cocinero para dietas por cada 50 raciones, 01 auxiliares en nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados) por cada 50 raciones, 01 auxiliares en nutrición (para la atención de línea de almuerzo) por cada 50 raciones.

8.3. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:





PERÚ

Ministerio
de Salud



Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

El postor debe acreditar la ejecución de sus servicios en la especialidad en establecimientos públicos y/o privados, considerando el monto facturado acumulado durante un periodo de ocho (8) años a la fecha de presentación de propuesta por un monto máximo acumulado de hasta dos (2) veces el valor referencial de la contratación

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.

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

IX. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

El equipo de trabajo de Nutrición dará la conformidad del servicio a través de un informe mensual en un plazo no mayor a (05 días) en el cual se estará tomando en cuenta las penalidades y sanciones contempladas durante la ejecución del servicio, en caso de incumplimiento.

X. FORMA DE PAGO

Pagos periódicos (mensual), previa conformidad de la prestación del área usuaria (E.T. de nutrición)

XI. ADELANTOS

No habrá adelantos.

XII. SUBCONTRATACIONES

El contratista, no podrá ceder su posición contractual, subcontratar, ni realizar ningún acto que aplique la transferencia total o parcial de la prestación a su cargo, de acuerdo al artículo N° 35 de la ley de contrataciones del estado.

XIII. CONFIDENCIALIDAD

El proveedor debe guardar confidencialidad sobre los aspectos relaciones a la contratación, no encontrándose autorizado por el OSCE para divulgación de información.

XIV. ESPECIFICACIONES MINIMAS DEL PERSONAL QUE ES ASIGNADO PARA LA ATENCION DE PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DIURNA Y NOCTURNA.

- 14.1. El personal contará con carné sanitario vigente durante toda la ejecución contractual.
- 14.2. El contratista deberá presentar los nombres y apellidos, especialidad de su personal profesional y técnico debidamente documentado, desde la ejecución de respectivo contrato.
- 14.3. Parte del personal (mínimo 2) tendrán la función de distribuir las dietas a los pacientes hospitalizados.
- 14.4. Parte del personal (mínimo 1) tendrá la función de controlar y verificar el ingreso de personal de guardia programado en cada tiempo de comida.
- 14.5. El personal del Contratista deberá contar con las siguientes características:
 - Puntualidad y orden personal.
 - Puntualidad y confiabilidad.



**HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH “SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN”**



PERÚ Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- Respeto y cortesía.
 - Utilizar uniforme completo, durante la manipulación, preparación y servicio de alimentos, deberán usar gorro, mascarilla y guantes descartables.
 - Uñas cortas sin esmalte ni adornos.
 - En el caso del personal de limpieza la vestimenta deberá ser de color diferente a los de la zona de producción y distribución.
- 14.6. El Chef destinado para la preparación de los alimentos para personal de guardia deberá tener experiencia certificada en gastronomía nacional o internacional.
- 14.7. El chef de dietas de pacientes hospitalizados deberá realizar las preparaciones de acuerdo a las edades de los niños, para los adultos las preparaciones se realizarán en atención a la programación y pedido de dietas.
- 14.8. El Chef para personal de guardia nocturna deberá tener amplia experiencia en cocina Básica e Intermedia y realizará las preparaciones de acuerdo al menú programado del día.
- 14.9. Solo se aceptarán cambios del personal debidamente sustentado y deberá comunicar el motivo del cambio al Área de Nutrición y Dietética, a la vez deberá presentar los documentos del nuevo personal de igual o superior perfil del personal que reemplaza.
- 14.10. El área de nutrición podrá solicitar la sanción y/o cambio del personal, cuando incurran en faltas a las Normas de Higiene y disciplinarias de la entidad o no reúna la experiencia y capacitación solicitada.
- 14.11. El Contratista en toda la ejecución contractual del servicio presentará al área de Nutrición, certificados de buena salud (Radiografía pulmonar, serológico y coprocultivo) de todo el personal y cuando ingrese a laborar un nuevo personal, el certificado deberá ser expedido por el organismo competente y costado por el contratista.
- 14.12. El contratista deberá considerar la contratación de personal adicional de planta y/o atención en base al incremento de raciones por cada 50 raciones se debe incrementar un personal en atención y planta.
- 14.13. Se le aplicarán otras penalidades de acuerdo al siguiente detalle :

OTRAS PENALIDADES (ARTÍCULO 132° RLCE)						
N°	DESCRIPCIÓN DE LA PENALIDAD	CALIFICACION	MONTO S/.	EJECUCIÓN DE LA PENALIDAD	MEDIO DE VERIFICACIÓN	PLAZO PARA LEVANTAR OBSERVACIONES
1	LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS SIN REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS - DGE SA	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL AREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HABIL (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
2	DEMORA EN LA DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN EL HORARIO PREVISTO POR LA ENTIDAD (PASADO LOS 15 MINUTOS DE TOLERANCIA EN LA ATENCIÓN).	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado.	Al detectar la situación	INFORME DEL AREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HABIL (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
3	DEMORA EN LA DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA PERSONAL DE GUARDIA Y/O TURNOS EN EL HORARIO PREVISTO POR LA ENTIDAD (PASADO LOS 15 MINUTOS DE TOLERANCIA EN LA ATENCIÓN)	LEVE	10% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL AREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HABIL (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
4	PRESENCIA DE ELEMENTOS EXTRAÑOS DENTRO DE LA PREPARACIÓN (ALIMENTOS Y/O BEBIDAS) (CABELLOS, INSECTOS, HIJOS, ETC.)	MUY GRAVE	80% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL AREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	SUSPENSIÓN DE LA PREPARACIÓN, SUSTITUIR LA PREPARACIÓN INMEDIATAMENTE (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
5	PREPARAR RACIONES ALIMENTICIAS CON SABOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO, NO CUMPLE CON LAS CARACTERISTICAS O-GANOLEPTICAS	LEVE	10% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL AREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	SUSPENSIÓN DE LA PREPARACIÓN, SUSTITUIR LA PREPARACIÓN INMEDIATAMENTE (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
6	PREPARAR RACIONES ALIMENTICIAS CON INSUMOS CON FECHA DE VENCIMIENTO EXPIRADO Y/O ADULTERADA Y/O DETERIORADA Y/O CONTAMINADA Y/O CON ENVASE	MUY GRAVE	80% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL AREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias	SUSPENSIÓN DE LA PREPARACIÓN, SUSTITUIR LA PREPARACIÓN INMEDIATAMENTE



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"



PERÚ Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

	ABOLADO Y/O SIN ROTULO Y/O EN PROCESO DE DESCOMPOSICION				fotográficas o físicas, según amerite el caso).	(LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
7	EXHIBIR O ALMACENAR ALIMENTOS JUNTO A PRODUCTOS TOXICOS COMO DETERGENTES, DESINFECTANTES U OTROS	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 A 5 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
8	LA FALTA DE REFRIGERACION DE ALIMENTOS COMO CARNES FRESCAS DE TODO T.P.O, PESCADOS, MARISCOS, LACTEO Y PRODUCTOS ENVASADOS QUE ESTÉN ABIERTOS	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DIA HABIL (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
9	INCUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA DE LA PROGRAMACION MENSUAL DE RACIONES ALIMENTICIAS DE MENUS, LA QUE DEBERA EFECTUAR CON UNA ANTECIPACION DE 20 (VEINTE) DÍAS HÁBILES.	LEVE	10% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DIA HABIL (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
10	BRINDAR RACIONES ALIMENTICIAS NO PROGRAMADAS E INCOMPLETAS QUE CONSTE EN LA PROGRAMACION MENSUAL DE RACIONES COMPLETAS APROBADA SIN AUTORIZACION PREVIA DEL NUTRICIONISTA RESPONSABLE POR PARTE DE LA ENTIDAD	MUY GRAVE	80% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DIA HABIL (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
11	BRINDAR RACIONES ALIMENTICIAS NO PROGRAMADAS E INCOMPLETAS QUE CONSTE EN LA PROGRAMACION MENSUAL DE ALIMENTOS DIETETICOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS APROBADA SIN AUTORIZACION PREVIA DEL NUTRICIONISTA RESPONSABLE POR PARTE DE LA ENTIDAD	MUY GRAVE	80% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DIA HABIL (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
12	INCUMPLIMIENTO EN LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS Y LAS RACIONES ALIMENTICIAS PLASMADOS EN EL TOR DEL CONTRATO, RESPECTO AL GRAMAJE, VALOR CALORICO, CALIDAD U OTRA UNIDAD DE MEDIDA DE LOS ALIMENTOS	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DIA HABIL (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
13	INCUMPLIMIENTO EN UBICACION Y ESTRUCTURA FISICA ADECUADA.	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 A 5 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
14	AMBIENTES INADECUADOS O CONTAMINADOS "FALTA DE HIGIENE" DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 A 5 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
15	INCUMPLIMIENTO EN LAS INSTALACIONES DE SERVICIOS BASICOS (AGUA, AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SOLIDOS Y SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTIARIOS)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 A 5 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
20	INCUMPLIMIENTO EN LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACION <ul style="list-style-type: none"> • NO CUENTA CON MANUAL O PROGRAMA DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS OPERATIVOS • NO LLEVA UN REGISTRO DE PROVEEDORES ACTUALIZADO CON LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN LAS NORMAS SANITARIAS • NO CUENTA CON ESPECIFICACIONES O FICHAS TECNICAS DE CALIDAD NI CERTIFICADOS DE CALIDAD PARA CADA UNO. 	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 A 5 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"



PERÚ Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

	DE LOS PRODUCTOS O GRUPO DE PRODUCTOS.					
17	INCUMPLIMIENTO EN LOS REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 A 5 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
18	NO CUENTA CON PROGRAMAS DE HIGIENE Y SANITAMIENTO (PHS) PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS CONTROL DE MONITOREO DE LA CALIDAD DE AGUA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 A 5 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
19	INCUMPLIMIENTO EN LOS CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (BPM Y PHIS) - CONTROL DE ALIITE - PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES - PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS DEBIDAMENTE CODIFICADOS - PROGRAMA ANUAL DE CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DEL PERSONAL	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 A 5 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
20	INCUMPLIMIENTO EN EL USO DEL UNIFORME REGLAMENTARIO DEL PERSONAL, HIGIENE DEL PERSONAL (BARBA, DESASEADO, CON OLOS A TABACO Y LICOR, CON UÑAS Y/O UNAS PINTADAS), QUEMADURAS Y OTRAS ENFERMEDADES TRANSMISIBLES, EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y SERVIDO.	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HÁBIL (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
21	PROFESIONAL DE NUTRICIÓN AUSENTE EN SUS HORARIOS Y LUGAR DE TRABAJO (HORAS DE SERVIDO Y ATENCIÓN) SEGÚN TDR, DE ACUERDO A LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HÁBIL (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
22	CAMBIO PERSONAL PROFESIONAL O TÉCNICO DECLARADOS EN LA PROPOSTA TÉCNICA SIN PREVIA COMUNICACIÓN AL ÁREA DE NUTRICIÓN Y AL ÁREA LOGÍSTICA DE LA ENTIDAD, LA QUE DEBE EFECTUAR CON UNA ANTECIPACIÓN DE 02 (DOS) DÍAS HÁBILES	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HÁBIL (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
23	PERSONAL INCOMPLETO "AUSENTE" QUE AFECTA LA CALIDAD Y PUNTUALIDAD DE SERVIDO Y QUE LA EMPRESA NO CUBRA ESTE PUESTO CON UN RETEN QUE TENGA LOS MISMOS PERFILES DEL AUSENTE, EL CUAL DEBE ESTAR DEBIDAMENTE AUTORIZADO POR EL NUTRICIONISTA DE LA ENTIDAD RESPONSABLE DE SUPERVISAR LA EJECUCIÓN DEL SERVIDO.	MUY GRAVE	80% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HÁBIL (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
24	NO CONTAR CON CARNÉ DE SANIDAD VIGENTE Y ANÁLISIS PARASITOLÓGICO (PERSONAL PROFESIONAL Y TÉCNICO DEL SERVIDO) EN TODO EL PERÍODO DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 A 5 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
25	PERSONAL PROFESIONAL O TÉCNICO NO CULIATA CON IDENTIFICACIÓN VISIBLE (FOTOSHECK)	LEVE	10% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HÁBIL (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
26	EVACUAR DESHECHOS Y/O RESIDUOS SÓLIDOS BIODEGRADABLES DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ENTIDAD	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HÁBIL (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"



PERU Ministerio de Salud



Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

27	INCUMPLIMIENTO EN LA ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS (LOS DESHECHOS DE ALIMENTOS BIODEGRADABLES EN TACTOS Y BOLSAS NO ADECUADAS) EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y SERVIDO	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HÁBIL (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
28	INCUMPLIMIENTO EN EL CRONOGRAMA DE LIMPIACIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y DESINFECCIÓN EN EL PEDIPIO ESTABLECIDO.	MUY GRAVE	80% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	2 A 5 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
29	INCUMPLIMIENTO DEL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y CONTROL BROMATOLÓGICO DEL PRODUCTO TERMINADO SEGÚN FRECUENCIA ESTABLECIDA (TRIMESTRAL)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 A 5 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
30	INCUMPLIMIENTO DEL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO A SUPERFICIES VIVAS, SUPERFICIES INERTES Y AMBIENTES SEGÚN FRECUENCIA ESTABLECIDA (TRIMESTRAL)	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 A 5 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
31	INADECUADA CONSERVACIÓN, HIGIENE Y/O DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS Y/O MENAJE	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HÁBIL (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
32	INADECUADO TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y/O CONSERVACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS AL ÁREA DE SERVIDO DE LA ENTIDAD.	GRAVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HÁBIL (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
33	INCUMPLIMIENTO DE LOS DIAS ÚTILES PARA SUBSANAR LAS OBSERVACIONES FORMULADAS EN LA DIFERENCIA DE LA FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS DE LA ENTIDAD.	LEVE	10% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HÁBIL (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
34	CUAL EVIDENCIA DE INCUMPLIMIENTO A LA R.M. N° 581 2008/MINSA "NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CONSUMO HUMANO Y/O DECRETO SUPLENTO N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS".	MUY GRAVE	80% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación Al PRIMER informe del resultado positivo de análisis microbiológico emitido por DIGESA y/o otra entidad autorizada	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	SUSPENSIÓN DE LA PREPARACIÓN HASTA RESULTADO NEGATIVO DE NUEVO ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO, EL COSTO DEL ANÁLISIS CORRERÁ POR LA EMPRESA (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
35	POR BROTE EPIDEMIOLÓGICO O INTOXICACIÓN PROVOCADA POR PRODUCTO DEL CONSUMO DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (ETA)	MUY GRAVE	100% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	SUSPENSIÓN DE LA PREPARACIÓN HASTA RESULTADO NEGATIVO BROTE EPIDEMIOLÓGICO O INTOXICACIÓN, EL COSTO DEL ANÁLISIS CORRERÁ POR COSTO POR LA EMPRESA (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
36	CUAL EVIDENCIA DE INCUMPLIMIENTO A LA R.M. N° 591 2008/MINSA "NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CONSUMO HUMANO Y/O DECRETO SUPLENTO N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS".	MUY GRAVE	100% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación Al SEGUNDO informe del resultado positivo de análisis microbiológico emitido por DIGESA y/o otra entidad autorizada	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	TERMINO DEL CONTRATO DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH “SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN”



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de Huaycán

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

LAS PENALIDADES SERÁN APLICADAS A SÓLO INFORME DEL ÁREA DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL EN CONSIDERACIÓN A LA EVALUACIÓN SANITARIA RESPECTIVA ESTABLECIDA SEGÚN REGLAMENTO DE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA Y/O R.M. N° 591-2008/MINSA “NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CONSUMO HUMANO; LAS PENALIDADES SON ACUMULATIVAS, SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES O DE ACCIONES ADMINISTRATIVAS O PENALES QUE PUEDA TOMAR LA ENTIDAD; EL MONTO MÁXIMO DE LA PENALIDAD ES DEL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL MONTO DEL CONTRATO VIGENTE. ESTAS PENALIDADES SE DEDUCEN DE LOS PAGOS A CUENTA, DE LAS VALORIZACIONES, DEL PAGO FINAL O EN LA LIQUIDACIÓN FINAL, SEGÚN CORRESPONDA, O SI FUERA NECESARIO, SE COBRA DEL MONTO RESULTANTE DE LA EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO. ESTAS PENALIDADES SE CALCULAN DE FORMA INDEPENDIENTE A LA PENALIDAD POR MORA.

*** ESTAS OTRAS PENALIDADES, DEBERÁN SER INCLUIDAS EN LA PROFORMA DE CONTRATO DE LAS BASES ADMINISTRATIVAS ESTANDARIZADAS DE LA REFERIDA CONTRATACIÓN.

XV. CONDICIONES DE LA PRESTACION DEL SERVICIO, DEL EQUIPAMIENTO DEL CONTRATISTA.

15.1. FORMAS DE MEDICION DE LOS RESULTADOS.

- a. El E.T. de Nutrición del Hospital de Huaycán, será responsable de verificar la calidad de los alimentos y de las preparaciones.
- b. El E.T. de Nutrición del Hospital de Huaycán, evaluará y corregirá, acorde a los Términos de Referencia del Contrato, la programación de los menús que el concesionario remite cada mes anticipadamente previa reunión con la Nutricionista representante del concesionario.
- c. La supervisión y evaluación se efectuará de acuerdo a la programación de los menús, por el área de Nutrición del Hospital de Huaycán.
- d. La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por la entidad.
- e. Se deben mantener limpios los ambientes y el piso de la cocina y comedor, utilizando desinfectantes apropiados.
- f. La conformidad de la prestación no invalida el reclamo posterior por parte de la entidad, por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables posteriormente.
- g. El control del gramaje y la calidad de los alimentos se efectuará diariamente y mediante un muestreo aleatorio por la Nutricionista responsable del área de Nutrición del Hospital de Huaycán.

15.2. RESULTADOS ESPERADOS.

Los resultados esperados del Servicio de Alimentación para los pacientes hospitalizados y personal de guardia son:

- a. Proporcionar una alimentación preparada que cumpla con las normas dietéticas y de higiene, a los pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital de Huaycán.
- b. El Contratista garantizará la preparación de alimentos, conservación y traslado de los alimentos procesados ajustado a las Normas Sanitarias vigentes; los alimentos serán transportados en contenedores de alimentos que garanticen la conservación de la temperatura e inocuidad de estos, evitando la contaminación cruzada.
- c. El transporte de los alimentos preparados se realiza en vehículo exclusivamente acondicionado para este fin. (no taxis, no motos).
- d. El sistema de alimentación de pacientes y personal de guardia se sirven a una temperatura no inferior a 70 °C, medidos con termómetros digitales.
- e. El Contratista mantiene una lista de proveedores los cuales serán presentados al Servicio de Nutrición y Dietética. (Lista vigente de proveedores).
- f. El Contratista deberá trasladar los alimentos en contenedores tipo cambros y depósitos de acero inoxidable con tapa.

XVI. CONTROL DE CALIDAD NUTRICIONAL.





- a. La evaluación se efectuará de acuerdo a la programación de regímenes, los mismos que serán aprobados por el E.T de Nutrición del Hospital de Huaycán (no se permitirán cambios), siendo publicados en el periódico mural del comedor.
- b. La calidad de los regímenes alimenticios corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas: Contenido de macronutrientes (Proteínas, carbohidratos, grasas y dosificación de alimentos, las condiciones sanitarias de la preparación, usos de insumos frescos del día, transporte adecuado, la oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por la entidad.
- c. Se realizará la evaluación sensorial de los alimentos: aroma, temperatura, apariencia, sabor, textura y presentación del plato o ración.
- d. Se realizará la evaluación diaria de gramaje de raciones según términos de referencia del contrato.
- e. Se evaluará, la proporcionalidad de la ración en base a la cantidad de los diferentes ingredientes conforme a las prácticas culinarias de cada potaje; degustación para evaluar la sazón y punto en la combinación de las diferentes especias y condimentos de las carnes, hortalizas y otros ingredientes, de modo que corresponda al requerimiento gastronómico del usuario.
- f. La evaluación de la composición de nutrientes por fracción de la ración a fin de asegurar que cubran las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal.
- g. Los alimentos deben ser distribuidos a los pacientes y personal inmediatamente después de elaborados y por ningún motivo se les distribuirá alimentos retenidos.
- h. La comida para pacientes y cena para el personal de guardia, deberán ser preparados en el horario correspondiente, por ningún motivo se les servirá alimentos guardados; así parezcan que estén en buen estado o refrigerados.

16.1. CONTROL DE SALUBRIDAD.

- a. La supervisión de las condiciones higiénicas y sanitarias de los alimentos e infraestructura, lo realizará el E.T de Nutrición, Epidemiología y Salud Ambiental.
- b. La Entidad está facultada de realizar la Inspección sanitaria al azar de manera inopinada, mediante un control microbiológico (superficie inertes, hisopado de manos, de un menú cocinado), bromatológico y análisis físico-químico cada mes y de acuerdo a las normas vigentes, realizado por empresa acreditada por INDECOPI cuyos gastos en su totalidad serán asumidos por el contratista. Los resultados de la evaluación serán remitidos al Contratista a través de la Dirección del Hospital de Huaycán
- c. Los alimentos preparados devueltos por el área de Nutrición, por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes y/o personal, serán repuestos inmediatamente por el contratista dentro de un plazo de 30 minutos, mediante una nueva preparación ciñéndose a las especificaciones técnicas proporcionadas por la entidad.
- d. La conformidad de la recepción no invalida el reclamo posterior por parte de la entidad, por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables posteriormente.
- e. En la adquisición de los insumos las normas mínimas de funcionamiento:
 - El contratista en caso adquiera los productos cárnicos en un camal, deberá solicitar la autorización sanitaria emitida por SENASA al camal y el certificado del médico veterinario del camal por la faena correspondiente a la carne adquirida. El hospital podrá solicitar dichas autorizaciones cuando los considere pertinente.
 - En caso el contratista adquiera los productos cárnicos en puestos de mercado y/o supermercados deberá acreditarse presentando el comprobante de pago correspondiente si el hospital se lo solicitara.
 - El contratista deberá asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria; adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, pre elaboración, preparación y servido.
 - Los insumos alimentarios que adquiera el contratista deberán de contar con su registro de autorización sanitaria de DIGESA, con fecha de producción y expiración.
 - El contratista ingresará los insumos (verduras, frutas, carnes, etc.) previamente seleccionado, directamente a las cámaras frigoríficas y/o almacén, previo lavado y desinfección.

16.2. RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA.

- a. El Contratista está obligado a cumplir con el Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos (C.S. N° 007-98-SA), la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, aprobada por Resolución





Ministerial N°591-2008/MINSA, Ley General de Salud N° 26842 y las demás disposiciones conexas y relacionadas con la prestación de suministros de alimentos.

- b. El Contratista está obligado a cumplir con el Documento técnico “Lineamientos para la Vigilancia Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”, aprobada por Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA.
- c. El Contratista está obligado a presentar al inicio de sus labores el Plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo, el mismo que debe ser remitido al área de Nutrición del Hospital de Huaycán, dicho plan debe contar con las actividades, acciones e intervenciones planteadas por el lugar de trabajo.
- d. El contratista contará con 5 días calendario máximo antes del inicio de prestación del servicio para realizar mejoras en el ambiente que ocupará en el hospital como pintado, fumigación, acondicionamiento de sus equipos de trabajo, verificación adecuada de la iluminación, ventilación y si fuese necesario realizar arreglos que correspondan y cumplir las BPM Y POES.
- e. El Contratista deberá presentar dentro de los 05 días calendario de iniciada la prestación al Jefe de Servicio de Apoyo al Tratamiento con Atención al Área de Nutrición del Hospital de Huaycán, un PLAN DE TRABAJO que incluya:
 - El Manual de Procesos que seguirán para brindar el servicio.
 - El Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), los procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES, de acuerdo a la realidad del Hospital): Los Programas de Aseguramiento de La Calidad, en que se establezcan los sistemas de autocontrol sanitario, periodicidad y medidas de saneamiento los cuales deben contemplar:
 - Programa de buenas prácticas de manufactura: en el que se establezcan los proceso y procedimiento y registro para las operaciones de compra, seguimiento a proveedores, recepción de materias primas, almacenamiento, preparación de alimento y servido, el cual se sustentará en las bases del sistema HACCP y plasmado en su manual de BPM.
 - Programa de higiene y saneamiento: en el cual se deben establecer los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección para satisfacer las necesidades de servicio, utilizando productos autorizados por el Ministerio de Salud.
 - Programa de control de plagas: el programa debe establecer los procesos y procedimientos y registros preventivos y correctivos que deben ejecutarse dentro del servicio de alimentación con el fin de prevenir la infestación de plagas. El control de plagas será realizado por terceros los cuales deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud sujetándose a la normativa vigente.
 - Programa de gestión integral de residuos: en este programa el contratista debe presentar los procesos, procedimientos y registros que se deben implementar para minimizar los riesgos de contaminación por almacenamiento inadecuado de residuos.
 - Programa de calidad del agua : en este programa el contratista debe establecer todos los procesos, procedimientos y registros que permitan hacer seguimiento a la calidad del agua , ya que como materia prima para la elaboración de alimentos y para la ejecución del programa de limpieza y desinfección, debe garantizar la calidad de la misma.
 - Cronograma de mantenimiento de equipos de cocina: con el fin de evitar riesgos en la operación por el estado de equipos, el contratista debe presentar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo, en el que se establezca el procedimiento a seguir para garantizar un estado óptimo de los mismos. De igual manera, se debe presentar un cronograma preventivo de mantenimiento.
 - Cronograma de calibración de equipos (termómetros y balanzas): con el fin de asegurar los controles durante los puntos críticos de control del proceso, el operador debe mantener sus equipos calibrados, para ello, se debe establecer los procesos y procedimientos a seguir. Se debe presentar para ello, certificado de calibración, expedido por un laboratorio de medición acreditado.
 - Plan de muestreo: como garantía de la ejecución de los controles microbiológicos establecidos en las presentes bases, el contratista debe presentar un plan de muestreo en el que se establezca los procesos y procedimientos a tener en cuenta en el momento de la toma de muestreo microbiológico. Adicionalmente, se debe presentar el cronograma de toma de muestras y la documentación del laboratorio externo a contratar, el cual debe estar certificado por DIGESA.
 - El cronograma con las capacitaciones que recibirá su personal durante la prestación de servicio. Dichas capacitaciones deberán ser de carácter continuo, por lo menos una cada seis (06) meses, y cada una como mínimo de tres (03) horas de duración. Los temas que deberán incluirse en las capacitaciones serán: principios generales de higiene, buenas prácticas de manipulación de alimentos, proceso de saneamiento y control de plagas, entre otros. Lo cual se debe acreditar por medio de certificado o constancia de



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH “SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN”



PERÚ Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

capacitación otorgada al personal que labora en el Hospital y entregado al Director del Hospital. Las capacitaciones se darán cuenta de manera semestral en la conformidad del servicio.

Es de obligatorio cumplimiento, ejecutar un control correctivo (desratización y desinsectación) hasta 7 días calendario antes del inicio de la prestación del servicio. Como soporte de ello, el contratista debe presentar al Hospital una copia del certificado emitido por la empresa prestadora del servicio, al igual que los planos de ubicación de trampas en caso de ser necesarios, dicha empresa debe estar debidamente acreditada.

- f. El personal profesional y técnico podrá ser reemplazado por personal que cumplan con el mismo perfil y experiencia. La rotación o reemplazo de personal deberá de ser previamente comunicado al área de nutrición, a fin que verifique que el personal cumple con el perfil y experiencia requerida y darle el visto bueno.

Nota importante 1.

Para las inspecciones sanitarias y/o supervisiones inopinadas que realice la autoridad sanitaria (área de Nutrición, Epidemiología y Salud Ambiental) del Hospital de Huaycán, se tendrá en cuenta el procedimiento de las Disposiciones Específicas de la organización y funcionamiento de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética, (NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01 aprobado con RM N° 665-2013/MINSA), el Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos (C.S. N° 007 98-SA), la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, aprobada por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA y las demás disposiciones conexas y relacionadas con la prestación de suministros de alimentos.

Nota importante 2.

- El Contratista es responsable de la limpieza y mantenimiento de la infraestructura e instalaciones del ambiente que se le brinda para el servicio y distribución de las raciones alimenticias.
- El Contratista es responsable de la eliminación de los residuos que generan antes, durante y después de la atención, los cuales deben ser desechados fuera de la institución.

✓ Ver cuadro N° 01

CUADRO N° 01

SECTOR	ZONA	SUB ZONA	AREA
1) SECTOR	Zona de control y recepción de materias primas e insumos (*)		Muelle de carga y descarga de suministros. Control de suministros
	Zona de abastecimiento de las materias primas e insumos (*)		Almacén de productos no perecibles Almacén de productos perecibles
	Zona de Conservación (*)		Área de conservación de productos lácteos. 2. Área de conservación de productos cárnicos. 3. Área de conservación de pescados. 4. Área de conservación de verduras y frutas. 5. Área de conservación de productos congelados.



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
 CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
 GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

TECNICO	Zona de producción de regimenes dietéticas y dieto terapéuticas	Sub Zona de preparación de alimentos	1. Área de preparación de carnes 2. Área de preparación de verduras y frutas 3. Área de preparación de pescados 4. Área de preparación de platos fríos 5. Área de preparación de Regimenes dietéticos especiales
		Sub Zona de servicio y distribución de alimentos preparados	Área central de distribución de alimentos Áreas periféricas de distribución de alimentos
		Sub Zona de lavado de vajillas	
		Sub Zona de Lavado y almacenamiento de Coches térmicos transportadores De alimentos.	
			Cuarto de limpieza
			Depósito de residuos
2) SECTOR DE SOPORTE OPERATIVO	Oficina de Jefatura de la		
3) SECTOR ADMINISTRATIVO	UPSS		
			Vestuario



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"

 PERÚ		Ministerio de Salud	Hospital de Huaycán	"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"
4) SECTOR DE PERSONAL			Servicios Higienicos	
			Comedor Central del Personal	
			Área de comedor del personal del concesionario	

XVII. ESQUEMAS DIETETICOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA.

17.1 DEL SUMINISTRO DE RACIONES.

17.1.1 DIETA PARA PERSONAL DE GUARDIA

DIETA COMPLETA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada al medio (5 veces por semana) o 300 cc de yogurt descremado (2 veces por semana).
- 300 cc de avena o quinua o kiwicha, etc.
- 300 cc de jugo de fruta con 240 gr de pulpa / 4 veces por semana y fruta natural o picada de 240 gr / 03 veces a la semana.
- 1 pan mejorado con 40 a 70 gr de relleno (huevo, pollo, queso, lomo, asado, hamburguesa casera, chicharrón de lechón, etc.)
- 1 pan simple con 40 a 70 gr de relleno (con aceituna, mermelada, mantequilla, camote frito, manjar blanco, palta, etc.).
- 1 huevo duro diario

Nota: Cada 15 días se preparará sopas o caldos de 1000 cc con presa entera (220gr de peso neto bruto de alimento origen animal) de volumen según la programación.

Nota: Se proporcionará café y/o infusiones a libre demanda para el personal de guardia, en el área de recojo de alimentos

ALMUERZO

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocido (4 veces por semana) o entrada con 70gr de alimento de origen animal cocido (3 veces por semana).
- Ensalada fresca, cocida o encurtidos (90 gramos fresca y 70 gramos en cocida – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal), (peso cocido se evaluará según factor de conversión).



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200 – 240 gr / 5 veces por semana) y postres dulces (2 veces por semana).
- 400 cc de refresco de fruta.

Nota: La atención se realizará en envases biodegradables (durante el estado de emergencia según el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM y durante todas las prórrogas de la declaratoria de emergencia sanitaria), un envase por cada preparación.

Nota: Para la presa, el peso cocido se evaluará según factor de conversión para todas las dietas.

CENA

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocido (5 veces por semana) o entrada con 70gr de alimento de origen animal cocido (2 veces por semana).
- Ensalada fresca, cocida o encurtidos (90 gramos fresca y 70 gramos en cocida -7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal), (peso cocido se evaluará según factor de conversión), (½ ración de cereal y ½ ración de tubérculo).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 5 veces por semana) y postres dulces (2 veces por semana).
- 400 cc de refresco de fruta fresca o infusión.

Nota: La atención se realizará en envases biodegradables (durante el estado de emergencia según el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM y durante todas las prórrogas de la declaratoria de emergencia sanitaria), un envase por cada preparación.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
▪ 60 g. de huevo sancochado y/o frito	▪ 1 vez por semana
▪ 50 g. de queso fresco	▪ 1 vez por semana
▪ 70 g. de pollo deshilachado.	▪ 1 vez por semana.
▪ 70 g de filete de atún	▪ 1 vez por semana
▪ 70 g de filete de pavita	▪ 1 vez por semana
▪ 70 g de lomito de res	▪ 1 vez por semana
▪ 70 g de lomito de atún	▪ 1 vez por semana
▪ 01 tamal	▪ 1 vez por semana
▪ Tortilla de verduras	▪ 1 vez por semana
▪ 70 g de asado de res.	▪ 1 vez por semana
▪ 70 g de hamburguesa de res	▪ 1 vez por semana
▪ 70 g hamburguesa de pollo	▪ 1 vez por semana
▪ Empanada de res o pollo	▪ 1 vez por semana
▪ 40 g Jamón Inglés	▪ 1 vez por semana
▪ 40 g Jamón del País	▪ 1 vez por semana
▪ 01 Hot dog de pollo	▪ 1 vez por semana
▪ 01 Hot dog de ternera	▪ 1 vez por semana
▪ 70 g Relleno con camote frito	▪ 1 vez por semana
▪ 70 g Chicharrón de cerdo c/salsa criolla	▪ 1 vez por semana
▪ 40 g Queso edam o dambo	▪ 1 vez por semana
▪ 60 gr de mixto (jamón y queso)	▪ 1 vez por semana

SANDWICH SIMPLE



Página: 1 de 21





PERÚ Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 40 g. Mantequilla ▪ 40 g. Mermelada casera ▪ 05 aceitunas ▪ 40 g. Palta ▪ 60 g de camote frito ▪ 40 g. Manjar blanco 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 vez por semana ▪ 1 vez por semana ▪ 2 veces por semana ▪ 2 veces por semana ▪ 1 vez por semana ▪ 1 vez por quincena

NOTA:

- Pan francés grande: 50g.
- Pan de molde: 2 unidades
- Pan Ciabatta: 50 gr.
- Pan Integral: 50 gr.
- Para jugos del desayuno deberá utilizarse las frutas: papaya, piña, naranja, tangelo, durazno, manzana o fruta surtida, frutas de temporada según programación, etc.

DIETA BLANDA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada al medio o 300 cc de yogurt descremado.
- 300 cc de avena o quinua o kiwicha, etc.
- 300 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr pulpa/ 5 veces por semana y fruta natural o picada de 200 a 240 gr / 02 veces a la semana).
- 1 pan de 50 gr mejorado
- 1 pan de 50 gr simple
- 1 huevo duro diario

ALMUERZO

- Sopa o crema de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 5 veces por semana) compota o mazamorra (2 veces por semana).
- 400 cc de refresco de fruta

Nota: La atención se realizará en envases biodegradables (durante el estado de emergencia según el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM) y durante todas las prórrogas de la declaratoria de emergencia sanitaria), un envase por cada preparación.

COMIDA

- Sopa o crema de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal). (½ ración de cereal y ½ ración de tubérculo).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200 gr a 240 gr / 5 veces por semana) compota o mazamorra (2 veces por semana).
- 300 cc de infusión.





PERÚ

Ministerio
de Salud



Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

Nota: La atención se realizará en envases biodegradables (durante el estado de emergencia según el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM y durante todas las prórrogas de la declaratoria de emergencia sanitaria), un envase por cada preparación.

DIETA HIPOGLUCIDA / HIPOCALORICA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada al medio o soya
- 300 cc de avena o quinua o kiwicha, etc. (sin azúcar).
- 1 fruta entera o picada de 200 a 240 gr diario.
- 1 pan de 50 gr mejorado
- 1 pan de 50 gr simple
- 1 huevo duro diario

ALMUERZO

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocida (7 veces por semana) sin grasa, sin cereal.
- Ensalada cruda (120 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) (½ ración de cereal y ½ ración de tubérculo).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 7 veces por semana)
- 300 cc de refresco de fruta sin azúcar.

Nota: La atención se realizará en envases biodegradables (durante el estado de emergencia según el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM y durante todas las prórrogas de la declaratoria de emergencia sanitaria), un envase por cada preparación.

COMIDA

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocida (7 veces por semana), sin grasa, sin cereal.
- Ensalada cocida (150gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) (½ ración de cereal y ½ ración de tubérculo).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 7 veces por semana)
- 300 cc de infusión sin azúcar.

Nota: La atención se realizará en envases biodegradables (durante el estado de emergencia según el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM y durante todas las prórrogas de la declaratoria de emergencia sanitaria), un envase por cada preparación.

DIETA HIPOGRASA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada al medio.
- 300 cc de avena o quinua o kiwicha, etc.
- 300 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr / 5 veces por semana y fruta natural de 200 a 240 gr / 02 veces a la semana.
- 1 pan de 50 gr mejorado
- 1 pan de 50 gr simple
- 1 huevo duro diario



Impreso en Perú





PERÚ

Ministerio
de Salud



Hospital de Huaycán

Año del Fortalecimiento de la Gobernancia Nacional

ALMUERZO

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana), sin grasa.
- Ensalada cruda o cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado (aceite de oliva más sal).
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 7 veces por semana)
- 300 cc de refresco de fruta.

Nota: La atención se realizará en envases biodegradables (durante el estado de emergencia según el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM y durante todas las prórrogas de la declaratoria de emergencia sanitaria), un envase por cada preparación.

COMIDA

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana), sin grasa.
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado (aceite de oliva más sal).
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) (½ ración de cereal y ½ ración de tubérculo).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 7 veces por semana).
- 300 cc de infusión.

Nota: La atención se realizará en envases biodegradables (durante el estado de emergencia según el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM y durante todas las prórrogas de la declaratoria de emergencia sanitaria), un envase por cada preparación.

DIETA LACTO OVO VEGETARIANO

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada al medio o 300 cc de yogurt descremado.
- 300 cc de avena, quinua, kiwicha, maca, o 7 semillas, etc.
- 300 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr / 5 veces por semana y fruta natural de 200 a 240 gr / 02 veces a la semana.
- 1 pan mejorado (huevo, tortilla, queso, etc.).
- 1 pan simple (con aceituna, mermelada, camote frito, manjar blanco, palta, etc.).
- 1 huevo duro diario.

ALMUERZO

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocido (leche, queso, huevo) (7 veces por semana).
- Ensalada cruda o cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto) origen proteico: huevos, queso, carne vegetal de soya, gluten, soufflé, tortillas, etc.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 5 veces por semana) y postres dulces (2 veces por semana).
- 400 cc de refresco de fruta.

Nota: La atención se realizará en envases biodegradables (durante el estado de emergencia según el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM y durante todas las prórrogas de la declaratoria de emergencia sanitaria), un envase por cada preparación.

CENA





PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocida (leche, queso, huevo) (7 veces por semana).
- Ensalada cruda o cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (180 gr de peso neto) origen proteico: huevos, queso, carne vegetal de soya, gluten, soufflé, tortillas, etc.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 5 veces por semana) y postres dulces (2 veces por semana).
- 400 cc de refresco de fruta.

Nota: La atención se realizará en envases biodegradables (durante el estado de emergencia según el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM y durante todas las prórrogas de la declaratoria de emergencia sanitaria), un envase por cada preparación.

17.1.2 DIETA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

DIETA COMPLETA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada y/o deslactosada al medio saborizado con edulcorante o miel.
- 300 cc de cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, o 7 semillas, etc.)
- 300 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr / 5 veces por semana y fruta natural de 200 a 240 gr / 02 veces a la semana.
- 1 pan mejorado con estemes proteico.
- 1 pan simple con estemes calórico.
- 1 huevo duro diario.
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 litro).

ALMUERZO

- Sopa o crema de verduras o entrada con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cruda o cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal). Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 5 veces por semana) y postres dulces (2 veces por semana).
- 300 cc de refresco de fruta o infusión.

Nota: La atención se realizará en envases biodegradables o charolas (previa autorización del área de nutrición) durante el estado de emergencia según el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM y durante todas las prórrogas de la declaratoria de emergencia sanitaria, un envase por cada preparación, para todas las dietas y en todos los tiempos de comida.

Nota: Para la presa, el peso cocido se evaluará según factor de conversión para todas las dietas.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- Sopa o crema de verduras o entrada con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cruda o cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal). Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.



Firmado: _____



**HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"**



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 5 veces por semana) y postres dulces (2 veces por semana).
- 300 cc de refresco de fruta o infusión.

DIETA HIPERPROTEICA.

DESAYUNO.

- 300 cc de leche evaporada descremada /o deslactosada saborizado con edulcorante o miel.
- 300 cc de cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, o 7 semillas, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña, etc.), canela y clavo de olor.
- 300 cc de jugo de fruta con leche evaporada descremada al medio.
- 1 pan mejorado con estemes proteico.
- 1 pan simple con estemes calórico.
- 1 huevo duro diario.
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 litro).

Un adicional a las 10.00 a.m.

- Preparación salada (3 claras de huevo) o dulce a base de leche descremada y/o deslactosada (80ml) (mazamorra, soufflé, etc.)

ALMUERZO

- Sopa o crema de verduras (300 cc) con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cruda o cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) más una clara de huevo o queso, etc. Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 2 veces por semana) y postres dulces a base de leche descremada (5 veces por semana).
- 300 cc de refresco de fruta o infusión

Un adicional a las 4.00 p.m.

- Preparación salada (3 claras de huevo) o dulce a base de leche descremada y/o descremada (80 ml) (mazamorra, soufflé, etc.).
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- Sopa o crema de verduras (300 cc) con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cruda o cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) más una clara de huevo o queso, etc. Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 2 veces por semana) y postres dulces a base de leche descremada (5 veces por semana).
- 300 cc de refresco de fruta o infusión

Un adicional a las 07.00 p.m.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- Una mazamorra a base de leche descremada y/o deslactosada: Flan, arroz con leche, etc. O un vaso de leche evaporada descremada (300 cc) al medio o yogurt descremado (300cc).

DIETA BLANDA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada y/o deslactosada saborizado con edulcorante o miel.
- 300 cc de cereal (avena o quinua o kiwicha, etc.)
- 300 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr pulpa/ 5 veces por semana y fruta suave natural o picada o cocida de 200 a 240 gr / 02 veces a la semana).
- 1 pan de yema 50 gr mejorado con estemes proteico
- 1 pan de yema 50 gr simple con estemes calórico
- 1 huevo duro diario
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

ALMUERZO

- Sopa o crema de verduras (300 cc) con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal). Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: fruta suave o compota o mazamorra (7 veces por semana).
- 300 cc de refresco de fruta o infusión

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- Sopa o crema de verduras (300 cc) con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal). Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: compota o mazamorra (7 veces por semana).
- 300 cc de refresco de fruta o infusión

DIETA BLANDA HIPOALERGICA

DESAYUNO

- 300 cc de cereal (considerar cereales hipoalergénicos)
- 300 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr pulpa/ 5 veces por semana y fruta natural o picada de 200 a 240 gr / 02 veces a la semana) no cítricos.
- 1 pan integral 50 gr mejorado con estemes proteico





PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- 1 pan integral 50 gr simple con estremos calórico
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

ALMUERZO

- Sopa o crema de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal). Guarnición 1: Cereal cocido sin aceite / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: fruta suave o compota o mazamorra de fruta con harina de maíz (7 veces por semana).
- 300 cc de infusión.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- Sopa o crema de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal). Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: compota o mazamorra de fruta con harina de maíz (7 veces por semana).
- 300 cc de infusión.

DIETA BLANDA ATRAUMÁTICA

DESAYUNO

La misma dieta que la DIETA BLANDA, las opciones de entremeses deben ser picadas, trituradas o de consistencia suave y/o cremosa. Pan suave (pan yema y/o pan molde).

ALMUERZO Y CENA

- Sopa o crema de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras picadas, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) picado o deshilachado. Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso PICADO
- Postre: compota o mazamorra de fruta con harina de maíz (7 veces por semana).
- 300 cc de infusión

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

DIETA BLANDA HIPERPROTEICA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada y/o deslactosada saborizado con edulcorante o miel.
- 300 cc de cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, o 7 semillas, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña, etc.), canela y clavo de olor.
- 300 cc de jugo de fruta con leche evaporada descremada al medio.
- 1 pan mejorado con estremos proteico.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- 1 pan simple con extremos calórico.
- 1 huevo duro diario o dos claras.
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 litro).

Un adicional a las 10.00 a.m.

- Preparación salada (3 claras de huevo) o dulce a base de leche descremada (80ml) (mazamorra, soufflé, etc.)

ALMUERZO

- Sopa o crema de verduras (300 cc) con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) más una clara de huevo o queso, etc. Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 2 veces por semana) y postres dulces a base de leche descremada (5 veces por semana).
- 300 cc de refresco de fruta o infusión

Un adicional a las 4.00 p.m.

- Preparación salada (3 claras de huevo) o dulce a base de leche descremada (80 ml) (mazamorra, soufflé, etc.).
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- Sopa o crema de verduras con 70 gr de alimento de origen animal (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) más una clara de huevo o queso, etc. Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 2 veces por semana) y postres dulces a base de leche descremada (5 veces por semana).
- 300 cc de infusión.

Un adicional a las 7.00 p.m.

- Una mazamorra a base de leche deslactosada o un vaso de leche evaporada descremada (300 cc) al medio.

DIETA LIQUIDA RESTRINGIDA.

DESAYUNO

- 200 cc de infusión carminativa (muña, anís, hinojo, hojas de hierbabuena, menta, etc)
- 200 cc de una ración de gelatina
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 litro).

ALMUERZO .

- 200 cc de caldo de pollo colado sin grasa sin fibra.
- 200 cc de una mazamorra de infusión carminativa.



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH “SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN”



PERU

Ministerio
de Salud

Ministerio de Salud
Hospital de Huaycán

Hospital de Huaycán

*Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional

- 150 cc de infusión carminativa.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- 200 cc de caldo de pollo colado sin grasa sin fibra.
- 200 cc de una mazamorra de infusión carminativa.
- 150 cc de infusión carminativa.

DIETA LIQUIDA AMPLIA

DESAYUNO

- 250 cc de infusión carminativa.
- 250 cc Jugo de papaya (200 gr a 240 gr) con edulcorante.
- 250 cc de cereal colado
- 200 cc de Gelatina de consistencia coagulada (fresa, piña o naranja).
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

ALMUERZO.

- 300 cc sopa de pollo colado sin grasa con fideos cabello de ángel.
- 300 cc de Gelatina de consistencia coagulada (fresa, piña o naranja).
- 300 c de mazamorra de infusión o membrillo.
- 150 cc de infusiones carminativas.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- 300 cc sopa de pollo colado sin grasa con fideos cabello de ángel.
- 300 cc de Gelatina de consistencia coagulada (fresa, piña o naranja).
- 300 cc de infusión y/o jugo de frutas (3 veces por semana).
- 150 cc de infusiones carminativas.

DIETA LICUADA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada o deslactosada al medio saborizado con edulcorante o miel.
- 300 cc de cereal licuado (avena, quínoa, kiwicha, maca) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña) con canela y clavo de olor. Etc.
- 250 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr pulpa, mazamorra de fruta o puré de fruta.
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

ALMUERZO.

- 300 cc sopa licuada con cárnico (70 gr de cárnico o huevo).
- 300 c de guarnición de consistencia puré: tubérculo con verduras consistencia puré y/o guiso licuado de consistencia espesa. (120 gr de cárnico o huevo). (cereal, verduras, cárnico, y aceite de oliva)
- 250 cc fruta cocida consistencia puré.
- 250 cc de infusiones carminativas.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- 300 cc sopa licuada con cárnico (70 gr de cárnico o huevo).
- 300 c de guarnición de consistencia puré: tubérculo con verduras consistencia puré y/o guiso licuado de consistencia espesa. (120 gr de cárnico o huevo). (cereal, verduras, cárnico , y aceite de oliva)
- 250 cc fruta cocida consistencia puré.
- 250 cc de infusiones carminativas.

DIETA LICUADA HIPERPROTEICO

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada o deslactosada al medio saborizado con edulcorante o miel.
- 300 cc de cereal licuado (avena, quínoa, kiwicha, maca) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, para, piña) con canela y clavo de olor. Etc.
- 250 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr pulpa, mazamorra de fruta o puré de fruta.
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

Un adicional a las 10.00 a.m.

- 200 cc Preparación licuada a base de leche descremada (80ml).

ALMUERZO.

- 300 cc sopa licuada con cárnico (70 gr de cárnico o huevo).
- 300 c de guarnición de consistencia puré: tubérculo con verduras consistencia puré y/o guiso licuado de consistencia espesa. (120 gr de cárnico o huevo). (cereal, verduras, cárnico , y aceite de oliva)
- 250 cc fruta cocida consistencia puré.
- 250 cc de infusiones carminativas.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 200 cc Preparación licuada a base de leche descremada (80ml).
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- 300 cc sopa licuada con cárnico (70 gr de cárnico o huevo).
- 300 c de guarnición de consistencia puré: tubérculo con verduras consistencia puré y/o guiso licuado de consistencia espesa. (120 gr de cárnico o huevo). (cereal, verduras, cárnico , y aceite de oliva)
- 250 cc fruta cocida consistencia puré.
- 250 cc de infusiones carminativas.

Un adicional a las 7.00 p.m.

- 200 cc Preparación licuada a base de leche descremada (80ml).

DIETA HIPOGLUCIDA





PERÚ

Ministerio
de Salud



Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

DESAYUNO

- 300 cc de leche soya sin azúcar o leche descremada y/o deslactosada al medio con edulcorante.
- 300 cc de cereal líquido con canela y clavo de olor sin azúcar.
- 1 pan integral mejorado con estemes proteico.
- 1 unidad de fruta entera o picada con bajo índice glicémico (papaya, melón, durazno, pera, granadilla, lima, etc).
- 1 huevo duro diario
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

Un adicional a las 10.00 a.m.

- 1 fruta entera al natural (200 – 240 gr) con o sin acompañamiento de yogurt descremado 50 cc con edulcorante.

ALMUERZO

- 250 cc de Sopa de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana) sin cereal
- Guarnición: Ración $\frac{1}{2}$ (100 gr cocido) de fideo, arroz o quinua o 1 unidad mediana de tubérculo (150 gr cocido).
- 150 gr. De Ensalada fresca o cocida o mixta acompañado con aceite de oliva, con una pizca de sal o salteadas o guisadas. (7 veces por semana).
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal).
- Postre: 1 fruta entera al natural de bajo índice glicémico (200 – 240 gr) (7 veces por semana).
- 300 cc d refresco de fruta sin azúcar.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 1 fruta entera al natural (200 – 240 gr) con o sin acompañamiento de yogurt descremado 50 cc con edulcorante.
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

CENA

- 250 cc de Sopa de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana) sin cereal.
- Guarnición: Ración $\frac{1}{2}$ (100 gr cocido) de fideo, arroz o quinua o 1 unidad mediana de tubérculo (150 gr cocido).
- 150 gr. De Ensalada fresca o cocida o mixta acompañado con aceite de oliva, con una pizca de sal o salteadas o guisadas. (7 veces por semana).
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal).
- Postre: 1 fruta entera al natural de bajo índice glicémico (200 – 240 gr) (7 veces por semana)
- 300 cc d refresco de fruta sin azúcar.

Un adicional a las 07.00 p.m.

- 250 cc de leche de soya o almendras sin azúcar o cereal líquido sin azúcar.
- 1 pan integral o 2 tostadas integrales.

DIETA HIPOGRASA.

DESAYUNO





PERÚ

Ministerio
de Salud

HOSPITAL DE HUAYCÁN

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- 300 cc de leche evaporada descremada o deslactosada al medio saborizado con edulcorante o miel.
- 300 cc de cereal con fruta cocida con canela y clavo de olor.
- 200 gr a 240 gr. cc de fruta entera o picada o cocida.
- 1 pan mejorado con estemes proteico.
- 1 pan simple con estemes calórico.
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

ALMUERZO

- 300cc Sopa de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada fresca o cocida (150 gr) con aliño y sal.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) no frituras.
- Guarnición 1: Cereal cocido sin aceite.
- Guarnición 2: Tubérculo cocido.
- Postre: 1 fruta entera al natural (200-240 gr) cruda o cocida.
- 300 cc de refresco de fruta o infusión.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

CENA

- 300cc Sopa de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada fresca o cocida (150 gr) con aliño y sal.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) no frituras.
- Guarnición 1: Cereal cocido sin aceite.
- Guarnición 2: Tubérculo cocido.
- Postre: 1 fruta entera al natural (200-240 gr) cruda o cocida.
- 300 cc de refresco de fruta o infusión.

17.1.3 ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA 1 y 2.

- TRES COMIDAS AL DIA + LACTANCIA MATERNA FRECUENTE
- CONSISTENCIA: PURES Y/O MAZAMORRAS

DISTRIBUCIÓN DE LA DIETA

- 6 am: Lactancia Materna y/o Leche Maternizada (en caso excepción de ausencia de la madre).
- DESAYUNO : 7 am – 8 am (1/2 taza =125 cc)
 - ✓ 60 ml de Mazamorra de cereal (maicena, sémola, harina de quinua)
 - ✓ Papilla de Fruta (50gr) (frutas no cítricas).
 - ✓ 1 taza de leche evaporada descremada (300 cc) a 1/2 (para la madre que da de lactar).
- 10 am: 100 gr de papilla o mazamorra a base de fruta.
- ALMUERZO: 12 md. 1/2 plato mediano
 - COMBINAR: TUBERCULOS + VERDURA + PRODUCTO ANIMAL + GRASA + LM.
 - ✓ TUBERCULO O CEREAL MAS VERDURAS (80 a 130 gr).
 - ✓ PRODUCTO ANIMAL: sangrecita, hígado de pollo, pollo, pavita, bazo, bofe, yema de huevo.
(2 CUCHARADAS = 30 gramos).





PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de Huaycán

Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional

- ✓ GRASA: agregar 1 cucharadita de aceite de oliva (5gr.).
- ✓ Papilla de fruta o compota de fruta (50 gr).

- 3 pm: 100 gr de papilla o mazamorra a base de fruta.

- **CENA: 5pm**

- **COMBINAR: TUBERCULOS + VERDURA + PRODUCTO ANIMAL + GRASA + LM.**

- ✓ TUBERCULO O CEREAL MAS VERDURAS (80 a 130 gr).
- ✓ PRODUCTO ANIMAL: sangrecita, hígado de pollo, pollo, pavita, bazo, bofe, yema de huevo.
(2 CUCHARADAS = 30 gramos).
- ✓ GRASA: agregar 1 cucharadita de aceite de oliva (5gr.).
- ✓ Papilla de fruta o compota de fruta (50 gr).

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA 3.

- TRES COMIDAS + 2 ADICIONALES + LACTANCIA MATERNA
- CONSISTENCIA: OLLA FAMILAR (PICADO O EN TROZOS)

DISTRIBUCIÓN DE LA DIETA

- **DESAYUNO : 7 am – 8 am 250cc**

- ✓ 1 taza de fórmula de crecimiento evaporada + 5% azúcar

+

- ✓ Mazamorra de cereal con fruta: (plátano isla, manzana, durazno, membrillo, pera, etc.).

+

- ✓ Cereal con fruta: avena, quinua, 7 semillas, sémola, maicena.

+

- ✓ Un pan de yema mejorado con estemes proteico.

- **10 am:**

- ✓ 1 taza de fórmula de crecimiento evaporada al ½ + 5% azúcar ó 1 Huevo duro (según indicación específica).

+

- ✓ 1 fruta pequeña cocida ó picada suave (papaya, mango, pepino, etc.) o mazamorra a base de fruta (100gr)

- **ALMUERZO: 12 md. 1 plato mediano**

- Plato de fondo (presa picada: pollo, carne de res, pescado, hígado de pollo, bofe, bazo, res).

- Arroz graneado/Guiso de quinua ó trigo 50gr.
- Presa sin hueso 80 gr.
- Guiso y/o menestra 80 gr.
- 40 gr de verdura triturada

- Postre: Fruta pequeña al natural o cocida 100gr.

- Refresco de fruta 100cc.

- **MEDIA TARDE : 3 pm**

1 taza formula de crecimiento evaporada al ½ + 5% azúcar ó Mazamorra de cereal con fruta y formula de crecimiento evaporada



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"



PERÚ

Ministerio
de Salud

Comando en
Jefe

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- **CENA: 5pm.**
 - Plato de fondo (presa picada: pollo, carne de res, pescado, hígado de pollo, bofe, bazo, res).
 - Arroz graneado/Guiso de quinua ó trigo 50gr
 - Presa sin hueso 80 gr.
 - Guiso y/o menestra 80 gr.
 - 40 gr de verdura triturada
- Postre: Fruta pequeña al natural o cocida 100gr.
- Refresco de fruta 100cc

- **7 pm:** 1 taza de fórmula de crecimiento evaporada al 1/2 + 5% azúcar

Las fórmulas maternizadas de la AC 1, AC 2 Y AC 3 son subsidiados por la madre e Indicados por el médico de pediatría a cargo.

REQUERIMIENTOS Y EXIGENCIAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

1. La diversificación de los regímenes dietoterapéuticos será establecida por el área de Nutrición del Hospital de Huaycán.
2. El valor calórico total (VCT) de los regimenes normales será de 2800 Kilocalorias por día (excepto los regimenes dieto terapéuticos) como máximo distribuidos de la siguiente forma:
 - *Desayuno* 20% 560 Kcal.
 - *Almuerzo* 45% 1,260 Kcal.
 - *Comida* 35% 980 Kcal.
3. La composición de nutrientes que integran las raciones normales de pacientes y personal de guardia para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:
3.1 Distribución calórica:
 - De proteínas no menores de : 15% del VCT.
 - De carbohidratos no menores de : 55% del VCT.
 - De grasas no menor de : 30% del VCT (no más del 10% grasas saturadas)
4. El contenido de fibra del régimen normal de pacientes y personal de guardia debe aportar de 12 hasta 25 gramos.
5. La relación de micro nutrientes para el régimen normal deberá cubrir los requerimientos de acuerdo a normas internacionales FAO/OMS.
6. La Alimentación Complementaria (Ablactancia I, II, III) debe poseer una densidad energética de 1 a 1.5 cal/g de comida. La entrega de este tipo de régimen será distribuido en 5 porciones durante el día.
7. El valor calórico de los regímenes dieto terapéuticos dependerá de la prescripción dietética para cada paciente. El nutricionista responsable del Hospital de Huaycán, determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas a las necesidades de su área.
8. En los regimenes Hiperproteicos el valor calórico total de las proteínas será hasta el 20%, distribuidos en las 3 comidas principales y 2 adicionales (leche en volumen de 200 cc c/u).

La Alimentación Complementaria del niño, por tener variaciones conforme el niño (a) va creciendo, será supervisado en cuanto a su consistencia, cantidad, frecuencia y balance nutricional por el nutricionista de la Empresa y del Hospital de Huaycán para la adecuación según las necesidades nutricionales del niño tomando en consideración la edad y la situación de salud.

Así mismo la cantidad del producto de origen animal a considerar en el almuerzo y en la comida en la alimentación complementaria, debe tomar en cuenta lo establecido en los Lineamientos de Alimentación y Nutrición Materno Infantil del Ministerio de Salud y/o los criterios del Nutricionista, en este documento técnico enfatiza también que el niño (a) a partir de los 6 meses debe continuar con la Lactancia Materna hasta los dos años de edad.



Página 3 de 3





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

Nota importante: Para los niños menores de 6 meses, que por alguna razón no pueden tener lactancia materna se deberá considerar La Leche Maternizada en 10 tomas de 130 cc por cada toma/día.

XVIII. CUADRO DE GRAMAJE Y FRECUENCIAS DE ALIMENTOS

N°	ALIMENTO	PESOS	ESPECIFICACIONES TECNICAS	FRECUENCIA
1	Carne de res	220 gr. peso neto crudo sin hueso, sin grasa, fileteada, cortes para bistec o bola de lomo. (150 a 160 gr. peso neto cocido) F.C. 1.40 103 g. peso neto crudo para sopas sin hueso. 103 g. peso neto crudo para asado sin hueso para pan con entremés mejorado. (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	Sera pulpa de primera calidad, nacional, apariencia marmórea, carentes de puntos hemorrágicos, ración en trozo sin hueso, seleccionado de acuerdo al tipo de corte. Ficha de registro sanitario.	1 - 2 veces por semana
2	Carne de pollo	220 gr. peso neto crudo para guisos, horno, plancha, parrilla, asado, etc. (145 a 150 gr. peso neto cocido) F.C. 1.487 103 gr. Peso neto crudo para pan con entremés mejorado 103 g. peso neto crudo para sopas sin hueso. (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	FRESCO NO CONGELADO, carentes de golpes, nacional, con autorización sanitaria, peso crudo con hueso, tipo de corte ración, peso de pollo 2 kg. No alas ni menudencia Peso neto de la carne de pollo crudo sin hueso, sin grasa, sin piel, con fecha de producción y fecha de vencimiento, ficha de registro sanitario, empaque al vacío con sus respectivos rotulados.	3 - 5 veces por semana
3	Carne de pescado filete sin espina	220 gr. peso neto crudo para guisos, horno, plancha, parrilla, asado, etc. (170 a 180 gr. peso neto cocido) F.C. 1.24 103 g. peso cocido para sopas sin hueso. (80 a 90 gr. peso neto cocido) (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	Filete de pescado blanco, pescado azules de primera calidad: cojinova, atún, lenguado, ojo de uva, reineta, trucha deshuesada, tilapia, excepto los pescados como tollo azul. Todos los pescados deben ser filetes sin espinas.	1 - 2 veces por semana
4	Carne de pavita	220 gr. peso neto crudo para guisos, horno, plancha, parrilla, asado, etc. (150 a 160 gr. peso neto cocido) F.C. 1.46 103 gr. peso neto crudo para pan con entremés mejorado 74 g. peso neto crudo para sopas sin hueso. (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	Fresco, carentes de golpes, nacional, con autorización sanitaria, peso crudo con hueso, tipo de corte ración, peso de pollo 2 kg. No alas ni menudencia Peso neto de la carne de pollo crudo sin hueso, sin grasa, sin piel, con fecha de producción y fecha de vencimiento, ficha de registro sanitario, empaque al vacío con sus respectivos rotulados.	1 vez semana



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
 CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH “SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
 GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN”



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional

5	Carne Cerdo	de	En caso de pacientes considerar SOLO PULPA (pecho o guiso). 220 g. peso neto crudo sin hueso, sin grasa, fileteada, etc. (135 a 140 gr. peso neto cocido) F.C. 1.62 103 g. peso cocido para sopas sin hueso. 103 g. peso cocido para asado sin hueso para pan con entremés mejorado. (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	Sera pulpa de primera calidad, nacional, apariencia marmórea, carentes de puntos hemorrágicos, ración en trozo sin hueso, seleccionado de acuerdo al tipo de corte. Ficha de registro sanitario.	1 vez quincenal
6	Menestras		200 g. guarnición peso neto cocido (98 gr. crudo) F.C. 0.49 (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	De primera calidad ENVADADAS deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	2-3 vez semana
7	Queso fresco		50 g en estremos proteico. 70 gr en sopas o entradas	Presentación de primera calidad, PASTEURIZADO BAJO EN SAL, envasado, rotulado y etiquetado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, marca reconocida en el mercado, ficha de registro sanitario.	1 vez semana
8	Leche evaporada entera		150 cc leche sin diluir al medio Para personal y/o pacientes según indicación del nutricionista.	Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, rotulado y etiquetado. NO MEZCLA LACTEA	Diario
9	Leche deslactosada y descremada.		150 cc leche sin diluir al medio Para personal y/o pacientes según indicación del nutricionista.	Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, rotulado y etiquetado. NO MEZCLA LACTEA	Diario
10	Formula de crecimiento evaporada		150 cc leche sin diluir al medio Para pacientes pediátricos	Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, rotulado y etiquetado. NO MEZCLA LACTEA	Diario
11	Bebida de soya	de	300 cc leche sin diluir Para personal y/o pacientes según indicación del nutricionista.	Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, rotulado y etiquetado. NO MEZCLA LACTEA	Diario
12	Yogurt descremado		300 cc	Yogurt bebible descremado, envasado por litro, registro sanitario y fecha de vencimiento de marca reconocida.	Diario
13	Huevo gallina	de	60 gr	Frescos seleccionados (pack de cartón cubierto con film). Libre de impurezas, cascara entera e íntegra. Fecha de vencimiento vigente. Código de barras. Embolsados por 1 a 5 kg.	Diario



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"



PERÚ

Ministerio de Salud

Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

14	Arroz Extra	200 g guarnición peso neto cocido (102 gr. crudo) 300 g peso neto cocido (150 gr. crudo) (Arroz con pollo, etc.) (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	Libre de impurezas, grano entero, registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. Código de barras. Embolsados por 1 a 5 kg.	6 a 7 veces por semana
15	Fideos, sémola, trigo, quinua, otros cereales	312 gr. peso neto cocido para plato de fondo (125 gr. peso neto crudo). 75 gr. peso neto cocido (sopas) (30 gr. peso neto crudo). (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación)	Embolsado de fábrica, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, código de barras, embolsados por 1 a 5 kg. De marca reconocida.	Según programación
16	Mantequilla	40 g	Derivado de leche de vaca en empaque con rotulo de fábrica, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, no presentar partículas extrañas. Presentación en pote de plástico. Marca reconocida en el mercado. NO MARGARINA.	Intercambiar
17	Mermelada	40 g	Presentación frascos de 1 kg con tapa rosca, envasado, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. Código de barras.	Intercambiar
18	Manjar blanco	40 g	Envase original de fabricación, envasado, registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, primera calidad. Código de barras.	Intercambiar
19	Pan francés, ciabatta, de yema, de molde blanco, pan de molde integral	50 g c/u 2 unidades (molde y/o tostada) sino llega al peso se utiliza ciabatta o pan hamburguesa.	Fresco, miga blanda, elástico, tipo esponjoso, olor característico Sera traslado y guardado en recipientes plastificados con tapa. En el caso de pan de molde será embolsado con registro sanitario, fecha de vencimiento impreso en el envase, no etiqueta.	Diario
20	Papa, blanca, amarilla, huayro, etc.	160 g como guarnición peso neto cocido. (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	Buen estado de maduración, sin ataque de insectos, sin parásitos en la parte interna y externa.	Uso exclusivo para purés y guarnición
21	Camote, yuca	160 g como guarnición peso neto cocido. (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	En caso de yuca, no deberá presentar manchas oscuras en su interior. Se usara yuca amarilla	Según programación
22	Verduras, Hortalizas y Legumbres	En ensalada fresca, cocida o encurtidos: Crudas: 150 gr. Cocidas: 90 gr.	Buen estado, frescos, sin ataques de insectos ni parásitos	Diario en las diferentes preparaciones



Página 11 de 11



**HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"**



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

		(Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).		
23	Aceite de Oliva	Según indicación de la Nutricionista Para pacientes hospitalizados.	Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, rotulado y etiquetado.	Diario
24	Frutas frescas	Ver detalle	Fruta en su grado de maduración fisiológica típica para su especie, no debe estar dañada por golpes, no haber sufrido picadura por insectos en su pulpa y pericardio, no de tener parásitos, no debe presentar indicios de fermentación o putrefacción, calidad de primera calidad o extra	Diario en las diferentes preparaciones
25	Durazno	200 g	Presentar maduración óptima, no golpeado, sin ataques de insectos, no presentar estado de fermentación.	Intercambiar (una vez por semana)
26	Mandarina, naranja	200 g mandarina 200 g naranja	Consistencia firme, sanos y limpios, exentos de magulladuras	Intercambiar
27	Pera	200 g	Debe presentar buen estado de maduración, sanos y limpios	Intercambios con frutas de la estación
28	Platano de la isla	200 g	Debe ser entero, de consistencia firme, sin magulladuras, exento de daño causado por plaga, maduración satisfactoria. No deberá presentar manchas oscuras externamente. De primera calidad.	1 vez por semana
29	Uva (blanca y negra)	200 g	Deben estar bien limpias, de aspecto fresco, sin magulladuras, maduración satisfactoria, exento de plagas	Intercambiar
30	Granadilla	200 g	Sin magulladuras, sin manchas externas, maduración satisfactoria, sin ataques de insectos.	Intercambiar
31	Papaya	Jugo 200- 240 gr. 200 g Ensalada	De aspecto fresco, estado de madurez satisfactorio, sin deterioro, sin manchas pronunciadas, estar exenta de olor y sabor extraño.	Diario
32	Manzana tipo chilena, delicia.	200 g	Presentar estado de maduración uniforme, sin magulladuras, sin ataques de insectos	Intercambiar

Nota: Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación.



NOTA: OBLIGATORIO

Los cereales (fideos, sémola, avena, etc.) SERÁN ENVASADOS, DE PRIMERA CALIDAD, envase de fabricación, rotulado, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- ✓ En la alimentación complementaria I, II, solo se aceptará proteínas de alto valor biológico (carne de pollo y res). Solo cuando sea solicitado por el o la Nutricionista en la alimentación complementaria se solicitará hígado de pollo o sangrecita.
- ✓ Sólo serán considerados: piernas, pechugas, entrepiernas en los diferentes regímenes alimenticios en personal y pacientes (NO ALAS ni menudencia).
- ✓ Para la preparación de sopas no se utilizarán menudencias de pollo. Así también no se utilizará la punta de la ala ni el cuello del pollo para sopas.
- ✓ Todos los alimentos deberán ser de primera calidad e inocuos y de MARCAS RECONOCIDAS.
- ✓ Todas las frutas y verduras deberán ser de PRIMERA CALIDAD E INOCUOS.

XIX. FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS SEGÚN TIEMPO DE COMIDA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO
DESAYUNO	LECHE EVAPORADA, DESCREMADA, DESLACTOSADA.	5 VECES POR SEMANA
	YOGURT DESCREMADO, DESLACTOSADO	2 VEZ POR SEMANA
	AVENA, QUINUA, MACA KIWICHA, SOYA, 7 SEMILLAS y OTROS.	DIARIO
	JUGO DE FRUTA	5 VECES POR SEMANA
	FRUTA AL NATURAL	2 VECES POR SEMANA
PAN MEJORADO Y SIMPLE	PAN FRANCÉS GRANDE, CIABATTA, PAN HAMBURGUESA / PAN INTEGRAL / PAN DE MOLDE INTEGRAL / TOSTADAS.	DIARIO
PAN SIMPLE	ACEITUNA	1 -2 VECES POR SEMANA
	MANTEQUILLA	1 VEZ POR SEMANA
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA
	PALTA	1 -2 VECES POR SEMANA
	CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA
	TORTILLA DE VERDURAS	1 VEZ POR SEMANA
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA
PAN MEJORADO	QUESO	1 VEZ POR SEMANA
	HUEVO	2 VEZ POR SEMANA
	POLLO	1 VEZ POR SEMANA
	FILETE DE ATUN	1 VEZ POR SEMANA
	ASADO DE RES	1 VEZ POR SEMANA
	EMPANADA	1 VEZ POR SEMANA
	JAMON	1 VEZ POR SEMANA
	HAMBURGUESA (CARNE/POLLO)	1 VEZ POR SEMANA
	TAMAL	1 VEZ POR SEMANA
	ALMUERZO	SOPA
POLLO CON HUESO		ADECUADO AL MENU
POLLO SIN HUESO		ADECUADO AL MENU
RES/ CARNERO CON HUESO		ADECUADO AL MENU
PESCADO SIN HUESO		ADECUADO AL MENU
ENTRADA		3 VECES POR SEMANA
PALTA		ADECUADO AL MENU
VERDURAS (ENSALADA)		ADECUADO AL MENU
FILETE DE ATUN		ADECUADO AL MENU
WANTAN		ADECUADO AL MENU
CORAZON, POLLO (BROCHETAS)		ADECUADO AL MENU
PLATO DE FONDO		DIARIO



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
 CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
 GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"



PERÚ Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

	RES SIN HUESO	1-2 VECES POR SEMANA
	RES CON HUESO	ADECUADO AL MENÚ
	POLLO CON HUESO	ADECUADO AL MENÚ
	POLLO FILETE	3-5 VECES POR SEMANA
	CERDO, SIN HUESO	ADECUADO AL MENU
	PAVITA SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA
	PESCADO FILETE	1-2 VECES POR SEMANA
	TRIGO O QUINUA	ADECUADO AL MENU
	MENESTRAS (GUISOS)	2-3 VECES POR SEMANA
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU
	PAPA, YUCA, CAMOTE	ADECUADO AL MENU
	OLLUCO	ADECUADO AL MENU
	ARROZ	DIARIO
	FRUTA	5 VECES POR SEMANA
	POSTRE DULCE	2 VECES POR SEMANA
	REFRESCO DE FRUTA	DIARIO
	ENSALADA DE VERDURAS (CRUDAS, COCIDAS O ENCURTIDOS)	DIARIO
CENA	SOPA	5 VECES POR SEMANA
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA
	RES/ CARNERO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA
	ENTRADA	2 VECES POR SEMANA
	PLATO DE FONDO	DIARIO
	RES SIN HUESO	ADECUADO AL MENÚ
	RES CON HUESO	ADECUADO AL MENÚ
	POLLO CON HUESO	ADECUADO AL MENÚ
	POLLO FILETE	ADECUADO AL MENÚ
	CERDO SIN HUESO	ADECUADO AL MENU
	PAVITA SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA
	PESCADO FILETE	ADECUADO AL MENÚ
	TRIGO O QUINUA	ADECUADO AL MENU
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU
	PAPA, YUCA, CAMOTE	ADECUADO AL MENU
	OLLUCO	ADECUADO AL MENU
	ARROZ	DIARIO
	FRUTA	5 VECES POR SEMANA
	POSTRE DULCE	2 VECES POR SEMANA
	REFRESCO DE FRUTA O INFUSION	DIARIO
	ENSALADA DE VERDURAS	DIARIO

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

VEINTICUATRO (24) MESES Y/O EQUIVALENTE A 236,331 RACIONES
 SE ADJUNTA CUADRO DE ESTIMACION APROOX. NUMERO DE RACIONES.



HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"

Año del fortalecimiento de la Secretaría Nacional

ESTIMACIÓN APROXIMADA DEL NÚMERO DE RACIONES CONSUMIDAS EN EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

DESCRIPCIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	TOTAL	
CROMOGRAMA																										
PERSONAL DE SALUD																										
COMPLETA	2223	2123	2063	2123	2047	2048	2133	2133	2223	2223	2063	2123	1847	2048	1756	2123	2123	2123	2063	2123	2047	2048	1756	2123	20334	
BLANDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HIPOGLUCIDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HIPOGRASA	32	40	21	32	40	32	40	21	32	40	21	32	40	32	40	21	32	40	32	40	21	32	40	32	40	165
LACTOVOGETARIANO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	25	
PACIENTES HOSPITALIZADOS																										
COMPLETA	2228	2018	2123	2047	2048	2048	2133	2133	2223	2223	2063	2123	1847	2048	1756	2123	2123	2123	2063	2123	2047	2048	1756	2123	20334	
BLANDA	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	200
HIPOGLUCIDA	41	43	48	41	43	50	41	43	48	41	43	48	41	43	48	41	43	48	41	43	48	41	43	48	41	147
HIPOGRASA	58	58	34	58	58	66	58	58	34	58	58	34	58	58	34	58	58	34	58	58	34	58	58	34	58	162
LACTOVOGETARIANO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	25	
PERSONAL DE SALUD																										
COMPLETA	2141	2106	1840	2041	1781	2078	1767	2541	2141	2106	1840	2141	1781	2078	1767	2141	2106	2141	1840	2141	2078	2078	1767	2141	42573	
BLANDA	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	200	
HIPOGLUCIDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
HIPOGRASA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
LACTOVOGETARIANO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	25	
PACIENTES HOSPITALIZADOS																										
COMPLETA	258	214	251	219	205	249	223	242	244	244	201	219	205	249	223	242	244	244	201	219	205	249	223	242	200	
BLANDA	206	107	133	200	102	155	200	133	206	102	133	209	102	133	209	102	133	209	102	133	209	102	133	209	540	
HIPOGLUCIDA	88	40	37	88	40	42	88	40	37	88	40	42	88	40	42	88	40	37	88	40	37	88	40	37	202	
HIPOGRASA	9	23	34	9	23	33	9	23	34	9	23	34	9	23	34	9	23	34	9	23	34	9	23	34	100	
HIPOSDICA	?	12	53	7	12	63	7	12	53	7	12	63	7	12	53	7	12	53	7	12	53	7	12	53	7	
LIQUIDA RESTRIÑGIDA	29	7	2	29	2	64	29	2	29	2	64	29	2	29	2	64	29	2	29	2	64	29	2	64	312	
LIQUIDA AMPLA	50	41	46	50	41	40	50	41	46	46	41	46	50	41	40	50	41	46	50	41	46	50	41	46	268	
LIQUIDADOCENTRAL	38	60	45	38	60	35	38	60	45	38	60	45	38	60	45	38	60	45	38	60	45	38	60	45	271	



**HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"**

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 06.

De acuerdo al análisis, el área usuaria **ACLARA** la consulta:

El área usuaria entiende por marca reconocida y de primera calidad, a todos los insumos o ingredientes que cuentan con certificado de calidad, registro sanitario y que puedan presentar y conservar las características organolépticas adecuadas hasta el servido y atención, no productos a granel.

RESPUESTA DE LA OBSERVACION N° 08.

De acuerdo al análisis, el área usuaria **ACOGE** parcialmente la observación:

Asimismo, se adjuntara el nuevo cuadro de **OTRAS PENALIDADES** en las Bases Integradas del referido procedimiento de Selección.



PERU Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

14.13. Se le aplicarán otras penalidades de acuerdo al siguiente detalle :

OTRAS PENALIDADES (ARTÍCULO 137' RLCE)						
N°	DESCRIPCIÓN DE LA PENALIDAD	CLASIFICACIÓN	MONTO S/.	EJECUCIÓN DE LA PENALIDAD	MEDIO DE VERIFICACIÓN	PLAZO PARA LEVANTAR OBSERVACIONES
1	LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS SIN REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS - DIGNA	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado.	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
2	FIJURA EN LA DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN EL HORARIO PREVISTO POR LA ENTIDAD (PASADO LOS 15 MINUTOS DE TOLERANCIA EN LA ATENCIÓN).	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado.	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
3	DEVIAR EN LA DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA PERSONAL DE GUARDIA Y/O TURNOS EN EL HORARIO PREVISTO POR LA ENTIDAD (PASADO LOS 15 MINUTOS DE TOLERANCIA EN LA ATENCIÓN)	LEVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado.	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
4	PRESENCIA DE ELEMENTOS EXTRAÑOS DENTRO DE LA PREPARACIÓN (ALIMENTOS Y/O BEBIDAS) (CASAFUOS, INSECTOS, HILOS, ETC.)	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado.	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas según amerite el caso)	SUSPENSIÓN DE LA PREPARACIÓN, SUSTITUIR LA PREPARACIÓN INMEDIATAMENTE (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
5	PREPARAR RACIONES ALIMENTICIAS CON SABOR DIFERENTE AL CARACTERÍSTICO, NO CUMPLE CON LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.	LEVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	SUSPENSIÓN DE LA PREPARACIÓN, SUSTITUIR LA PREPARACIÓN INMEDIATAMENTE (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
6	PREPARAR RACIONES ALIMENTICIAS CON INSUMOS CON FECHA DE VENCIMIENTO EXPIRADO Y/O ADULTERADA Y/O CONTAMINADA Y/O CON ENVASE ABOLADO Y/O SIN RÓTULO Y/O EN PROCESO DE DECOMPOSICIÓN	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	SUSPENSIÓN DE LA PREPARACIÓN, SUSTITUIR LA PREPARACIÓN INMEDIATAMENTE (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
7	DEBER O ALMACENAR ALIMENTOS JUNTO A PRODUCTOS QUÍMICOS COMO DETERGENTES, DESINFECTANTES U OTROS	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
8	LA FALTA DE REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS COMO CARNES FRESCAS DE TODO TIPO, PESCADOS, MARISCOS, LACTEO Y PRODUCTOS ENVASADOS QUE ESTÉN ABIERTOS.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
9	INCUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA DE LA PRODUCCIÓN MENSUAL DE RACIONES ALIMENTICIAS DE MENÚS, LA QUE DEBERA EFECTUAR CON UNA ANTECIPACIÓN DE 10 (DIEZ) DÍAS HÁBILES.	LEVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
10	REVISAR RACIONES ALIMENTICIAS NO PROGRAMADAS E INCOMPLETAS QUE CONSISTEN EN LA PROGRAMACIÓN MENSUAL DE RACIONES COMPLETAS APROBADA SIN AUTORIZACIÓN PREVIA DEL NUTRICIONISTA RESPONSABLE POR PARTE DE LA ENTIDAD	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)



**HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"**



PERÚ

Ministerio de Salud

Compras Públicas

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

11	BRINDAR RACIONES ALIMENTICIAS NO PROGRAMADAS E INCOMPLETAS QUE CONGTE EN LA PROGRAMACION MENSUAL DE REGIMENES DIETETICOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS APROBADA SIN AUTORIZACION PREVIA DEL NUTRICIONISTA RESPONSABLE POR PARTE DE LA ENTIDAD	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
12	INCUMPLIMIENTO EN LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS Y LAS RACIONES ALIMENTICIAS PLASMADOS EN EL TDR DEL CONTRATO, RESPECTO AL GRAMAJE, VALOR CALORICO, CALIDAD U OTRA UNIDAD DE MEDIDA DE LOS ALIMENTOS.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
13	INCUMPLIMIENTO EN UBICACION Y ESTRUCTURA FISICA ADECUADA	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
14	AMBIENTES INADECUADOS O CONTAMINADOS "FALTA DE HIGIENE" DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
15	INCUMPLIMIENTO EN LAS INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS (AGUA, AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS)	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
16	INCUMPLIMIENTO EN LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACION • NO CUENTA CON MANUAL O PROGRAMA DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS OPERATIVOS • NO TIENE UN REGISTRO DE PROVEEDORES ACTUALIZADO CON LAS ESPECIFICACIONES JERARQUIZADAS EN LAS NORMAS SANITARIAS • NO CUENTA CON ESPECIFICACIONES O FICHAS TÉCNICAS DE CAMBIO NI CERTIFICADOS DE CALIDAD PARA CADA UNO DE LOS PRODUCTOS O GRUPO DE PRODUCTOS	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
17	INCUMPLIMIENTO EN LOS REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
18	NO CUENTA CON PROGRAMADAS DE HIGIENE Y SANITAMIENTO (PHS). PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS CONTROL DE MONITOREO DE LA CALIDAD DE AGUA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
19	INCUMPLIMIENTO EN LOS CONTROLES PARA VERIFICACION DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (BPM Y PHS) - CONTROL DE ACEITE - PLAN DE CONTROLES DE PROVEEDORES - PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS DEBIDAMENTE CODIFICADOS - PROGRAMA ANUAL DE CAPACITACION Y DESEMPEÑO DEL PERSONAL	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
20	INCUMPLIMIENTO EN EL USO DEL UNIFORME REGLAMENTARIO DEL PERSONAL, HIGIENE DEL PERSONAL (BARBA, DESASEADOS, CON OLOR A TABACO Y LICOR, CON ALHAJAS Y/O UÑAS PINTADAS) Y SALUD DEL PERSONAL (GRIPE, HERIDAS, QUEMADURAS Y OTRAS ENFERMEDADES TRANSMISIBLES), EN EL AREA DE PRODUCCION Y SERVIDO	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso)	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)

(Handwritten signature)



**HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"**



PERÚ Ministerio de Salud

Hospital de Huaycán

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

21	PROFESIONAL DE NUTRICIÓN AUSENTE EN SUS HORARIOS Y LUGAR DE TRABAJO (HORAS DE SERVIDO Y ATENCIÓN) SEGÚN TOR, DE ACUERDO A LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
22	CAMBIAR PERSONAL PROFESIONAL O TÉCNICO DECLARADOS EN LA PROPUESTA TÉCNICA SIN PREVIA COMUNICACIÓN AL ÁREA DE NUTRICIÓN Y AL ÁREA LOGÍSTICA DE LA ENTIDAD, LA QUE DEBERÁ EFECTUAR CON UNA ANTPICIPACIÓN DE 02 (DOS) DÍAS HÁBILES.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
23	PERSONAL INCOMPLETO "AUSENTE" QUE AFECTA LA CALIDAD Y PUNTUALIDAD DE SERVICIO Y QUE LA EMPRESA NO CUBRA ESTE PUESTO CON UN RELEN QUE TENGA LOS MISMOS PERFILES DEL AUSENTE, EL CUAL DEBE ESTAR DEBIDAMENTE AUTORIZADO POR EL NUTRICIONISTA DE LA ENTIDAD RESPONSABLE DE SUPERVISAR LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
24	NO CONTAR CON CARNE DE SANIDAD VIGENTE Y ANÁLISIS PARASITOLÓGICO (PERSONAL PROFESIONAL Y TÉCNICO DEL SERVICIO) EN TODO EL PERÍODO DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
25	PERSONAL PROFESIONAL O TÉCNICO NO CUENTA CON IDENTIFICACIÓN VISIBIL (FOTOSHECK).	LEVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
26	EVACUAR DESHECHOS Y/O RESIDUOS SÓLIDOS BIODCONTAMINADOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ENTIDAD.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
27	INCUMPLIMIENTO EN LA ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS (LOS DESHECHOS DE ALIMENTOS BIODCONTAMINADOS EN TACHOS Y BOLSAS NO ADECUADAS) EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y SERVIDO.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
28	INCUMPLIMIENTO EN EL CRONOGRAMA DE FUMIGACIÓN, CONTROL DE FLAGAS Y DESINFECCIÓN EN EL PERÍODO ESTABLECIDO.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
29	INCUMPLIMIENTO DEL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y CONTROL BROMATOLÓGICO DEL PRODUCTO TERMINADO SEGÚN FRECUENCIA ESTABLECIDA (TRIMESTRAL).	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
30	INCUMPLIMIENTO DEL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO A SUPERFICIES VIVAS, SUPERFICIES INERTES Y AMBIENTES SEGÚN FRECUENCIA ESTABLECIDA (TRIMESTRAL).	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
31	INADECUADA CONSERVACIÓN, HIGIENE Y/O DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS Y/O MENAJE.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)

Handwritten signature or mark.



**HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES INTEGRADAS
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE
GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN"**

32	INCUMPLIMIENTO DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y/O CONSERVACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS AL ÁREA DE SERVIDO DE LA ENTIDAD.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
33	INCUMPLIMIENTO DE LOS DÍAS ÚTILES PARA SUBSANAR LAS OBSERVACIONES FORMULADAS EN LA DILIGENCIA DE LA FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS DE LA ENTIDAD.	LEVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	3 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
34	CUAL EVIDENCIA DE INCUMPLIMIENTO A LA R.M. N° 591-2008/MINSA "NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CONSUMO HUMANO Y/O DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"	MUY GRAVE	50% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación Al PRIMER Informe del resultado positivo de análisis microbiológico emitido por DIGESA y/o otra entidad autorizada	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando el resultado positivo de análisis microbiológico emitido por DIGESA y/o otra entidad autorizada con evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	5 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERÁ APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES)
35	POR BROTE EPIDEMIOLÓGICO O INTOXICACION PROVOCADA POR PRODUCTO DEL CONSUMO DE LA PREPARACION DE ALIMENTOS (ETA)	SUSPENSIÓN DEL CONTRATO		Al detectar la situación Resultado positivo de brote epidemiológico o intoxicación; el costo del análisis correrá por costo por la empresa (concesionaria)	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando el Resultado positivo de brote epidemiológico o intoxicación con evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	
36	CUAL EVIDENCIA DE INCUMPLIMIENTO A LA R.M. N° 591-2008/MINSA "NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CONSUMO HUMANO Y/O DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS".	SUSPENSIÓN DEL CONTRATO		Al detectar la situación Al SEGUNDO Informe del resultado positivo de análisis microbiológico emitido por DIGESA y/o otra entidad autorizada	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando el Informe del resultado positivo de análisis microbiológico emitido por DIGESA y/o otra entidad autorizada con evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	
<p>LAS PENALIDADES SERÁN APLICADAS A SÓLO INFORME DEL ÁREA DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL EN CONSIDERACIÓN A LA EVALUACIÓN SANITARIA RESPECTIVA ESTABLECIDA SEGÚN REGLAMENTO DE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA Y/O R.M. N° 591-2008/MINSA "NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CONSUMO HUMANO; LAS PENALIDADES SON ACUMULATIVAS, SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES O DE ACCIONES ADMINISTRATIVAS O PENALES QUE PUEDA TOMAR LA ENTIDAD; EL MONTO MÁXIMO DE LA PENALIDAD ES DEL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL MONTO DEL CONTRATO VIGENTE. ESTAS PENALIDADES SE DEDUCEN DE LOS PAGOS A CUENTA, DE LAS VALORIZACIONES, DEL PAGO FINAL O EN LA LIQUIDACIÓN FINAL, SEGÚN CORRESPONDA, O SI FUERA NECESARIO, SE COBRA DEL MONTO RESULTANTE DE LA EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO. ESTAS PENALIDADES SE CALCULAN DE FORMA INDEPENDIENTE A LA PENALIDAD POR MORA.</p>						



[Handwritten signature]



RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 16:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACOGE la consulta:

Para brindar el servicio de raciones alimenticias se solicita que el contratista cuente con una planta de producción externa con la infraestructura y condiciones necesarias para la preparación de las raciones alimenticias, ya que el Hospital no cuenta con un ambiente destinado y exclusivo para la elaboración de los alimentos para su personal de guardia y pacientes hospitalizados; teniendo esa planta externa una distancia adecuada respecto al hospital "dentro de la Jurisdicción del Hospital de Huaycán" para garantizar la atención óptima, oportuna y de calidad a los usuarios. Así mediante la consulta presentada si la planta requerida para el servicio se encuentre en el distrito de Ate-Vitarte también sería considerada, al respecto cabe señalar que se considera que la planta externa tiene que estar dentro de la jurisdicción del Hospital para que el área usuaria diariamente cumpla con la supervisión de la adquisición, almacenamiento, preparación, control y recepción de materia prima e insumos para cumplir al 100% la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, estando fuera de la jurisdicción dificultaría que los profesionales nutricionistas del área usuaria realicen una supervisión diaria.

RESPUESTA DE LA OBSERVACION N° 17:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la observación:

Al respecto de la observación, se aclara que la Jurisdicción del Hospital de Huaycán, corresponde a 27,40 km² de superficie territorial y está conformada administrativamente por Zonas, UVC, lotes, y ampliaciones y dentro de superficie mencionada debe estar ubicada la planta externa, asimismo se refuerza la distancia adecuada respecto al hospital con el artículo 16 de la Ley de Contrataciones del Estado concordando con el artículo 29 del Reglamento, se desprenden las facultades exclusivas que posee el área usuaria de la Entidad convocante, para poder elaborar el requerimiento; siendo – por tanto – la única responsable de que los mismos sean adecuados y que se asegure su calidad técnica.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 18:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que la **experiencia mínima 2 años** solicitada para el profesional nutricionista en Administración en Servicios de Alimentación hospitalaria, colectiva, concesiones; se está considerando cuando se menciona Administración en servicios de alimentación hospitalaria, colectiva, concesiones a servicio de alimentación en hospitales, colegios, concesiones y atención colectiva.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 19:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que en la formación académica del CHEF se considera como afín los egresados como técnico en Gastronomía y/o Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 20:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que en la formación académica del personal COCINERO, se considera también a Egresados como técnico en Gastronomía y/o Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana. Asimismo también se aclara que se debe acreditar la formación académica de los estudios concluidos de gastronomía con una constancia de egresado o en curso con una constancia de estudio nivel universitario y/o técnico profesional.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 21:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que en la formación académica del CHEF se considera como afín los egresados como técnico en Gastronomía y/o Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 22:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que en la formación académica del personal COCINERO, se considera también a Egresados como técnico en Gastronomía y/o Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana. Asimismo también se aclara que se debe acreditar la formación académica de los estudios concluidos de gastronomía con una constancia de egresado o en curso con una constancia de estudio nivel universitario y/o técnico profesional.



RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 23:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que en la formación académica del personal TECNICO EN NUTRICION, se considera con estudios concluidos técnicos en nutrición o en curso. Asimismo también se aclara que se debe acreditar la formación académica de los estudios concluidos técnicos en nutrición con una constancia de egresado o en curso con una constancia de estudio nivel técnico profesional.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 24:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que en la formación académica del personal TECNICO EN NUTRICION, se considera con estudios concluidos técnicos en nutrición o en curso. Asimismo también se aclara que se debe acreditar la formación académica de los estudios concluidos técnicos en nutrición con una constancia de egresado o en curso con una constancia de estudio nivel técnico profesional.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 25:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que en la formación académica del personal AUXILIAR EN NUTRICION (RETEN) se considera como afín los egresados como técnico en Gastronomía y/o Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana.

RESPUESTA DE LA OBSERVACION N° 26:

De acuerdo al análisis, el área usuaria NO ACOGE la observación:

Al respecto, cabe señalar que, en la Calificación del personal clave se ha considerado como "clave" dentro del personal al nutricionista, chef, cocinero, auxiliar en nutrición y técnicos en nutrición. Así mediante la observación presentada se solicitó considerar únicamente con clave al nutricionista y chef de la lista del personal clave; ante lo cual, NO SE ACEPTA LA PETICION, indicando que, el área usuaria determina el personal esencial para la ejecución de la prestación. El personal está considerado como clave en razón que sus actividades laborales que van a desarrollar son esenciales para la ejecución del servicio, por entrar en contacto directo con los mismos e intervenir en las etapas que comprenden los procesos de elaboración, preparación y servicio de los alimentos.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 27:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Al respecto de la consulta, el número de personal está indicado en el cuadro FORMACIÓN ACADÉMICA y EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE dicho numero está establecido para ejecución de la prestación del servicio en la entidad según la ESTIMACIÓN APROXIMADA DEL NÚMERO DE RACIONES CONSUMIDAS EN EL PLAZO DE EJECUCION DEL SERVICIO y si en caso exista un aumento de número de raciones el contratista debe considerar personal adicional: 01 chef por cada 80 raciones alimenticias para personal de guardia almuerzo, 01 cocinero para dietas por cada 50 raciones, 01 auxiliares en nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados) por cada 50 raciones, 01 auxiliares en nutrición (para la atención de línea de almuerzo) por cada 50 raciones y se aclara que si en caso exista una disminución se mantiene el número de personal indicado en el cuadro FORMACIÓN ACADÉMICA y EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE



3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	<p>HABILITACIÓN</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Licencia de funcionamiento de una planta externa para la preparación y expendio de alimentos para las personas emitida por la autoridad correspondiente, con el giro de preparación de alimentos y afines.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de licencia de funcionamiento de una planta externa para la preparación y expendio de alimentos para las personas emitida por la autoridad correspondiente, con el giro de preparación de alimentos y afines. La licencia de la vigencia es indeterminada. En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria de acreditarse este requisito.</p> <p>RESPUESTA DE LA OBSERVACION N° 07:</p> <p>De acuerdo al análisis, el área usuaria ACOGE la observación:</p> <p>Asimismo se suprimirá de los Requisitos de Calificación la CAPACIDAD LEGAL (Habilitación) y se incorporara al requisito de calificación de INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA la licencia de funcionamiento de una planta externa para la preparación y expendio de alimentos.</p>

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
	B.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Disponer de equipos y utensilios detallados en el punto VI en el DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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.</p> <p>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</p>
B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA	
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Licencia de funcionamiento de una planta externa para la preparación y expendio de alimentos para las personas emitida por la autoridad correspondiente, con el giro de preparación de alimentos y afines.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de licencia de funcionamiento de una planta externa para la preparación y expendio de alimentos para las personas emitida por la autoridad correspondiente, con el giro de preparación de alimentos y afines. La licencia de la vigencia es indeterminada. En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria de acreditarse este requisito.</p> <p>RESPUESTA DE LA OBSERVACION N° 01:</p> <p>De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la observación:</p>



La licencia de funcionamiento es la autorización que otorgan las municipalidades para el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento determinado, en favor del titular de las mismas. En relación al requisito de Habilitación - Acreditación, donde se solicita la copia de la licencia de funcionamiento de una planta externa para la preparación y expendio de alimentos, NO SE MENCIONA QUE LA PLANTA EXTERNA TIENE QUE SER PROPIA O ALQUILADA. En relación a la vigencia de la licencia, el otorgamiento de una licencia no obliga a la realización de la actividad económica en un plazo determinado. Se puede otorgar licencias de funcionamiento de vigencia temporal cuando sea requerido expresamente por el solicitante. Por ello ante la **OBSERVACION PRESENTADA SE ACLARA QUE LA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO DE LA PLANTA EXTERNA PARA LA PREPARACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS PUEDE SER DE UNA PLANTA PROPIA O ALQUILADA**, y que **LA VIGENCIA DE DICHA LICENCIA TENGA PLAZO INDETERMINADO O COMO MINIMO EL PERIODO DEL CONTRATO**.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 28:

De acuerdo al análisis, el área usuaria **ACLARA** la consulta:

Al respecto de la consulta, se refiere el término "afines" a denominaciones similares al giro de preparación de alimentos.

B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

1. NUTRICIONISTA:

Requisitos:

Cantidad: 2 nutricionistas.
 Título Universitario.
 Constancia de habilidad profesional vigente.

Acreditación:

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

Copia simple legible del Certificado de Habilidad vigente.

2. CHEF: Para Preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos.

Requisitos:

Cantidad: 1 chef
 Título en Gastronomía y Arte Culinario y/o a fin (nivel universitario y/o técnico profesional).

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 29:

De acuerdo al análisis, el área usuaria **ACLARA** la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que en la formación académica del CHEF se considera como afín los egresados como técnico en Gastronomía y/o Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana.

Acreditación:

Deberá presentar copia simple de Título en Gastronomía y Arte Culinario y/o a fin (nivel universitario y/o técnico profesional) a fin de acreditar la formación académica requerida.

3. COCINERO: Para preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos.

Requisitos:

Cantidad: 1 cocinero
 Con estudios concluidos de gastronomía o en curso (nivel universitario y/o técnico profesional).

Acreditación:



Deberá presentar copia de constancia de egresado o constancia de estudios a fin de acreditar la formación académica requerida.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 30:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que en la formación académica del personal COCINERO, se considera también a Egresados como técnico en Gastronomía y/o Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana. Asimismo también se aclara que se debe acreditar la formación académica de los estudios concluidos de gastronomía con una constancia de egresado o en curso con una constancia de estudio nivel universitario y/o técnico profesional.

4. AUXILIAR EN NUTRICIÓN: Para Ayudar en la Preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos y pacientes hospitalizados.

Requisitos:

Cantidad: 1 auxiliar en nutrición

Certificado de estudios de Secundaria completa.

Acreditación:

Copia simple de certificado de estudios secundarios completos.

5. CHEF: Para Preparación de regímenes dieto terapéuticos DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del paciente hospitalizado.

Requisitos:

Cantidad: 1 chef

Título en Gastronomía y Arte Culinario y/o a fin (nivel universitario y/o técnico profesional).

Acreditación:

Deberá presentar copia simple de Título en Gastronomía y Arte Culinario y/o a fin (nivel universitario y/o técnico profesional) a fin de acreditar la formación académica requerida.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 31:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que en la formación académica del CHEF se considera como afín los egresados como técnico en Gastronomía y/o Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana.

6. COCINERO: Para Habilitador al Chef los insumos a utilizar DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos y de pacientes hospitalizados.

Requisitos:

Cantidad: 1 cocinero

Con estudios concluidos de gastronomía o en curso (nivel universitario y/o técnico profesional).

Acreditación:

Deberá presentar copia de constancia de egresado o constancia de estudios a fin de acreditar la formación académica requerida.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 30:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que en la formación académica del personal COCINERO, se considera también a Egresados como técnico en Gastronomía y/o Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana. Asimismo también se aclara que se debe acreditar la formación académica de los estudios concluidos de gastronomía con una constancia de egresado o en curso con una constancia de estudio nivel universitario y/o técnico profesional.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 32:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que en la formación académica del personal COCINERO, se considera también a Egresados como técnico en Gastronomía y/o Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana. Asimismo también se aclara que se debe acreditar la formación académica de los estudios concluidos de gastronomía con una constancia de egresado o en curso con una constancia de estudio nivel universitario y/o técnico profesional.

7. TECNICO EN NUTRICION: Para atención de pacientes hospitalizados, para la preparación de desayuno y almuerzo.

Requisitos:

Cantidad: 1 técnico en nutrición

Con estudios concluidos técnicos en Nutrición o en curso (técnico profesional).

Acreditación:

Deberá presentar copia de constancia de egresado o constancia de estudios a fin de acreditar la formación académica requerida.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 33:

De acuerdo al análisis, el área usuaria **ACLARA** la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que en la formación académica del personal TECNICO EN NUTRICION, se considera con estudios concluidos técnicos en nutrición o en curso. Asimismo también se aclara que se debe acreditar la formación académica de los estudios concluidos técnicos en nutrición con una constancia de egresado o en curso con una constancia de estudio nivel técnico profesional.

8. TECNICO EN NUTRICION: Para atención de pacientes hospitalizados, para la preparación de cena.

Requisitos:

Cantidad: 1 técnico en nutrición

Con estudios concluidos técnicos en Nutrición o en curso (técnico profesional).

Acreditación:

Deberá presentar copia de constancia de egresado o constancia de estudios a fin de acreditar la formación académica requerida.

RESPUESTA DE LA OBSERVACION N° 02:

De acuerdo al análisis, el área usuaria **NO ACOGE** la observación:

Los profesionales técnicos en enfermería tienen como función básica apoyar al profesional de enfermería en las actividades de atención de salud de los pacientes; los profesionales técnicos en farmacia tienen como función básica apoyar al profesional Químico Farmacéutico en las actividades relacionadas a la administración de medicamentos y los profesionales técnicos en Nutrición tienen como función básica apoyar al profesional Nutricionista en las actividades relacionadas a la preparación de dietas y alimentos para los pacientes del Hospital teniendo en cuenta la calidad de los alimentos, el control higiénico, dietético y la preparación alimentaria, para contribuir a una mejor calidad de vida. El objetivo de la convocatoria es proporcionar alimentos que bajo un criterio higiénico-sanitario, sean totalmente inofensivos y seguros para los enfermos hospitalizados y personal de guardia por ende **SE MANTIENE EL REQUERIMIENTO DE PERSONAL TECNICO EN NUTRICION CON ESTUDIOS CONCLUIDOS TECNICOS EN NUTRICION O EN CURSO (TECNICO PROFESIONAL)** y también reforzar con el artículo 16 de la Ley de Contrataciones del Estado, concordando con el artículo 29 del Reglamento, se desprenden las facultades exclusivas que posee el área usuaria de la Entidad convocante, para poder elaborar el requerimiento; siendo – por tanto – la única responsable de que los mismos sean adecuados y que se asegure su calidad técnica.

RESPUESTA DE LA OBSERVACION N° 11:

De acuerdo al análisis, el área usuaria **NO ACOGE** la observación:

Al respecto, cabe señalar que, en la Calificación del personal clave se ha considerado como "clave" dentro del personal al nutricionista, chef, cocinero, auxiliar en nutrición y técnicos en nutrición. Así mediante la observación presentada se solicitó considerar únicamente como "clave" al nutricionista y chef de la lista del personal clave; ante lo cual, **NO SE ACEPTA LA PETICION**, indicando que, el área

usuaria determina el personal esencial para la ejecución de la prestación. El personal considerado como clave, en razón que sus actividades laborales que van a desarrollar son esenciales para la ejecución del servicio, por entrar en contacto directo con los mismos e intervenir en las etapas que comprenden los procesos de elaboración, preparación y servicio de los alimentos.

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 34:

De acuerdo al análisis, el área usuaria ACLARA la consulta:

Al respecto de la consulta se aclara que en la formación académica del personal **TECNICO EN NUTRICION**, se considera con estudios concluidos técnicos en nutrición o en curso. Asimismo también se aclara que se debe acreditar la formación académica de los estudios concluidos técnicos en nutrición con una constancia de egresado o en curso con una constancia de estudio nivel técnico profesional.

B.3.2 CAPACITACIÓN

1. NUTRICIONISTA:

Requisitos:

Certificado y/o constancia de 120 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM), HACCP, POES y cursos de Nutrición y Régimen Dietoterapéutica de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancia, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la capacitación del personal propuesto.

2. CHEF: Para Preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos.

Requisitos:

Certificado y/o constancia de 100 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de Alimentos (BPM) de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancia, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la capacitación del personal propuesto.

3. COCINERO: Para preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos.

Requisitos:

Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieto terapia de instituciones garantizadas con especialidad en el rubro.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancia, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la capacitación del personal propuesto.

4. AUXILIAR EN NUTRICION: Para Ayudar en la Preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos y pacientes hospitalizados.

Requisitos:

Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieto terapia de instituciones garantizadas con especialidad en el rubro.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancia, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la capacitación del personal propuesto.

5. CHEF: Para Preparación de regímenes dieto terapéuticos DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del paciente hospitalizado.

Requisitos:



Certificado y/o constancia de 100 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de Alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieto terapia de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancia, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la capacitación del personal propuesto.

6. COCINERO: Para Habilitador al Chef los insumos a utilizar DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos y de pacientes hospitalizados.

Requisitos:

Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieto terapia de instituciones garantizadas con especialidad en el rubro.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancia, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la capacitación del personal propuesto.

7. TECNICO EN NUTRICION: Para atención de pacientes hospitalizados, para la preparación de desayuno y almuerzo.

Requisitos:

Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieto terapia de instituciones garantizadas con especialidad en el rubro.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancia, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la capacitación del personal propuesto.

8. TECNICO EN NUTRICION: Para atención de pacientes hospitalizados, para la preparación de cena.

Requisitos:

Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieto terapia de instituciones garantizadas con especialidad en el rubro.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancia, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la capacitación del personal propuesto.

RESPUESTA DE LA OBSERVACION N° 12:

De acuerdo al análisis, el área usuaria **NO ACOGE** la observación:

Al respecto, cabe señalar que, en la Calificación del personal clave se ha considerado como "clave" dentro del personal al nutricionista, chef, cocinero, auxiliar en nutrición y técnicos en nutrición. Así mediante la observación presentada se solicitó considerar únicamente como "clave" al nutricionista y chef de la lista del personal clave; ante lo cual, **NO SE ACEPTA LA PETICION**, indicando que, el área usuaria determina el personal esencial para la ejecución de la prestación. El personal considerado como clave en razón que sus actividades laborales que van a desarrollar son esenciales para la ejecución del servicio, por entrar en contacto directo con los mismos e intervenir en las etapas que comprenden los procesos de elaboración, preparación y servicio de los alimentos.



B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

1. NUTRICIONISTA:

Requisitos:

Experiencia mínima 2 años en administración en servicios de alimentación hospitalaria, colectiva y concesiones.

Acreditación:

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

2. CHEF: Para Preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos.

Requisitos:

Experiencia mínima 2 años en preparación de régimen normal y/o terapéutico sustentado con certificado de trabajo de hospitales o entidades de salud.

Acreditación:

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

3. COCINERO: Para preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos.

Requisitos:

Experiencia de 02 años en preparación de régimen normal y/o terapéutico y en atención a personal en servicio de alimentación de hospitales o entidades de salud.

Acreditación:

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

4. AUXILIAR EN NUTRICION: Para Ayudar en la Preparación de las raciones alimenticias DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos y pacientes hospitalizados.

Requisitos:

Experiencia de 02 años en ayudar en la preparación de régimen normal y/o terapéutico de hospitales o entidades de salud.

Acreditación:

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

5. CHEF: Para Preparación de regímenes dieto terapéuticos DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del paciente hospitalizado.

Requisitos:

Experiencia mínima 2 años en preparación de régimen dietoterapéutica sustentado con certificado de trabajo de hospitales o entidades de salud.

Acreditación:

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

6. COCINERO: Para Habilitador al Chef los insumos a utilizar DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA del personal de guardia y/o turnos y de pacientes hospitalizados.

Requisitos:

Experiencia de 02 años en preparación de régimen normal y/o terapéutico y en atención a personal en servicio de alimentación de hospitales o entidades de salud.

Acreditación:

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

7. TECNICO EN NUTRICION: Para atención de pacientes hospitalizados, para la preparación de desayuno y almuerzo.

Requisitos:

Experiencia mínima 2 años en la atención y distribución de regímenes dieto terapéuticos sustentados con certificado de trabajo.

Acreditación:

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

8. TECNICO EN NUTRICION: Para atención de pacientes hospitalizados, para la preparación de cena.

Requisitos:

Experiencia mínima 2 años en la atención y distribución de regímenes dieto terapéuticos sustentados con certificado de trabajo.

Acreditación:

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

RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 03:

De acuerdo al análisis, el área usuaria **NO ACOGE** la consulta:

Para garantizar destreza, conocimiento práctico y manejo adecuado de la supervisión y preparaciones - elaboración de diferentes dietas hospitalarias- es necesario una experiencia mínima de 2 años en la atención y distribución de regímenes dieto terapéuticos sustentado con certificado de trabajo. En el artículo 16 de la Ley de Contrataciones del Estado, concordado con el artículo 8 del Reglamento, se establece que el área usuaria de la Entidad es responsable de formular el requerimiento de los servicios objeto de la contratación, que contengan la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública, y las condiciones en las que esta debe ejecutarse. Además, de los requisitos de calificación, que correspondan, por ende **SE MANTIENE EL TIEMPO DE EXPERIENCIA SOLICITADA.**

RESPUESTA DE LA OBSERVACION N° 13:

De acuerdo al análisis, el área usuaria **NO ACOGE** la observación:

Al respecto, cabe señalar que, en la Calificación del personal clave se ha considerado como "clave" dentro del personal al nutricionista, chef, cocinero, auxiliar en nutrición y técnicos en nutrición. Así mediante la observación presentada se solicitó considerar únicamente como "clave" al nutricionista y chef de la lista del personal clave; ante lo cual, **NO SE ACEPTA LA PETICION**, indicando que, el área usuaria determina el personal esencial para la ejecución de la prestación. El personal considerado como clave en razón que sus actividades laborales que van a desarrollar son esenciales para la ejecución del servicio, por enirar en contacto directo con los mismos e intervenir en las etapas que comprenden los procesos de elaboración, preparación y servicio de los alimentos.



C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 8,174,923.00 (OCHO MILLONES CIENTO SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS VEINTITRES CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, en instituciones públicas y/o privadas hospitalarias, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes Servicio de elaboración y distribución de alimentos en entidades de salud pública y/o privada.</p> <p><u>RESPUESTA DE LA OBSERVACION N° 09:</u></p> <p>De acuerdo al análisis, el Comité de Selección NO ACOGE la observación:</p> <p>El postor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 8,174,923.00.</p> <p><u>RESPUESTA DE LA CONSULTA N° 35:</u></p> <p>De acuerdo al análisis, el Comité de Selección NO ACOGE la observación:</p> <p>El postor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 8,174,923.00.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁶, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p>



⁶ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:**

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

(...)

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

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

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

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

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



**CAPÍTULO IV
 FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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



CAPITULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁶

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, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo

⁶ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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 ACCESORIAS⁷

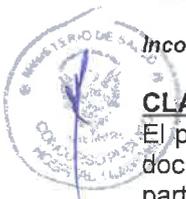
"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."

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 ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

⁷ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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



Importante

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

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



Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

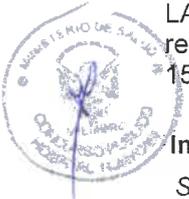
Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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



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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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



demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales⁹.

⁸ 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).

⁹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁰		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 servicios¹¹

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

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

¹¹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
 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 ¹²	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹³	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴	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

¹² En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹³ Ibidem.

¹⁴ Ibidem.



actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios¹⁵

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del 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.



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

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
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 N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%] ¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%] ¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100% ¹⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁸ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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



Importante para la Entidad

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
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".

Incluir o eliminar, según corresponda



Importante para la Entidad

En caso de la prestación de servicios bajo el esquema mixto de suma alzada y precios unitarios incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

**ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA**

Señores
**COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH**
Presente.-

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

OFERTA A PRECIOS UNITARIOS DE LOS COMPONENTES SIGUIENTES:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO
Monto del componente a precios unitarios			

OFERTA A SUMA ALZADA DE LOS COMPONENTES SIGUIENTES:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
Monto del componente a suma alzada	

Monto total de la oferta

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 en su oferta los precios unitarios de los componentes previstos para este sistema en el presente anexo y por un monto fijo integral de los componentes previstos a suma alzada.

- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

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

Incluir las disposiciones, según corresponda. Una vez culminada la elaboración de las bases, las notas que no se incorporen deben ser eliminadas



Importante para la Entidad

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
Presente.-

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

CONCEPTO	OFERTA
Porcentaje ofertado ¹⁹	%
Monto Total Ofertado	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

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

Incluir las disposiciones, según corresponda. Una vez culminada la elaboración de las bases, las notas que no se incorporen deben ser eliminadas.

¹⁹ De conformidad con la Opinión N° 202-2016/DTN, corresponde al porcentaje del monto total a cobrar o recuperar.

Importante para la Entidad

En caso de la prestación de servicios bajo el sistema en base a honorario fijo y comisión de éxito incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
Presente.-

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

CONCEPTO	MONTO
(A) Honorario Fijo	
(B) Comisión de éxito ²⁰	
Precio de la Oferta (A) + (B)	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

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

Incluir las disposiciones, según corresponda. Una vez culminada la elaboración de las bases, las notas que no se incorporen deben ser eliminadas

²⁰ De conformidad con la Opinión N° 011-2017/DTN: "El postor formula su oferta contemplando un monto fijo y un monto adicional como incentivo que debe pagársele en caso consiga el resultado esperado".

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 N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Quando se traté 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 N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 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, 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.

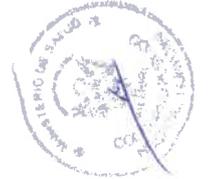
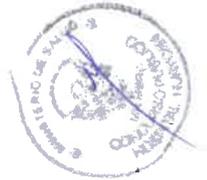


HOSPITAL DE HUAYCÁN – BASES ESTANDAR
 CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH "SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDÍA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL
 DE HUAYCÁN"

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIS / 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 N° 9

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



Importante

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

ANEXO N° 10

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



Nota para la Entidad

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

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

ANEXO N° 11

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2022-HH
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

