

REQUERIMIENTO

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL CON DERECHO DE ALIMENTACIÓN DE LA IPRESS HOSPITAL II LUIS HEYSEN INCHAUSTEGUI DE LA RED PRESTACIONAL LAMBAYEQUE

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La finalidad del servicio de la alimentación es satisfacer la demanda de los pacientes hospitalizados y en observación de emergencia en el Hospital II-1 Luis Heyesen Inchaustegui, así como también la demanda de alimentación de los usuarios internos.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con derecho de alimentación de la IPRESS Hospital II Luis Heyesen Inchaustegui de la Red Prestacional Lambayeque

ITEM	CONCEPTO	CANTIDAD (UTRAS)	
1	Servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con derecho de alimentación de la IPRESS Hospital II Luis Heyesen Inchaustegui	Dietas Sólidas	1,350
		Dietas Líquidas	60

3. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

a. MODALIDAD DE PAGO

El contrato se rige por la modalidad de PRECIOS UNITARIOS, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. SISTEMA DE ENTREGA

NO APLICA

c. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestan en el plazo de siete (07) días calendarios, el mismo que se contabilizará a partir de suscrita el acta de inicio del servicio.

d. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

El servicio se brindará en el área adaptada para cocina que depende del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento del Hospital II Luis Heyesen Inchaustegui de la Red Prestacional Lambayeque, ubicado en Km 3.5 Carretera Pimentel – Chiclayo.

e. PENALIDADES

PENALIDAD POR MORA:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

OTRAS PENALIDADES:

Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplican las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
1	<i>Los alimentos que se usaron para la preparación de los menús, no cumplieron con las características y frecuencia establecidas en los cuadros 1 y 2</i>	<i>3% de UIT por cada día de incumplimiento</i>	<i>Informe de la Jefatura del Ayuda la Diagnóstico y Tratamiento del Hospital II Luis Heysen</i>
2	<i>Incumplimiento y/o retraso en la presentación de la planificación de menús dentro de las 24 horas siguientes a la notificación de la orden de compra.</i>	<i>3% de UIT por cada día de incumplimiento</i>	<i>Informe de la Jefatura del Ayuda la Diagnóstico y Tratamiento del Hospital II Luis Heysen.</i>
3	<i>Retraso injustificado en la distribución de raciones en los horarios establecidos en el numeral 4.3.7 de los términos de Referencia y la entrega incompleta de los regímenes de alimentación.</i>	<i>3% de UIT por cada día de incumplimiento</i>	<i>Informe de la Jefatura del Ayuda la Diagnóstico y Tratamiento del Hospital II Luis Heysen</i>
4	<i>Incumplimiento de los equipos y el menaje adecuado y necesario.</i>	<i>3% de UIT por cada día de incumplimiento</i>	<i>Informe de la Jefatura del Ayuda la Diagnóstico y Tratamiento del Hospital II Luis Heysen</i>
5	<i>Incumplimiento de uniformes a su personal así mismo guantes, mascarillas y gorros de color blanco y otros.</i>	<i>3% de UIT por cada trabajador</i>	<i>Informe de la Jefatura del Ayuda la Diagnóstico y Tratamiento del Hospital II Luis Heysen</i>
6	<i>Incumplimiento del número de personal mínimo necesario con el equipo que contará el proveedor</i>	<i>3% de UIT por cada trabajador</i>	<i>Informe de la Jefatura del Ayuda la Diagnóstico y Tratamiento del Hospital</i>

			<i>II Luis Heysen</i>
7	<i>Incumplimiento con lo estipulado en el numeral 4.7 HIGIENE Y SALUBRIDAD</i>	<i>3% de UIT por cada numeral de incumplimiento</i>	<i>Informe de la Jefatura del Ayuda la Diagnóstico y Tratamiento del Hospital II Luis Heysen</i>
8	<i>Incumplimiento con lo estipulado en el numeral 4.11.3 de los términos de referencia</i>	<i>4% de UIT por cada día de incumplimiento</i>	<i>Informe de la Jefatura del Ayuda la Diagnóstico y Tratamiento del Hospital II Luis Heysen</i>
9	<i>El contratista no cumple con proveer el abastecimiento de los insumos mínimos 2 días</i>	<i>5% de UIT por cada día de incumplimiento</i>	<i>Informe de la Jefatura del Ayuda la Diagnóstico y Tratamiento del Hospital II Luis Heysen</i>
10	<i>Incumplimiento de gramaje en peso de carne cocida y entremés Según cuadro N° 2</i>	<i>5% de UIT por cada día de incumplimiento</i>	<i>Informe de la Jefatura del Ayuda la Diagnóstico y Tratamiento del Hospital II Luis Heysen</i>

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente.

En caso el contratista haya incurrido en algún supuesto de penalidad de acuerdo a la tabla de “otras penalidades”, la entidad contratante notificará al contratista mediante correo electrónico para que remita sus descargos en un plazo máximo de 01 días hábil; asimismo, la entidad contratante evaluará dicho descargo en un plazo máximo de 02 días hábiles emitiendo una decisión.

La evaluación de los supuestos de penalidad se hará a través de visitas inopinadas, levantamiento de acta, evidencias audio-visuales, denuncias según normativa vigente.

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

f. SUBCONTRATACIÓN

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato

g. FÓRMULAS DE REAJUSTES

No corresponde

4. TÉRMINOS DE REFERENCIA

4.1 OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

4.1.1 OBJETIVO GENERAL:

Brindar alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal con derecho de alimentación que labora en el Hospital II-1 "Luis Heysen Inchaustegui.

4.1.2 OBJETIVO ESPECÍFICO:

- Proporcionar dietas terapéuticas, normales, y fórmulas de calidad en los tres tiempos de comida según requerimiento.
- Proporcionar el personal técnico necesario que atenderá la alimentación al usuario interno y externo.
- Proporcionar el equipo, material y útiles de limpieza requerido para el cumplimiento de la atención de los pacientes y mantener la higiene y salubridad.

4.2 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:

4.2.1 El valor calórico total (VCT) de los regímenes normales será de 2,400 calorías hasta 2800 calorías y no menor a 2200 calorías al día. distribuidas en la siguiente forma:

- ✓ Desayuno 20%
- ✓ Almuerzo 45%
- ✓ Comida 35%

En caso de ser régimen fraccionado y Alimentación Complementaria:

- ✓ Desayuno 20%
- ✓ 1er Adicional 10%
- ✓ Almuerzo 35%
- ✓ 2do Adicional 10%
- ✓ Comida 25%

4.2.2 El valor calórico total (VCT) de los regímenes dietéticos serán no menor de:

- ✓ Blando 2400 calorías.
- ✓ Hipograso 2400 calorías
- ✓ Hipoglúcido 1500 -1800 calorías
- ✓ Hipercelulósico 2400 calorías.
- ✓ Alimentación Complementaria 800 - 1200 calorías
- ✓ Renal 1000 - 1500 calorías
- ✓ Hiperprotéico 2700 calorías
- ✓ Hipo sódico 2400 calorías
- ✓ Sondas 1500 calorías
- ✓ Licuados 1500 - 2000 calorías

Se presentarán 02 menús de cada uno, debidamente balanceados.

4.2.3 El valor calórico total de la cena será 850 calorías con un margen hasta 1100 máximos, manteniendo la misma relación de nutrientes que se establece para los regímenes normales.

4.2.4 El valor calórico total de refrigerio será no menor a 360 calorías (15% VCT), hasta 500 máximo y deberá proporcionarse al personal autorizado de acuerdo a directiva vigente.

4.2.5 El valor calórico del régimen hipo glúcido será de 1500 a 1800 calorías, los mismos que deben ser endulzado de manera natural con las hojas de Stevia o sin azúcar.

4.2.6 El valor calórico total de los regímenes dieto terapéuticos dependerá de la prescripción médico-dietética para cada paciente.

4.2.7 El nutricionista responsable de EsSalud determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades de su área y censo del día.

4.2.8 La composición de nutrientes que integran las Raciones Normales de pacientes y personal de guardia para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

Distribución Calórica:

De Proteínas: De 10 al 15% del VCT (80% AVB. 20%BVB).

De Carbohidratos: Del 55% al 60% del VCT como máximo.

De Grasas, del 25 al 30% del VCT (no más de 10% de grasas saturadas).

CUADRO N°1

COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES EN LOS REGIMENES DIETOTERAPÉUTICOS

RÉGIMEN DIETÉTICO	% DE VCT PROTEINAS	% DE VCT CARBOHIDRATOS	% DE VCT DE GRASAS (no más del 10% de grasa saturada)
Normal, blandas, Blandas licuadas, Blandas hiposódicas.	10% - 15%	55% al 60%	25% al 30%
Blanda Hipoglúcido, Blanda hipoglúcida hiposódica, Blanda hipoglúcida licuado.	10% - 15%	55% al 60%	25% al 30%
Blanda severa, Blanda Astrigente	10% - 15%	60% al 65%	20% 25%
Blanda Hipograso	10% - 15%	60% al 65%	20% al 25%
Renal I	5% - 7%	63% al 65%	25% al 30%
Hiperproteico	18% - 20%	50% al 60%	20% 25%
Hipercelulósico con 40 a 45 gramos de fibra	10% - 15%	55% al 60%	25% al 30%
Hipoproteico	7% - 8%	60% al 67%	20% al 25%
Alimentación Complementaria	7%	63% al 65%	25% al 30%

Las dietas Hipograsas se atenderán con leche deslactosada de acuerdo al requerimiento del servicio de nutrición.

4.2.9 La relación de nutrientes para las raciones normales y específicas deberá además cubrir requerimientos de vitamínicos y minerales.

4.2.10 Los insumos alimenticios y su frecuencia de consumo deberán tener las siguientes características:

- La composición de los esquemas de Alimentación de las raciones sólidas normales terapéuticas, serán estructuradas de acuerdo con las indicaciones del cuadro N°2.
- Los insumos alimenticios de origen proteico tendrán la siguiente frecuencia de consumo: tanto para los regímenes normales como para regímenes dieto terapéuticos y de personal asistencial, adecuándolos al régimen especificado por el Servicio de Nutrición.

4.2.11 La presentación, variedad y preparaciones de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación con los alimentos permitidos por la naturaleza de cada tipo de dieta. La frecuencia de alimentos en las preparaciones dietéticas deberá tener las siguientes características para 5 días:

CUADRO N° 2

Carnes, lácteos y derivados y otros: Peso Neto carne cocido – pulpa

PRODUCTO	NORMALES	DIETAS	DESAYUNO PACIENTE	DESAYUNO PERSONAL	REFRIGERIO	CENA
CARNE DE CERDO PURA/ MAGRA Fresca y de primera calidad sin adherencias	2 v/mes (200 gr x ración)	2 v/mes (200 gr x ración)	2 v/mes (100 gr x ración)	2 v/mes (100 gr x ración)	1 v/mes (50 gr)	1 v/mes (180 gr)
CARNE RES PURA/ MAGRA Fresca y de primera calidad sin adherencias	2 v/sem (120 gr x ración)			2 v/sem (50 gr x ración)	2 v/sem (50 gr x ración)	2 v/sem (180 gr x ración)
CARNE DE GALLINA Fresca sin Adherencias.	1 v/mes (150 gr)	1 v/sem (150 gr)				1 v/sem (180 gr)
PESCADO Blanco y fresco	3 v/mes (200 gr x ración)	3 v/sem (200 gr x ración)		1 v/mes (100 gr)		1 v/sem (180 gr)

CARNE POLLO Fresco Sin Adherencias	4 v/sem (200 gr x ración)	4 v/sem (160 - 170 gr)	2 v/sem (50 gr x ración)			2v/sem (180gr)
CARNE PAVITA (PECHUGA) Fresco Sin Adherencias	2 v/sem (200 gr x ración)					1v/sem (120 gr)
LENGUA, HÍGADO Sin Adherencias	1 v/sem (180 gr)					2v/sem (120 gr)
HUEVOS DE GALLINA Y CODORNIZ (06 por ración). Frescos, íntegros y limpios.	3 v/sem (60 gr)	Diario (60gr)	2 v/sem (60gr)	2 v/sem (60gr)	2 v/sem (60gr)	
LECHE EVAPORADA DESLACTOSADA (No mezcla láctea)	Diario (250cc)	Diario (250cc)	Diario (250cc)	Diario (250cc)	Diario (250cc)	Diario (250cc)
QUESO Fresco pasteurizado, o dietético.	2 v/sem (40 gr x ración)	2 v/sem (40 gr x ración)	2 v/sem (40 gr x ración)	1 v/sem (40 gr)	1 v/sem (40 gr)	1 v/sem (40 gr)
EMBUTIDOS Jamón inglés o jamón de país.	1 v/sem (30 gr x ración)			1 v/sem (30 gr x ración)		
EMTREMESSES: Aceituna negra, aceituna verde, conserva de atún en trozos en aceite y atún en agua con sal, palta, etc.	Diario (50 gr x ración)	Diario (50 gr x ración)	Diario (50 gr x ración)	Diario (50 gr x ración)	Diario (50 gr x ración)	Diario (50 gr x ración)
PASTELERIA (otros)	1v/sem			2v/sem	2v/sem	1v/sem

- a) Pan 40gr. Por unidad, debe de hacer de variedad pan integral, yema, francés, hamburguesa, de maíz, ciabata, italiano, etc.

La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación con los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta.

La dosificación de los alimentos según la preparación debe ajustarse a la Tabla del Ministerio de salud vigente a la fecha.

- 4.2.12** Los condimentos en general deben ser naturales, envasados y que indique la fecha de vencimiento y registro sanitario.

- 4.2.13** Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces serán de primera calidad o extra con el peso correspondiente.

Fruta cítrica: 3 veces por semana (200 gr) desayuno y almuerzo

Fruta de la estación: 4 veces por semana (200 gr) desayuno y Almuerzo.

Verduras (frescas): Diario

Tubérculos: Diario

- 4.2.14** Los víveres secos embolsados serán de extra superior o primera calidad y deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento.

Menestras (enteros, fácil cocción, limpios): 3 veces por semana sólo regímenes normales

Cereales: Diario (7 semilla, avena, quinua, kiwicha, maca)

Harinas: Diversas, según preparaciones.

- 4.2.15** Se usarán aceites de origen vegetal no transgénicos, envasados con fecha de vencimiento y deberá contar con registro sanitario, de presentación de litro o 1.5 litros. También se usará aceite de oliva extra virgen según necesidad del paciente.

4.2.16 Los alimentos para utilizarse en la elaboración de las preparaciones, además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535-97-SA/DM. deberá ceñirse a las siguientes condiciones:

- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se desecharán productos cuyos envases presenten deterioros y hayan alcanzado su fecha de vencimiento.

4.2.17 En los regímenes dieto terapéuticos, los insumos para las preparaciones adicionales estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte de la prescripción dietética. Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (boldo, anís, manzanilla, etc.) distribuidos a los pacientes en general.

4.2.18 Existen diversificaciones de los Regímenes dieto terapéuticos: Normal, Blanda, Blanda Hiperproteica, Astringente, Antialérgica, Hipograso, Hipoglúcida, Hiposódica, Renal I, Hipercelulósico, Hipercalórico, Hipocalórico, Alimentación Complementaria I, II, III. Hipoproteico, Hiperproteico, Líquida Amplia, sondas, licuados, etc. Cada régimen con su variante respectivo de acuerdo a la prescripción médica y necesidad del paciente.

4.2.19 La diversificación y cantidades de los regímenes normales y dieto terapéuticos y formulas especiales serán establecidas y solicitadas por el servicio de Nutrición del Centro Asistencial y estará en relación al nivel de complejidad y volumen de atención del Centro Asistencial.

4.2.20 Para los regímenes Hiperproteicos debe considerarse un 20% adicional del valor proteico calórico total diario, distribuido en desayuno, almuerzo y comida.

4.2.21 Esquema de alimentación Ración Sólida: Normal, Blanda, Blanda Hiperproteica, Astringente, Antialérgica, Hipograso, Hipoglúcida, Hipo sódica, Renal I, Hipercelulósica, Hipercalórica, Hipocalórica, Alimentación Complementaria I, II, III, Hipoproteico, Hiperproteico.

Desayuno Leche evaporada deslactosada al medio 1 taza 250cc, Cereal (avena/quinua) con fruta 1 taza 250cc, pan 2 unidades 40gr día. Entremés para cada pan (pollo, res, queso, aceituna, huevo, jamón, asado, atún, palta, etc. según el régimen dietético y especificaciones del anexo B cuadro N° 2, Fruta o jugo 1 vaso 200 cc.

Adicional para pacientes mañana y tarde: Huevo sancochado + Avena y/o fruta y/u otros, que el nutricionista lo requiera.

Almuerzo	Entrada
/personal y	Sopa o crema de verduras 300cc
Paciente)	Plato principal
	Saltado, ensalada de verduras
	según régimen Fruta diaria

Cena (paciente) Sopa (300cc)
Plato principal
Saltado, ensalada de verduras,
según régimen. Postre y/o fruta
e infusión con azúcar.

Cena (personal) Sopa y/o entrada
Plato principal
1 fruta y/o postre
Infusión, café, refresco de fruta, según la estación

Refrigerio Personal media mañana:

Ceviche
Chicharró de pollo
Brochetas de pollo
Anticuchos de corazón
Papa a la huancaína con 1 huevo sancochado
Palta rellena
Pastel de pollo
Pastel de choclo con relleno de carne o pollo
Pescado frito con yuca
Tollo apanado
Enrollado de pollo
Ensalada de fruta con yogurt
Y otros que el nutricionista del servicio lo indique.

Refrigerio Personal media tarde:

Arroz con leche con pasas 200cc
Arroz zambito 200cc
Queque nutritivo
Tacos de pollo con queso y aceituna
Pastel de acelga
Butifarra de pollo
Sándwich con entremés proteico / huevo y/o carne
Cada refrigerio debe ir con refresco de fruta
Y otros que el nutricionista del servicio lo indique.

4.2.22 Esquema de alimentación: Ración líquida

Desayuno Jugo de frutas, Infusiones
Cocimiento de cereal
Mazamorra de maicena

Almuerzo Caldo o sopa o sopa crema
Jugo de frutas
Mazamorra
Infusiones

Comida
Caldo o sopa
Mazamorra
Infusiones

TIPO, CALIDAD Y PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	ESPECIFICACIONES
CARNE DE RES CERTIFICACIÓN DE SENASA - APTO PARA CONSUMO	Tipo: Variedad de cortes, bolas de lomo, cadera, tapa, sancochado. Calidad: extra o de primera con certificado sanitario, color y olor suigéneris. Presentación: Fileteado, compra diario, sin adherencias
CARNE DE AVE	Tipo: Frasco nacional. Calidad: color y olor característico, músculo, firme sin moretones. Presentación: Fresco, sin adherencias
PESCADO	Tipo: especies blancas y frescos. Calidad: característico, ojos prominentes y brillosos, músculo. Presentación: Fresco, sin adherencia.
CABRITO / PATO	Tipo: Variedad de cortes. Calidad: extra o de primera calidad, con certificado sanitario, color y olor suigéneris, Presentación: compra diario, sin adherencias.
LECHE No mezcla láctea	Tipo: evaporada deslactosada. Calidad: color y olor característico, latas libres de óxido, abolladuras, con fechado vencimiento. Presentación: en latas o Tetra Pak.
QUESO	Tipo: estado fresco pasteurizado o dietético de vaca. Calidad: pasteurizado y homogenizado. Presentación: envasados por 1-2 Kg.
HUEVOS	Tipo: rosados de gallina. Calidad: peso promedio 50grs., limpios sin roturas. Presentación: por jabas de 12 Kg.
EMBUTIDOS (POLLO/PAVITA), PAVO, HOTDOG DE POLLO)	Tipo: fresco de marca registrada. Calidad: color y olor característico, músculo, firme sin moretones. Presentación: fresco, sin adherencias. Pavita (pechuga).
ACEITE	TIPO: Superior o extra nacional 100% Vegetal, Presentación: Envase de 1-1.5 litros.
AZÚCAR	Tipo: refinada nacional. Calidad: domestica, uniforme, no polvillo o cuerpos extraños
FIDEOS	Tipo: surtidos. Calidad: superior, embolsado, preparados a base de trigo de grano duro, no Infestado por insectos. Presentación: empaquetados de 1/2 y 1 Kg.
HARINAS	Tipo: de trigo, maíz etc. Calidad: superior, embolsada, preparada y sin preparar.
MENESTRAS	Tipo: nacional. Calidad: De primera, granos enteros, fácil cocción, sanos y limpios. Presentación: Empaquetados.
VERDURAS Y HORTALIZAS	Tipo: Nacional. Calidad: extra o primero, tamaño uniforme libres de oxidaciones, limpias.
TUBERCULOS	Tipo: Nacional, Calidad; frescos de primera calidad, tamaño uniforme, limpias.
FRUTAS	Tipo: Nacional, Calidad; frescos seleccionados de primera calidad, sin abolladuras, tamaño uniforme, limpias.
CEREALES	Tipo: Nacional. Calidad: de primera, Presentación: Empaquetados, no a granel.
CONDIMENTOS	Tipo: Nacional. Calidad: de primera, Presentación: Envasados, no a granel (registro sanitario)

4.2.23 Las especificaciones de frecuencia, presentación, gramajes y variedades establecidas en el presente numeral 4.2, incluyendo el Cuadro N°2, constituyen parámetros nutricionales de referencia para que el contratista realice la elaboración de los menús, los cuales deberán ser aplicados obligatoriamente en la programación aprobada por el Servicio de Nutrición para cada periodo de ejecución contractual de siete (7) días calendario, siendo dicha programación el documento vinculante para la ejecución, control, supervisión y conformidad del servicio.

4.3 CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 4.3.1 El proveedor deberá presentar la planificación de menús dentro de las 24 horas siguientes a la notificación de la orden de compra, el cual debe incluir la dosificación de ingredientes y el cálculo de macro y micronutrientes en base a una ración. La aprobación por parte del Servicio de Nutrición será requisito indispensable para la suscripción del acta de inicio del servicio.**

El Servicio de Nutrición deberá efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias en un plazo no mayor a 24 horas.

Cabe mencionar en caso de incumplimiento con la preparación de los menús programados, se registrará en la conformidad servicio para que se aplique la sanción correspondiente.

Las preparaciones que no tengan aceptación por el personal usuario, no será, programadas en lo sucesivo.

Así mismo la entrega del agua se realiza 6:00 a.m., 3:00 pm y/o cuantas veces lo disponga el Servicio de Nutrición.

La ejecución del servicio alimentario se realiza conforme a la programación de menús aprobada por el Servicio de Nutrición para el plazo de ejecución de siete (7) días calendario, siendo dicha programación el instrumento vinculante para efectos de control, supervisión y conformidad del servicio.

- 4.3.2** El proveedor incluirá una fracción de Dieta Blanda y 1 vaso de refresco, que permita atender a los pacientes en condiciones de alta; sin costo alguno para la institución, la misma que será determinada por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial.
- 4.3.3** El proveedor atenderá los requerimientos de dietas especiales, las mismas que por su cuantificación no representaran costo alguno adicional.
- 4.3.4** El Proveedor está obligado a efectuar la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia en los comedores respectivos hasta el término de la atención e igualmente al personal con derecho a refrigerio según normas. Asimismo, en fechas especiales la programación de menús será de acuerdo a la ocasión.

El proveedor entregará a los pacientes los alimentos a temperatura adecuada

- 4.3.5** El proveedor se encargará del recojo y lavado de la vajilla utilizada y la disposición de desperdicios.
- 4.3.6** El servicio de atención a los pacientes y personal de guardia se brindará de acuerdo con la **RESOLUCION DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 042 -GCPS-ESSALUD-2024** - Lineamientos para el Funcionamiento de las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud-EsSalud.

4.3.7 El horario de atención a los pacientes y personal de guardia se brindará:

HORARIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

FRACCIÓN DE RACIÓN	DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO	HORARIO DE ACOPIO
DESAYUNO	Paciente: 8:00 – 9:00 a.m. Personal: 7:00 – 9:00 a.m.	9:00 HRS
ALMUERZO	Paciente: 12:00 – 1:00 p.m. Personal: 12:00 – 2:00 p.m.	13.00 HRS
COMIDA	Paciente: 5:00 – 6:00 p.m.	19:00 HRS
CENA DEL PERSONAL	7:00 – 9:30 p.m.	
REFRIGERIO DEL PERSONAL	Mañana: 10- 11:00 a.m. Tarde: 4:00 – 5:00 p.m.	

4.3.8 El proveedor cumplirá los lineamientos públicos dispuestos por el servicio de nutrición del Centro Asistencial, así como los acordados para optimizar el servicio de producción y distribución de raciones.

4.3.9 El proveedor incluirá diariamente una ración más (desayuno, almuerzo y cena) para el Servicio de Nutrición, que permita el control de calidad, sin costo alguno para la institución.

4.4 CANTIDADES

4.4.1 Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día se utilizará la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida (UTRAS) que están establecidas, **RESOLUCION DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 042 -GCPS-ESSALUD-2024** - Lineamientos para el Funcionamiento de las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud-EsSalud.

CALCULO DE UNIDAD TÉCNICA DE RACIONES SERVIDAS (UTRAS)

TIPO DE COMIDA	UTRA
Desayuno	0.15 de ración.
Almuerzo	0.50 de ración.
Comida	0.35 de ración.
Cena	0.20 de ración.
Refrigerio	0.12 de ración

Para el cálculo de la ración líquidas los factores de ponderación serán:

TIPO DE COMIDA	UTRA
Desayuno	0.33 de ración.
Almuerzo	0.34 de ración.
Comida	0.33 de ración.

Para los casos no señalados se aplicará, además, las UTRAS establecidas por ESSALUD.

- 4.4.2** Las cantidades de las raciones alimenticias atendidas pueden variar, por encima o debajo de las cantidades referenciales indicadas, en función a las necesidades del establecimiento.

4.5 SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

- 4.5.1** El proveedor deberá coordinar permanentemente a través de su Nutricionista con el Servicio de Nutrición, los aspectos necesarios para la adecuada ejecución del servicio.

- 4.5.2** El Jefe del departamento de ayuda al diagnóstico y tratamiento del Hospital Il Luis Heysen Inchaustegui o quien haga sus veces designará al personal profesional perteneciente al área usuaria, encargado de la supervisión del servicio, el cual será responsable de verificar el cumplimiento de lo programado, así como la calidad del servicio prestado.

Dicha designación será comunicada al contratista mediante correo electrónico, consignando obligatoriamente el nombre completo y número de DNI del personal designado.

El personal designado será el único responsable de la supervisión del servicio.

Este control se ejecutará a través del monitoreo la supervisión, y la evaluación, utilizando los indicadores pertinentes, incluidos los referidos a medir la satisfacción de los usuarios, conforme a la **RESOLUCION DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 042 -GCPS-ESSALUD-2024** - Lineamientos para el Funcionamiento de las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud-EsSalud.

El personal profesional del servicio de Nutrición designado verificará la calidad y cantidad de los víveres frescos, secos y cárnicos que se recepcionará y que se usaran en las preparaciones, determinando el horario de ingreso de los víveres.

Asimismo realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones permitiendo su aceptación o rechazo, cumpliendo con las normas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), de conformidad con la RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 60 - GCPS-ESSALUD-2021, que aprueba el Documento Técnico Orientador "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Programa de Higiene y Saneamiento de alimentos, en las Unidades Orgánicas y Funcionales del Seguro Social de Salud - ESSALUD".

- 4.5.3** El personal que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados acatará las indicaciones del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, en el desempeño de sus labores y procedimientos de atención.

- 4.5.4** El Proveedor asegurará para el abastecimiento de víveres en almacenes para 02 días como mínimo.
- 4.5.5** En caso de controversias en la dosificación de Alimentos para las preparaciones de los regímenes normales dietéticos, se regirá por la Tabla de Dosificación de Alimentos del ente rector (Ministerio de Salud) vigente.
- 4.5.6** El personal profesional del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, designado según indicado en el numeral 4.5.2 realizará la verificación de la calidad y cantidad de las preparaciones antes de su distribución, para ello el contratista incluirá una ración completa sin costo alguno a la institución.
- 4.5.7** El proveedor usará el transporte adecuado para alimentos, garantizando la inocuidad de las preparaciones alimenticias y alimentos, evitando contaminación cruzada por temperaturas de conservación, depósitos adecuados para transporte de alimentos y para su conservación.
- 4.5.8** El personal profesional del área usuaria designado según el numeral 4.5.2 supervisará las condiciones de transporte de los alimentos y preparaciones, a fin de salvaguardar la inocuidad y seguridad de los mismos. Asimismo, dentro del proceso de control de calidad, el contratista deberá permitir que el personal designado otorgue la aceptación o rechazo de alimentos que no cumplan con lo estipulado en las bases técnicas.
- 4.5.9** El proveedor deberá cumplir con todo lo estipulado en la RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 60 - GCPS-ESSALUD-2021, que aprueba el Documento Técnico Orientador "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Programa de Higiene y Saneamiento de alimentos, en las Unidades Orgánicas y Funcionales del Seguro Social de Salud - ESSALUD".
- 4.5.10** El personal profesional del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, designado según indicado en el numeral 4.5.2 realizará visitas inopinadas a las instalaciones donde se brinda la ejecución del servicio, así como a todas las etapas del proceso, incluyendo producción, transporte y entrega del servicio, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias exigidas.

4.6 EQUIPOS Y MATERIALES

- 4.6.1** ESSALUD para la prestación del servicio asignará al proveedor ambientes (almacén de víveres frescos y secos, preparación y distribución de alimentos, así como un ambiente de vestido, mesas, coches de acero inoxidable y charolas para la distribución de las raciones alimenticias, asumiendo el proveedor los costos de alquiler. (Ver anexo N° 2).
- 4.6.2** La oficina del servicio de Nutrición está dentro del área de producción-cocina y está señalado en los planos del Hospital. La ubicación de esta oficina es estratégica, de manera que permita visualizar y supervisar. La cual no está incluida en el alquiler de ambientes para el proveedor.
- 4.6.3** El proveedor mantendrá las instalaciones y mobiliario asignados por la Entidad, así como, de ser el caso, la infraestructura externa utilizada para

la prestación del servicio, en buenas condiciones de funcionamiento, higiene y salubridad.

- 4.6.4** El proveedor proporcionará todo los equipos y el menaje adecuado y necesario solicitado por el servicio de Nutrición del Centro Asistencial para la atención de los pacientes, sobre lodo donde utiliza el área física para la producción de las raciones alimentarias.
- 4.6.5** La vajilla será de loza, tipo hotelera para personal de guardia: para pacientes será de acero quirúrgico; los cubiertos serán de acero inoxidable: la capacidad de la vajilla deberá ajustarse a lo requerido por el “área de Nutrición”.
Se utilizará material descartable biodegradable para pacientes con enfermedades contagiosas y otros que el Servicio de Nutrición, crea conveniente.
- 4.6.6** El proveedor proporcionará mantelería para comedor, el mismo que será cambiado diariamente, los secadores de vajilla para pacientes hospitalizados deberán cumplir con un sistema de rotación diaria tanto para el desayuno, almuerzo y comida, y para cada día de la ejecución del servicio. Asimismo, el proveedor proporcionará paños Yes utilizados en cocina, detergente, lejía, etc. Y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones y menaje.
- 4.6.7** El proveedor garantizará la presentación de su personal destacado que cumplan con las medidas de bioseguridad y seguridad de la cadena alimenticia en la producción alimenticia, durante el transporte, en la entrega del servicio y en el servido y distribución de los regímenes a pacientes y personal, por el tiempo que dure la vigencia del contrato. Los uniformes adecuados a la estación con logotipo de la Empresa y zona geográfica, como mínimo de dos 02 juegos de color blanco durante la vigencia del contrato, los mismos que estarán con guantes, mascarillas y gorros de color blanco.
- 4.6.8** El Servicio de Nutrición establecerá el número de personal necesario con el que contará el proveedor (cocineros, ayudantes, reposteros, personales de limpieza, almacenero, chef etc.) para el buen funcionamiento del servicio a los usuarios, 4.12.2.
- 4.6.9** El proveedor asumirá el gasto mensual de su personal consignado en el numeral 4.12.2.

4.7 HIGIENE Y SALUBRIDAD

- 4.7.1** El contratista deberá contar con Transporte que cumpla con las normas de higiene y seguridad y guías formatos que se cumplan en todos los procesos de producción, hasta la entrega del servicio, para garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria.
- 4.7.2** El proveedor al inicio del servicio deberá presentar a la Jefatura del servicio

de departamento de ayuda al diagnóstico y tratamiento con copia al Servicio de Nutrición, certificados de buena salud (rayos de tórax, serológicos y coprocultivos) del personal destacado para ejecutar el servicio. Los certificados deberán ser expedidos por organismos oficiales competentes.

- 4.7.3** El personal del proveedor deberá contar con su respectivo carnet de sanidad, emitido por el órgano competente, para ser entregados en el momento de la supervisión.
- 4.7.4** El personal del proveedor deberá contar con dos exámenes médicos anuales.
- 4.7.5** El proveedor proporcionará a su personal para manipular algunos alimentos guantes descartable y para áreas de altos riesgo, aportará aparte el gorro y mascarilla N95 o lo que corresponda, mandil o chaqueta descartable que no podrá rehusar al día siguiente, por riesgo de contaminación.
- 4.7.6** El proveedor mantendrá las instalaciones cedidas por la Entidad, en buenas condiciones higiénicas y de salubridad, reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza correspondiente.
- 4.7.7** El proveedor es responsable del lavado y desinfección de los equipos, la vajilla y materiales utilizados en el servicio, así como de toda la limpieza de los ambientes cedidos. Para lo cual contará con un personal adecuado.
- 4.7.8** Presentará Plan de implementación del Sistema HACCP Análisis de riesgos y Control de puntos críticos de los Procesos de Alimentos. Incluyendo el Plan de higiene, limpieza, mantenimiento, desinfección y fumigación del servicio de nutrición.
- 4.7.9** El Contratista instalará y mantendrá vigentes extinguidores de acuerdo con el área de trabajo del mismo modo presentará el Plan de Contingencia en caso de desastre y sismos.
- 4.7.10** El proveedor en relación con los residuos de alimentos cautelara que:
 - Los residuos de alimentos no consumidos por los comensales provenientes de los comedores; así como, los sobrantes de comida no servida serán colectados en depósitos similares a los citados en párrafo anterior.
 - Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización y de comedores, así como los no consumidos serán recolectados en depósitos de plástico con tapa debidamente identificados los cuales deben de contener una bolsa plástica de color roja con capacidad de 75 a 140 litros con un grosor de 2.5 mieras la cual debe ser proveído por el proveedor, dichos residuos no podrán ser destinados para la alimentación de animales. El cumplimiento de esta medida será supervisado por la administración del Centro Asistencial o quien haga sus veces.
- 4.7.11** El proveedor deberá presentar un cronograma de fumigación y desratización de los ambientes y cuando la necesidad lo amerite, el costo de este será por

cuenta de este.

4.8 RESPONSABILIDADES

- 4.8.1** El proveedor será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado al servicio de alimentación y nutrición en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del seguro social de salud, y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles y demás enseres de su propiedad. Si en el término de su contrato, no realiza la reparación o reemplazo el Seguro social de salud descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del Proveedor.
- 4.8.2** El proveedor es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no exigiendo ningún vínculo de dependencia laboral con ESSALUD.
- 4.8.3** El personal contratado bajo diversas modalidades en ESSALUD no podrá laborar para el contratista con la finalidad de evitar conflictos de intereses.
- 4.8.4** El proveedor es responsable del pago oportuno de las remuneraciones de su personal destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de Servicio, tributos creados o por crearse. Establecidos para el régimen laboral de la actividad privada. ESSALUD está facultado para verificar en cualquier momento el cumplimiento de las obligaciones laborales, de seguridad social y provisionales por parte del proveedor o, solicitar una inspección especial de la Autoridad Administrativa de Trabajo de conformidad con la primera Disposición final y Transitoria del Decreto supremo N° 003-2002-TR Y el artículo 35° del Reglamento de la Ley General de Inspecciones de trabajo y Defensa del trabajador, aprobado por Decreto supremo N° 020-2001-TR.
- 4.8.5** A ESSALUD no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la Empresa contratada o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia de este.
- 4.8.6** La empresa deberá proporcionar a su personal designado para la instalación del Hospital un Fotocheck, que llevará en forma obligatoria a la altura del lado izquierdo con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la Empresa, firma y sello del Representante Legal.

4.9 OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

4.9.1 Mantenimiento Preventivo

El contratista, OBLIGATORIAMENTE, realizará el MANTENIMIENTO preventivo de los bienes pertenecientes al Hospital Luis Heysen Inchaustegui de la Red Prestacional de Lambayeque, a fin mantener en óptimo funcionamiento de los bienes respectivos.

4.9.2 Soporte Técnico:

El contratista, es el único responsable de verificar el estado y la operatividad de los bienes y/o equipos de cocina pertenecientes al Hospital Luis Heysen Inchaustegui de Red Inchaustegui de la Red Prestacional de Lambayeque.

De existir desperfectos en los bienes y equipos de cocina a emplearse, el CONTRATISTA, solicitará a través de la Unidad del área usuaria de nutrición, con copia al área de Ingeniería de Mantenimiento e infraestructura de la Red Prestacional Lambayeque, la revisión técnica de los bienes y / o equipos de cocina Perteneciente a la Entidad.

Si en la ejecución contractual sucediera algún desperfecto de los bienes y equipos de cocina del Hospital Luis Heysen Inchaustegui, EL CONTRATISTA, es el único responsable que asumirá los gastos de reparación o reposición de los bienes otorgados en calidad de recursos provistos por la entidad.

4.9.3 Capacitación y/o Entrenamiento:

El CONTRATISTA, deberá de contar con constancias de capacitación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, el contratista será responsable de realizar la capacitación a todo su personal, sobre el funcionamiento de los bienes, manipuleo de los alimentos, higiene en general, atención en el buen trato el personal como también al paciente asegurado del Hospital Luis heysen Inchaustegui de la Red Lambayeque.

El proveedor, será el responsable de realizar capacitaciones continuas, a todo su personal auxiliar, sobre el funcionamiento de los bienes, manipuleo de los alimentos, higiene en general y buen trato al personal de la entidad y otros. El cual estará a cargo de un personal idóneo en la materia, avalado por la institución y el MINSA. El proveedor asumirá el costo de dichos cursos.

El monitoreo y evaluación del manejo adecuado de alimentos estará a cargo del comité de bioseguridad y el área de Nutrición según normativas vigentes de la institución.

4.10 PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

4.10.1 El proveedor para la prestación del servicio contará con el personal según lo requerido en forma permanente durante toda la atención. Cabe mencionar la Nutricionista deberá considerar como mínimo 1 año de experiencia en el área requerida colegiado con habilidad profesional vigente.

4.10.2 El proveedor presentará a la jefatura del departamento de ayuda al diagnóstico con copia al Servicio de Nutrición el nombre, apellido, profesión y/o especialidad de su personal (documentado).

4.10.3 El proveedor al inicio del servicio deberá presentar al Seguro Social de Salud, certificados de no registrar antecedentes policiales ni penales del personal destacado para la ejecución del servicio, expedidos por los

organismos oficiales competentes.

- 4.10.4** El personal responsable del servicio vestirá uniforme blanco chaqueta y pantalón, guantes de jebe o descartables, gorros, mandiles, botas blancas según función que realice, deberá cambiar de ropa, tantas veces como su presentación lo requiera.
- 4.10.5** La Jefatura del departamento de ayuda al diagnóstico y tratamiento en coordinación con el área de Nutrición del Centro Asistencial, tendrán a cargo la distribución de horas trabajadas por el personal del proveedor y a la vez podrá solicitar la sanción y/o cambio de personal, cuando este incurra en faltas a las normas de higiene establecidas o a las normas disciplinarias de la institución. El proveedor remitirá a la jefatura del departamento de ayuda al diagnóstico y tratamiento con copia al área de Nutrición del Centro Asistencial copia de la sanción impuesta al referido personal para el registro correspondiente.
- 4.10.6** El cambio del personal indicado en el numeral anterior, se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho horas. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física - ESSALUD.
- 4.10.7** El personal del Proveedor deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen.
- 4.10.8** El personal del Proveedor deberá observar las siguientes normas de Conducta:
- Pulcritud y orden personal en todo momento.
 - Puntualidad y confiabilidad.
 - Respeto y cortesía.
 - Utilizar el uniforme en forma Impecable y decorosa.
- 4.10.9** El proveedor debe en todo momento cuidar que se mantenga el número mínimo de trabajadores a fin de no disminuir la calidad del servicio (ausencia por descansos habituales, vacaciones, permiso, etc.).
- 4.10.10** Para la ejecución del servicio el contratista deberá asegurar los horarios de cobertura siguientes de su personal.
- 4.10.11** El proveedor deberá garantizar que la cantidad de personal mínimo establecida en el numeral 4.12.2 del presente TDR se mantenga de manera permanente durante toda la ejecución del servicio, en los turnos y horarios requeridos e indicados en los términos de referencia.

Cualquier variación, reemplazo o ausencia deberá ser cubierto de forma inmediata, sin afectar la continuidad, calidad ni oportunidad del servicio.

4.11 CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN

- 4.11.1** La evaluación se efectuará de acuerdo con la programación de regímenes (cada 07 días), los mismos que serán aprobados por la jefatura del departamento de ayuda al diagnóstico y tratamiento en coordinación con el

Servicio de nutrición del Centro Asistencial. Una vez aprobada la programación no puede ser cambiada sin justificación ni autorización del Servicio de Nutrición.

4.11.2 La evaluación de la calidad la efectuará el personal designado según numeral 4.5.2 del Centro Asistencial aplicando los criterios que se citan a continuación:

- La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas y dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos. transporte adecuado, etc.).
- La cantidad de las dietas corresponde el requerimiento diario.
- El suministro se efectúa en los lugares fijados por el servicio de Nutrición del Centro Asistencial.

4.11.3 El Seguro Social realiza el control bromatológico semestral microbiológico de los alimentos crudos, alimentos cocidos, superficies vivas, equipos, ambientes y preparaciones, CONSIDERANDOSE EN EL PROCESO DE CONTRATACION ANUAL, en cumplimiento a lo señalado en la RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD Nº 60 - GCPS-ESSALUD-2021, que aprueba el Documento Técnico Orientador "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Programa de Higiene y Saneamiento de alimentos, en las Unidades Orgánicas y Funcionales del Seguro Social de Salud - ESSALUD". (correspondiente a la supervisión y control de análisis microbiológico bromatológico), los gastos que estos irroguen correrán por cuenta del proveedor y serán realizados en los Laboratorios de ESSALUD u otra entidad del Estado que el contratista considere conveniente, bajo el siguiente procedimiento:

- El Servicio de Nutrición remitirá las muestras de los alimentos a los laboratorios de ESSALUD u otra institución que pueda realizar los exámenes correspondientes.
- Estas muestras deberán ser extraídas directamente de los recipientes transportadores de los alimentos del contratista, en presencia del Representante del servicio de Nutrición, del área de administración y del postor.
- Los resultados microbiológicos y bromatológicos serán remitidos al contratista, a través del Servicio de Nutrición.
- En caso que el resultado del examen resulte positivo ESSALUD procederá a efectuar el descuento de las raciones elaboradas y atendidas, en el día que se ha efectuado el examen.
- Los alimentos preparados devueltos por el servicio de Nutrición del

Centro Asistencial por considerados no aptos para el consumo de los pacientes o personal de guardia (cuando el resultado de los análisis resultase positivo), serán repuestos inmediatamente por el proveedor mediante nueva preparación adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones dadas por ESSALUD.

- A pesar de la solicitud del personal profesional del servicio de nutrición del Centro asistencial, o quien haga sus veces, la preparación y/o insumo no ha sido reemplazado, este no dará la conformidad correspondiente al mismo, elaborando a su vez el informe correspondiente a las autoridades respectivas.

4.11.4 La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte del ESSALUD por inadecuación a los términos de referencia u otras situaciones como estas:

- Temperatura no adecuada de los alimentos al momento de servirlos.
- Gramaje de los alimentos que no se ajusten a lo solicitado en las Bases administrativas.
- Incumplimiento en la programación de menús.
- Incumplimiento en el horario de atención del servicio
- El uniforme de los manipuladores de alimentos y técnicos de reparto no se encuentren en condiciones óptimas (higiene y presentación) adecuadas de utilización.
- Inadecuado lavado y secado de equipos, vajillas y menaje.
- Presencia de objetos extraños en los alimentos.
- Inadecuada manipulación en el servicio de los alimentos.
- Incumplimiento de los requisitos de higiene y sanidad del personal.
- Ausencia del profesional nutricionista responsable de la empresa proveedora.
- Incumplimiento con las características de primera calidad de las raciones y alimentos.

4.12 RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

4.12.1 RECURSOS MINIMOS DE EQUIPAMIENTO DEL PROVEEDOR

Equipamiento que Proveerá el proveedor:

Equipamiento

CANTIDAD	EQUIPO	CAPACIDAD	ESTADO
01	Cocina industrial de acero inoxidable.	8-10 hornillas.	Operativa
05	Coches térmicos para reparto de dietas de acero inoxidable.	24 bandejas cada coche.	Operativa
02	Coches transportadores de víveres secos y frescos de acero inoxidable.		Operativa
01	Coche transportador de ollas de acero inoxidable.		Operativa
01	Campana extractora de acero inoxidable.	Para cocina de 8 -	Operativa

		10 hornillas.	
01	Licuada industrial.	5-12 litros.	Operativa
02	Licuada semi industrial.	5-12 litros.	Operativa
16	Ollas	De diferente litraje.	Operativa
02	Mesa de trabajo de dos niveles de acero inoxidable.	1.80 cm largo x 45 cm de ancho aprox.	Operativa
01	Mesas de dos niveles de acero inoxidable para licuado de alimentos.	1 metro de largo x 45 de ancho aprox.	Operativa
01	Mesa de rueda de tres niveles de acero inoxidable para uso de transporte de alimentos cocidos de área de producción para pacientes.	Estándar.	Operativa
02	Hornos microondas.	Estándar.	Operativa
01	Congeladora para carnes.	Estándar.	Operativa
01	Refrigeradora de autoservicio para frutas y verduras.	Estándar.	Operativa
01	Refrigeradora para lácteos y derivados.	Estándar.	Operativa
01	Balanza digital con capacidad hasta 5 Kg.	-	Operativa
01	Termómetro de alimentos preparados	-	Operativa
01	Termómetro para temperaturas frías	-	Operativa
01	Termómetro digital para temperaturas de ambientes (TE-RMOHIGROMETRO) en almacenes.	-	Operativa
01	Mueble básico para vajilla del personal.	Estándar.	Operativa

Para el inicio del servicio el contratista deberá contar con los equipos solicitados, los cuales serán verificados por el Servicio de Nutrición del Hospital Luis Heysen Inchaustegui.

- **Vajilla y Menaje (Pacientes)**

120 charolas

150 Jarras plásticas de capacidad de 1 litro

- **Para desayuno:**

350 tazas de acero inoxidable capacidad de 300 cc

350 vasos acero inoxidable de 300 cc

- **Para Almuerzo y Cena:**

350 bowl de acero inoxidable capacidad de 300 cc

200 cucharadas acero inoxidable

- **Vajilla y Menaje (personal asistencial)**

100 platos tendidos hoteleros

100 platos hondos hoteleros

100 cucharas de acero inoxidable

- 100 tenedores de acero inoxidable
- 100 cuchillos de acero inoxidable
- 100 cucharaditas de postre de acero inoxidable
- 100 vasos de vidrio capacidad de 250 cc
- 100 tazas hoteleros
- 100 platos mediano postres hoteleros
- 100 platos mediano de entrada hoteleros
- 100 bandejas de acero quirúrgico

La cantidad de vajilla anteriormente mencionada se mantendrá durante todo el servicio brindado, siendo responsabilidad estrictamente del concesionario.

4.12.2 PERSONAL CLAVE

a. Nutricionista: 01

- Copia simple de título profesional.
- Copia de habilidad profesional vigente.
- Copia simple de capacitaciones en el área de producción.
- Experiencia laboral mínimo 01 año en el manejo de servicios de Alimentación en Hospitales.
- 50 horas Lectivas de capacitación en buenas prácticas manuales (BPM); principios generales de higiene y sistema HACCP
- Curso de Administración o Gestión de servicios de hospitalización o afines.

b. Otro personal (personal no clave)

❖ 01 chef

- Copia simple de título profesional o Constancia de Egresados de Instituto
- Experiencia laboral mínimo 01 años de haber desempeñado el cargo en la preparación de comidas para pacientes y personal asistencial hospitales.
- Constancia y/o certificado de trabajo.
- 50 horas Lectivas de capacitación en buenas prácticas manuales (BPM); principios generales de higiene y sistema HACCP.

❖ 02 cocineros (a)

- Experiencia laboral mínima 01 año de haber desempeñado en el cargo para la preparación de comidas para pacientes y personal asistencial hospitales.
- Capacitación en buenas prácticas manuales (BPM); principios generales de higiene y sistema HACCP.
- Constancias y/o certificado de trabajo.

❖ 02 ayudantes de cocina

- Experiencia laboral mínima 01 año en el cargo en manipulación de alimentoso para pacientes y personal asistencial - hospitales.
- Constancias y/o certificado de trabajo.

❖ 05 reposteros para distribución de dietas

- Copia simple de título de técnico en Salud.
- Copia simple de capacitaciones en el área de producción.
- Experiencia laboral 01 año en el cargo en el servido y distribución de alimentos para pacientes en hospitales.

- Capacitación en buenas prácticas manuales (BPM); principios generales de higiene y sistema HACCP.
- ❖ **02 técnicos de cocina para reparto en ventana**
 - Constancias y/o certificado de trabajo.
- ❖ **01 almaceneros**
 - Constancias y/o certificado de trabajo.
- ❖ **01 personal para limpieza**
 - Constancia y/o certificado de trabajo.

Los documentos para acreditar el personal clave, será presentado al área usuaria previa al inicio del servicio para su aprobación correspondiente.

4.13 OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

4.13.1 CONFIDENCIALIDAD

El CONTRATISTA se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e informaciones a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el CONTRATISTA está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como confidenciales, sino a todos los documentos e informaciones que, en razón, del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del CONTRATISTA.

4.13.2 PROPIEDAD INTELECTUAL

El CONTRATISTA mantendrá en reserva absoluta el manejo de la información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros.

4.13.3 CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025. La conformidad es otorgada por la **Jefatura del Ayuda la Diagnóstico y Tratamiento del Hospital II Luis Heysen** o el que haga sus veces, de la Red Prestacional Lambayeque Essalud en el plazo máximo de siete (7) días computados desde el día siguiente de recibido el entregable, 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 veinte días, bajo responsabilidad del servidor o funcionario que debe emitir la conformidad.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar, el cual no debe ser mayor al 30% del plazo del entregable correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

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

4.13.4 FORMA DE PAGO

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO ÚNICO**.

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

- Nota del funcionario responsable de la jefatura del departamento de ayuda al diagnóstico y tratamiento al Director del Hospital Luis Heysen Inchaustegui emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
 - Comprobante de pago.
 - Formato de Conformidad suscrito por el área de Nutrición y Departamento de Ayuda al Diagnóstico.
 - Informe de aplicación de penalidades, de ser el caso.
 - Reporte de Consumo de dietas en Utras convalidadas.
 - Constancia de pago por alquiler según lo descrito en el numeral de RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTO POR LA ENTIDAD.
- ANEXO 02

- Copia de la orden de compra.

Salvo los documentos de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante a través de Mesa de Partes Digital – EsSalud <https://mpv.essalud.gob.pe/>, en el horario desde las 8:30 a 16:30 horas.

4.13.5 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es no menor de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD CONTRATANTE.

4.13.6 CLÁUSULA DE ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de conducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

4.13.7 CLÁUSULA RESOLUCIÓN DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

4.13.8 GESTIÓN DE RIESGOS

- El contratista deberá garantizar la calidad de los alimentos mediante controles diarios, capacitación del personal en el cumplimiento del menú, uso obligatorio de checklists de verificación y sustitución inmediata de productos no conformes, con la finalidad de que los alimentos que utilizaran para la preparación de los menús cumplan con las características y frecuencia establecidas.
- El contratista deberá planificar rutas y horarios, controlar cantidades y calidad, monitorear entregas y capacitar personal, con la finalidad de evitar retrasos e incompletitud en la distribución de raciones en los horarios establecidos.
- El contratista deberá disponer de personal de respaldo y un plan de contingencia que garantice la cobertura ante ausencias, con el fin de asegurar el cumplimiento del número mínimo de personal requerido para el equipo asignado.
- El área usuaria supervisará que el contratista implemente, mantenga y documente de manera adecuada todos los procedimientos, manuales y formatos necesarios para garantizar la inocuidad alimentaria en cada etapa de los procesos, asegurando el cumplimiento de las normas y estándares aplicables.

4.13.9 SOLUCION DE CONTROVERSIAS

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 N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, 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 84.9 del artículo 84 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

5. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

5.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 80,000.00 (OCHENTA MIL CON 00/100 SOLES)**, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los quince años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computa desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: **Servicios de alimentación en hospitales y/o centros de salud públicos y/o privados.**

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acredita con un máximo de veinte (20) contrataciones, mediante 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 constancia 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 pago¹, o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV². En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados³, para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de servicio con conformidad o constancia de prestación.

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 caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los quince 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.

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

¹ El solo sello de cancelado en el comprobante de pago, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación fehaciente de la cancelación. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").

² De acuerdo con el Régimen de Retenciones del Impuesto General a las Ventas (IGV).

³ Se entiende "privados" como aquellos que no son entidades contratantes.

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 la declaración jurada correspondiente.

Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad aquella que le hubieran transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

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 servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

5.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN ADICIONALES

C. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

C.1 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Un (01) nutricionista:

Requisitos:

Un (1) año en manejo de servicios de alimentación en Hospitales del personal clave requerido desempeñándose como NUTRICIONISTA.

Acreditación:

Copia simple de cualquiera de los siguientes documentos: (i) contratos y su respectiva conformidad; (ii) constancias; (iii) certificados; o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente, demuestre la experiencia del personal propuesto.

Estos documentos deben señalar los nombres y apellidos del personal clave; el cargo desempeñado indicando el día, mes y año de inicio y culminación; el nombre de la entidad u organización que emite el documento; la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.

En caso los documentos que acreditan la experiencia establezcan esta en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. Se considera aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo de la misma solo se considera una vez el periodo traslapado. En ningún caso corresponde exigir que el mismo personal clave acredite experiencia en más de un cargo.

Advertencia

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

C.2. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

Para las calificaciones del personal clave se puede considerar los requisitos de calificación siguientes:

C.2.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Un (01) nutricionista:

Requisitos:

TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN NUTRICION del personal clave requerido como Nutricionista.

Acreditación:

Copia del grado de bachiller o título profesional. En caso se acredite estudios en el extranjero del personal clave, debe presentarse, adicionalmente, copia simple de la revalidación o reconocimiento del grado o título ante la SUNEDU.

Se verificarán los grados o títulos profesionales en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales 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 del Ministerio de Educación, a través del siguiente link: <https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/> según corresponda.

C.2.2 CAPACITACIÓN DEL PERSONAL CLAVE

Un (01) nutricionista:

Requisitos:

- CINCUENTA (50) horas lectivas en CAPACITACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION del personal clave requerido como NUTRICIONISTA.
- CINCUENTA (50) horas lectivas en CAPACITACION EN PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE Y SISTEMA HACCP del personal clave requerido como NUTRICIONISTA

Acreditación:

Se acredita con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS U OTROS DOCUMENTOS.

Advertencia

- Las horas indicadas pueden ser lectivas, académicas y/o pedagógicas sin distinción entre estas.
- Al evaluar la incorporación de este requisito, la entidad contratante debe sustentar que el tipo de capacitación seleccionado se encuentre vinculado con las actividades que va a desempeñar el personal clave.
- Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas, según la normativa de la materia.

ANEXO 02

CALCULO REFERENCIAL DE COSTOS DE ALQUILER DE ESPACIOS FISICOS Y CONSUMO DE SERVICIOS UTILIZADOS POR EL CONSESIONARIO DE ALIMENTACIÓN - HOSPITAL II-I LUIS HEYSEN INCHAUSTEGUI

SERVICIO /ENSERES	COSTOS X 7 DIAS DE SERVICIO
Áreas físicas (almacén víveres secos, refrigerados, preparación).	466.67
Agua y desagüe	93.34
Luz	93.34
Charolas, bandejas	350.00
04 mesas de acero inoxidable y 02 estantes de almacén de acero inoxidable	36.17
03 coches de acero inoxidable transportadores de charolas	65.34
TOTAL	S/ 1,104.86