



**GOBIERNO REGIONAL
LAMBAYEQUE**



Hospital Regional Lambayeque

**BASES PARA EL PROCEDIMIENTO
DE CONCESIÓN DEL COMEDOR DEL
HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE**

Una firma manuscrita en tinta azul.

BASES ADMINISTRATIVAS

CONCESIÓN DE SERVICIOS

N° 01-2025-HRL

(PRIMERA CONVOCATORIA)

“CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA EL HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE”

AÑO 2025

CAPÍTULO I
BASES "CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA EL HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE"

1.1. OBJETO DEL CONCURSO

La presente contratación tiene por objeto seleccionar a un concesionario sea persona natural o jurídica (incluyendo consorcios) para que brinde el servicio del comedor que ofrezca menús completos, variados, atractivos, balanceados y nutritivos elaborado bajo rigurosos estándares de calidad que garanticen la inocuidad de las preparaciones y de acuerdo a las exigencias y necesidades de los trabajadores, funcionarios y servidores para el Hospital Regional Lambayeque, ubicados en la siguiente dirección:

- PRO. AUGUSTO B. LEGUIA (ESQUINA CON AVENIDA PROGRESO N°110-120) LAMBAYEQUE- CHICLAYO.

El servicio de concesión de alimentos consiste en brindar almuerzo expedido bajo la forma de menú en la modalidad de autoservicio, platos a la carta, dietas blandas e hipocalórica o por indicación médica; asimismo el servicio de desayuno, cafetería comprende la venta de sándwich, galletas, pasteles, postres helados, bebidas gaseosas, agua mineral con/sin gas, jugos de fruta, leche, infusiones y similares, etc.

1.2. FINALIDAD PÚBLICA

Brindar atención del servicio del comedor que ofrezca menús completos, variados, atractivos, balanceados y nutritivos, para los trabajadores, funcionarios, servidores y público del Hospital Regional Lambayeque

1.3. REQUISITOS

Podrá participar cualquier persona natural o jurídica (incluyendo consorcios), sin impedimento para contratar con el Estado, y que cuente con experiencia en la actividad materia del presente servicio.

1.4. BASE LEGAL

- Código Civil.
- Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General
- Ley N° 26842 - Ley General de Salud
- Ley N° 27806 Ley de Transparencia y de Acceso de la Información Pública
- D.S N° 007-98-S.A "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Modificado por D.S N° 001-20015-SA y D.S N° 004-2017-SA"
- D.S N° 022-2001-SA "Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios"
- R.M N° 363-2005/MINSA - Normas Sanitarias para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines.
- D.S. N° 007-2017-SA Reglamento de Saneamiento Ambiental.
- D.S. N° 034-2008-AG Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Ley N° 29783-Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo

- Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado mediante D.S. N° 005- 2013-TR.

La ENTIDAD queda eximida de toda responsabilidad originada por el CONCESIONARIO en el incumplimiento de las Leyes, Reglamentos o Disposiciones antes indicadas.

1.5. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de la concesión es de UN (01) año, computado a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, pudiendo ser renovado previo acuerdo de las partes, en función a la calidad, satisfacción del servicio brindado de acuerdo al cumplimiento y desempeño mostrado y de los términos de referencia

1.6. ENTIDAD QUE INVITA

Unidad Ejecutora Hospital Regional Lambayeque.

1.7. COMISIÓN EVALUADORA

El proceso de selección será llevado a cabo por un Representante designado por la ENTIDAD

CAPÍTULO II
ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN

ETAPA	FECHA, HORA Y LUGAR
Convocatoria y publicación	02 DE JUNIO DEL 2025 Portal web del Hospital Regional Lambayeque, adicionalmente se invitará diversas empresas del rubro
Registro de participantes	04 DE JUNIO DEL 2025 De 08:00 am a 15:59 pm. En mesa de partes del Hospital Regional Lambayeque, según modelo indicado en: (FORMULARIO N° 01) de las bases publicadas
Visita a instalaciones	05 DE JUNIO DEL 2025 Prevía coordinación con un representante del comité - solicitar visita a través de mesa de partes del Hospital Regional Lambayeque, Durante el horario de 08:00 hasta las 15:59 horas.
Presentación de propuesta (técnico – económica)	10 DE JUNIO DEL 2025 Mesa de partes del hospital desde las 08:00 am hasta las 15:59 pm
Evaluación de propuestas y otorgamiento de concesión	12 DE JUNIO DEL 2025 Portal web del Hospital Regional Lambayeque

2.2. VISITA PREVIA A LAS INSTALACIONES

Los participantes podrán realizar una visita guiada a las instalaciones de la cafetería donde se desarrollará el servicio, en la fecha y hora indicada en el cronograma del proceso.

Solicitar visita a través de mesa de partes del Hospital Regional Lambayeque, Durante el horario de 08:00 hasta las 15:59 horas.

2.3. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Según cronograma.

En ambos supuestos, las propuestas se presentarán en un (1) sobre cerrado y estarán dirigidas al HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE de la Concesión de Servicios N° 01-2025-HRL, conforme al siguiente detalle:

Sobre N° 1: sobre será rotulado:

SEÑORES
HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 01-2025-HRL

CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR PARA EL HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA
[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]

2.4. DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

2.4.1. Documentos para la admisión de la Propuesta.

- a) Carta de presentación y declaración jurada del postor participante (Anexo N° 1)
Tratándose de persona jurídica (incluye consorcios), copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto, expedido por registros públicos vigente y/o copia del contrato de promesa de consorcio.
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, vigente.
- b) Declaración jurada de no tener impedimento para contratar con el Estado (Anexo N° 2).
- c) Declaración jurada de cumplimiento de las condiciones generales de la prestación del servicio (Anexo N° 3).
- d) Tratándose de persona jurídica (incluye consorcios), copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto, expedido por registros públicos vigente y/o copia del contrato de promesa de consorcio.
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, vigente.
- e) Copia de DNI del postulante o del Representante legal de la empresa.
- f) Fotocopia de ficha RUC SUNAT, en condición de habido y hallado.
- g) Plan de medidas de salubridad y sanitarias a ser aplicadas para el menaje y el local (Anexo N° 4). Detallar actividades y frecuencia.
- h) Declaración jurada de experiencia del postor (Anexo N° 6).
- i) Declaración Jurada de capacitación semestral a su personal en temas de contaminación de alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria relacionados a alimentos preparados, principios generales de higiene.
- j) Declaración jurada de cumplir con la programación mensual del menú por el Nutricionista.
- k) Declaración Jurada de pago de las remuneraciones del personal a su cargo y cumplimiento oportuno de todas las obligaciones laborales establecidas por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
- l) Declaración Jurada de cumplir con emitir el comprobante de pago por las ventas que realiza el Contratista, tal como lo indica la SUNAT, las cuales podrían ser:
 - 1) Facturas.
 - 2) Boletas de venta.
 - 3) Tickets o cintas emitidos por máquinas registradoras.
 - 4) Otros documentos que por su contenido y sistema de emisión permitan un adecuado control tributario y se encuentren expresamente autorizados, de manera previa, por la SUNAT

2.4.2. CONTENIDO DE LA OFERTA ECONÓMICA

El Sobre N° 2 deberá contener la siguiente información obligatoria:

Descripción del precio (según ANEXO N° 05)

DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO S/. (MENSUAL)
CONCESIÓN DEL COMEDOR DEL HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE	

2.5. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

Las propuestas serán evaluadas por el HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE conforme a los criterios establecidos en las presentes Bases y de acuerdo a la documentación sustentatoria presentada por los postores.

La evaluación de las propuestas se realizará en acto público. Se tomará en cuenta la información contenida que tendrá un puntaje máximo de 100 puntos, considerando los aspectos técnicos (30 puntos) y Oferta económicos (70 puntos), de acuerdo a los siguientes factores:

2.5.1. FACTORES DE EVALUACIÓN PARA LA PROPUESTA TÉCNICA

Experiencia del Postor	30 PUNTOS
------------------------	-----------

Presentar copia simple de constancias, facturas y/o contratos y la respectiva conformidad mediante comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente (estado de cuenta donde figure el depósito efectivo, comprobante de pago con el sello y/o palabra "cancelado" y copia de Cheque de pago, o constancia de depósito), o con la Declaración Jurada anual que realice el participante ante la SUNAT, por la prestación de la actividad del servicio (concesionarios, restaurante y/o comedores), en instituciones públicas o privadas materia del presente proceso, y que no podrá ser menor de 01 año.

Mayor de 01 hasta 02 años	:	20 puntos
Mayor de 02 hasta 05 años	:	25 puntos
Experiencia mayor de 05 años	:	30 puntos

2.5.2. FACTORES DE EVALUACIÓN PARA LA PROPUESTA ECONOMICA

Precio del alquiler	70 PUNTOS
---------------------	-----------

La evaluación será inversamente proporcional en relación al menor precio ofertado. (Se realizará la suma total de los puntajes obtenidos)

2.6. DURACIÓN DE CONTRATO Y FECHA DE INICIO

- 2.6.1. El plazo de la concesión es de UN (01) año, computado a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, pudiendo, ser renovado previo acuerdo de las partes, en función a la calidad, satisfacción del servicio

brindado de acuerdo al cumplimiento y desempeño mostrado y de los términos de referencia.

- 2.6.2. La prórroga del contrato no es automática, dependerá de los acuerdos entre las partes.
- 2.6.3. Una vez vencida su vigencia, y en caso las partes no renueven o amplíen el plazo contractual, el concesionario deberá restituir el ambiente junto con el mobiliario asignado (de haber), en las mismas condiciones en que fue entregado por LA ENTIDAD.
- 2.6.4. LA ENTIDAD hará entrega del ambiente donde se desarrollará las actividades contratadas. En caso de no renovación, será devuelto por el concesionario en las mismas condiciones fumigado, desratizado, desinfectado.
- 2.6.5. Culminado el contrato, el concesionario deberá retirar el menaje y demás bienes de su propiedad en un plazo no mayor a cinco (05) días calendario, caso contrario se procederá a realizar el cobro por concepto de almacenaje diario, equivalente a S/.50.00. Transcurrido un plazo máximo de quince (15) días calendario de no retiro de sus bienes y pago por concepto de almacenaje, se declarará en abandono los bienes, procediéndose al remate de los mismos.

2.7. SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DEL CONCESIONARIO

La ENTIDAD designará al personal encargado de supervisar el cumplimiento de las obligaciones del concesionario.

El personal designado, realizará de manera inopinada una encuesta al personal del Hospital Regional Lambayeque, de satisfacción del servicio que brinda el Concesionario y se le comunicará dichos resultados para la mejora del servicio, de ser el caso.

2.8. PARTES INTEGRANTES DE LAS BASES

Forman parte integrante de las presentes Bases, los anexos y formatos de referencia adjuntos, así como las normas que las contengan.



CAPÍTULO III
PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto, 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.

"CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR PARA EL HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE"

Conste por el presente documento, la contratación de la "Concesión del Servicio", que celebra de una parte el Hospital Regional Lambayeque, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N°, con domicilio legal en la Representado por el identificado con DNI N°, y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por el Representante Legal [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE adjudicó la buena pro de la CONCESION DE SERVICIO N° 01-2025-HRL 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.

Efectuada la selección con la adjudicación de la buena pro a EL CONCESIONARIO, el mismo que deberá desarrollar el servicio de conformidad con las bases del proceso de selección por invitación, los términos de referencia y la propuesta técnica.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto "Contratar la concesión del servicio del comedor para el Hospital Regional Lambayeque"

CLÁUSULA TERCERA: DEL EQUIPAMIENTO

- a) La ENTIDAD ofrecerá la infraestructura y ambientes totalmente fumigados (desratizados, desinfectados) destinados para el concesionario, que corresponde a la, cocina y sus zonas de distribución, así como para los comensales.
- b) EL CONCESIONARIO deberá proporcionar los bienes y equipos que considere necesarios y que no sean entregados por la ENTIDAD, todo cuanto sea necesario para la prestación adecuada del servicio.

CLÁUSULA CUARTA: DE LAS OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES

- a. El concesionario deberá comunicar un número telefónico de su Oficina principal, correo electrónico y teléfono móvil del Administrador.
- b. Colocar en lugar visible los precios de todos los productos ofertados.
- c. Mantener la disponibilidad de tres (03) tipos de menú hasta el término del horario de almuerzo (15:00 hrs)
- d. Cumplir con lo establecido en los reglamentos, dispositivos legales y ordenanzas de la Municipalidad, Ministerio de Salud, INDECOPI, SUNAT.
- e. Responsabilizarse por el mantenimiento de los equipos y componentes instalados en el Área de cocina y comedor.
- f. Contar con botiquín de primeros auxilios y emergencia
- g. Contar con un extinguidor operativo (vigente)
- h. Pago puntual de las remuneraciones del personal a su cargo. el cual no tendrá ningún vínculo laboral y/o civil con la Entidad y cumplimiento oportuno de todas las obligaciones laborales establecidas por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
- i. Brindará a su personal capacitación semestral en temas de contaminación de alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria relacionados a alimentos preparados, principios generales de higiene, y/o la que le indique el Área Usaria de la Corte.
- j. Mantener la limpieza, orden y buen estado de presentación de todos los ambientes, mobiliarios y demás bienes dentro de la cafetería
- k. El concesionario para el desarrollo de sus actividades debe cumplir con las normas sobre control sanitario de alimentos y bebidas del servicio de restaurantes y afines.
- l. Permitir de manera inopinada el recojo de muestras para los exámenes bromatológicos, por un centro especializado y autorizado por DIGESA o MINSA, autorizado por el Área Usaria de la ENTIDAD
- m. Asumir responsabilidades en caso de accidentes, daños, invalidez y/o accidentes fatales de su personal que pudiera ocurrir durante la prestación del servicio. LA ENTIDAD, se encuentra liberada de toda responsabilidad al respecto.
- n. Cumplir obligatoriamente con emitir el comprobante de pago por las ventas que realiza el CONSECIONARIO, tal como lo indica la SUNAT, las cuales podrían ser:
 - a) Facturas.
 - b) Boletas de venta
 - c) Tickets o cintas emitidos por máquinas registradoras.
 - d) Otros documentos que por su contenido y sistema de emisión permitan un adecuado control tributario y se encuentren expresamente autorizados, de manera previa, por la SUNAT
- o. El concesionario para la firma del contrato deberá contar con una póliza de responsabilidad civil que cubra todos los daños que se deriven del mal estado o de la mala manipulación de un producto, como puede ser una intoxicación alimentaria.

- p. Devolver el local de cafetería, en caso de no renovación, el mismo que deberá estar totalmente fumigado (desratizado, desinfectado, etc.)
- q. En caso que la oficina de Administración, requiera el ambiente del comedor fuera del horario de trabajo, deberá prestárselo, siempre y cuando sea para actividades programadas para el personal del HRL. El ambiente será devuelto en las mismas condiciones que fue entregado.
- r. La Entidad previa notificación con anticipación de cinco (5) días hábiles al Contratista, podrá reubicar los ambientes del comedor; debiendo el Contratista cumplir dicha disposición. De ser el caso, se procederá a la suscripción de adenda

CLÁUSULA QUINTA: DEL SERVICIO

El servicio de atención de desayuno, almuerzo, adicional y cena de ser el caso a los servidores e invitados que laboran en el Hospital Regional Lambayeque, considerando en su programación diaria, menús dietas y platos a la carta, etc.

1. LOS SERVICIOS A PRESTAR DEBERÁN CONSIDERAR:

Aplicar minuciosamente las especificaciones de calidad y sus niveles de control en la preparación y manipulación de alimentos. Ofrecer al personal un menú de calidad, variado, tomando en cuenta los hábitos y preferencias alimenticias de los usuarios.

a) Características del servicio

El concesionario realizará la preparación de los alimentos en base a los conceptos de inocuidad, calidad y satisfacción, con el propósito que el personal usuario consuma alimentos de alta calidad nutricional.

Garantizar una alimentación saludable en base a alimentos de alto valor nutritivo, manteniendo los estándares de calidad propuesto por la ENTIDAD.

La programación de menú deberá estar diseñado por profesionales de nutrición y especialistas en gestión de calidad, basado en el concepto de alimentación nutritiva, que atienda a coadyuvar y mejorar la calidad de vida de los servidores. Para ello, el concesionario remitirá en forma sensual al Área Usaria de la Entidad un informe sobre dicha programación, debidamente firmado por el nutricionista.

Se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- Cumplimiento estricto de los estándares de calidad, seguridad y plan de contingencia contra riesgo laborales.
- Elaboración de dietas
- Personal capacitado y con experiencia Personal con carnet de sanidad vigente,
- Seguro del SCTR y de accidentes personales.
- Suministro de víveres a cargo de proveedores acreditados y validados
- Stock garantizado de insumo (seco, congelados, frescos).

b) Servicio y horario

El horario será el siguiente:

Cafetín 2do piso

SERVICIO	HORARIO DE ATENCIÓN
Desayuno	07:30 hrs
Almuerzo	12:30 hrs - 15:00 hrs
Adicional	Hasta las 16:00 hrs

Cafetín 1er piso

SERVICIO	HORARIO DE ATENCIÓN
Desayuno	07:30 hrs
Almuerzo	12:30 hrs - 15:00 hrs
Adicional	Hasta las 19:00 hrs

c) Sistema de servicio

El servicio se brindará bajo las siguientes modalidades

- Servicio de autoservicio y/o delivery.
- Atención de venta snack y/o no perecibles

d) Menú

El menú deberá tener como alternativa un menú dieta para el personal que lo requiera.

e) Frecuencia de cárnico

TIPO	MÍNIMO POR SEMANA
Carne de Vacuno	1
Carne de Pollo	2
Pescado	1
Cerdo o pavita	1

f) Frecuencia de verduras/frutas/refrescos

Verduras y frutas frescas (limpias). Las frutas serán servidas de dos formas: enteras (postre) o picadas. Su frecuencia lo determinará el profesional Nutricionista

g) Frecuencia de verduras/frutas/refrescos

Verduras y frutas frescas (limpias). Las frutas serán servidas de dos formas: enteras (postre) o picada. Su frecuencia lo determinara el profesional nutricionista.

2. DEL PERSONAL DE ATENCIÓN

a) Dotación de personal

- Un (01) Administrador; tendrá a su cargo en forma permanente la responsabilidad de supervisar los aspectos administrativos de los servicios brindados y será la persona autorizada para realizar las coordinaciones con la Entidad.
- Un (01) Nutricionista (Permanente o a tiempo parcial que se encargue de planificar y controlar la calidad nutricional y sanitaria de los regímenes alimenticios.
- Dos (02) Jefes de Cocina
- Cuatro (04) asistentes de cocina
- Personal de mozos y/o azafatas.

b) Higiene personal y prácticas sanitarias

- Varones afeitados, cabellos cortos y cubierto con cofia, Damas con cabello recogido y cofia.
- Unas cortas y limpias (sin pintar)
- Sin anillos, relojes, pulseras ni cadenas; no deben usarse joyas, aretes, gargantillas, collares o muñequeras.
- Uniforme o vestimenta completo y limpio que será proporcionado por el concesionario.
- Lavaderos con jabón desinfectante.
- No se consume alimentos, bebidas, ni fuma en las áreas de elaboración de alimentos.

Contar por lo menos de tres (03) platos de menú por día y una dieta variada-balanceada

3. COSTOS DE LOS ALIMENTOS:

El costo de los alimentos será asumido por el personal usuario, sin responsabilidad de la ENTIDAD, por los menús no consumidos o papos no realizados.

CLÁUSULA SEXTA: PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de la concesión es de UN (01) año, computado a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, pudiendo ser renovado previo acuerdo de las partes, en función a la calidad, satisfacción del servicio brindado de acuerdo al cumplimiento y desempeño mostrado y de los términos de referencia.

La prórroga del contrato no es automática, dependerá de los acuerdos entre las partes.

Una vez vencida su vigencia, y en caso las partes no renueven o amplíen el plazo contractual, el concesionario deberá restituir el ambiente junto con el mobiliario asignado (de haber), en las mismas condiciones en que fue entregado por LA ENTIDAD.

La ENTIDAD hará entrega del ambiente donde se desarrollará las actividades contratadas.

En caso de no renovación, será devuelto por el concesionario en las mismas condiciones fumigado, desratizado, desinfectado.

Culminado el contrato, el concesionario deberá retirar el menaje y demás bienes de su propiedad en un plazo no mayor a cinco (05) días calendario, caso contrario se procederá a realizar el cobro por concepto de almacenaje diario, equivalente a S/.30.00.

Transcurrido un plazo máximo de quince (15) días calendario de no retiro de sus bienes y pago por concepto de almacenaje, se declarará en abandono los bienes, procediéndose al remate de los

CLÁUSULA SÉTIMA: DE LA RENTA

Se fija una renta mensual de..... y 00/100 soles, (S/) que comprende CAFETIN 1ER Y 2DO PISO del Hospital, la cual incluye los servicios básicos de luz y agua).

El depósito se efectuará mensualmente dentro de los cinco (05) días útiles del mes siguiente a la cuenta corriente N°..... del Banco de la Nación.

El contratista adicional a la renta mensual, deberá cumplir con el deposito equivalente a un (1) mes de renta, lo cual se utilizará en la modalidad de garantía para cubrir en caso de falta de pago y/o algún desperfecto generado a los ambientes por parte del contratista, lo cual dicha garantía será devuelto por la entidad una vez finalizado el convenio y habiéndose verificado que los ambientes sean entregados en las mismas condiciones antes del inicio del convenio.

CLÁUSULA OCTAVA: PENALIDADES

PENALIDADES	
a) RESULTA DO DE LOS EXÁMENES BROMATOLÓGICOS u OTROS:	
➤ Por un primer resultado desfavorable del examen bromatológicos:	➤ Multa de 50% de la UIT vigente.
➤ Segundo resultado desfavorable:	➤ Multa de 1 UIT Vigente
➤ Tercer resultado desfavorable	➤ Resolución de Contrato
b) Por no presentar la programación de menú diseñado por el profesional nutricionista en forma o mensual al área usuaria debidamente firmado.	➤ Multa de 1% de la UIT vigente.
c) Por no contar con el respectivo SCTR y de accidentes personales	➤ Multa de 25% UIT
d) Por no cumplir con la renta mensual contratado dentro de los cinco (05) días útiles del mes siguiente	➤ Multa de 2% UIT
e) No cumplir con el pago de remuneraciones respectivo a su personal a cargo	➤ Multa de 5% UIT

Las penalidades serán abonadas a la cuenta del Hospital Regional Lambayeque (Cuenta.....) dentro de los cinco (05) días calendario de comunicadas.

CLÁUSULA NOVENA: DEVOLUCIÓN DEL LOCAL POR NO RENOVACIÓN

En caso de no renovación, será devuelto por el concesionario en las mismas condiciones fumigado, desratizado, desinfectado.

Culminado el contrato, el concesionario deberá retirar el menaje y demás bienes de su propiedad en un plazo no mayor a cinco (05) días calendario, caso contrario se procederá a realizar el cobro por concepto de almacenaje diario, equivalente a S/.50.00.

Transcurrido un plazo máximo de quince (15) días calendario de no retiro de sus bienes y pago por concepto de almacenaje, se declarará en abandono los bienes, procediéndose al remate de los mismos.

CLÁUSULA DÉCIMA: DE LA DIRIMENCIA

Las partes, de común acuerdo, establecen que en caso de duda o incompatibilidad entre lo estipulado en los términos de referencia del proceso de selección y la propuesta de EL CONCESIONARIO con relación al presente contrato, prevalecerá lo establecido en los términos de referencia, tratando de arribar a una solución satisfactoria para ambas partes

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con las normas vigentes. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el Código Civil.

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las partes dejan expresa constancia que el contrato se sujeta a la legislación peruana, sometiéndose expresamente, en caso de controversia, a la competencia de los jueces y Tribunales de la jurisdicción de Lambayeque, renunciando al fuero de sus domicilios

CLÁUSULA DECIMO QUINTA: 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:

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 del proceso de selección, la propuesta técnico - económica, y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por triplicado en señal de conformidad en la ciudad de Chiclayo, a los..... de..... del.....

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

FORMATO N° 01

FICHA DE REGISTRO DE PARTICIPANTE

CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONCESION DEL CAFETIN Y COMEDOR DEL
HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE

Señores
HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 01-2025-HRL
PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

FICHA DE INSCRIPCIÓN DE PARTICIPANTE A PROCESO DE SELECCIÓN					
NOMBRE DEL PARTICIPANTE (Persona Natural o Jurídica)					
RUC N°:		TELÉFONOS:		CORREO ELECTRÓNICO:	
DOMICILIO LEGAL:					
NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE o DE SU REPRESENTANTE LEGAL (de ser el caso):				DNI N°	
FECHA:					
Firma y Sello del Participante o de su Representante Legal (de ser el caso)					



ANEXOS

12

ANEXO N° 1

CARTA DE PRESENTACION Y DECLARACIÓN JURADA DEL POSTOR
PARTICIPANTE

Señores
HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 01-2025-HRL
PRIMERA CONVOCATORIA

Presente -

Estimados Señores

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [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 o Razón Social:		
Domicilio Legal:		
RUC:	Teléfono:	Fax:
Correo Electrónico:		

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR CON
EL ESTADO

Señores
HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 01-2025-HRL
PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

De nuestra consideración

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

1. No tener impedimento para participar en concursos para concesión de servicios convocados por el Estado.
2. Conocer, aceptar y someterme a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
3. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del presente proceso de selección.
4. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como respetar el principio de integridad
5. Comprometerme a mantener la oferta Económica presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.
6. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES
GENERALES DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Señores
HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 01-2025-HRL
PRIMERA CONVOCATORIA

Presente. -

De nuestra consideración

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado los documentos del proceso de la referencia proporcionados por la ENTIDAD y conocer todas las condiciones existentes, el postor ofrece la Concesión de servicio del comedor para el Hospital Regional de Lambayeque, de conformidad con los Términos de Referencia, las demás condiciones que se indican en las presentes Bases y los documentos del proceso.

En ese sentido, me comprometo a realizar el servicio con los términos de referencia, forma, plazo y condiciones establecidas en las bases y en el posterior contrato de concesión de comedor a suscribir

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

PLAN DE MEDIDAS DE SALUBRIDAD Y SANITARIAS A SER APLICADAS PARA
MENAJE Y EL LOCAL

Señores
HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 01-2025-HRL
PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

De nuestra consideración

Es grato dirigirme a ustedes para hacer de su conocimiento que mi representada (nombre del concesionario), se compromete a llevar a cabo las siguientes medidas de salubridad y sanidad, en forma mensual, según el siguiente detalle:

1. Desinfección de los cubiertos (detallar procedimiento y frecuencia)
2. Desinfección del menaje (detallar procedimiento y frecuencia)
3. Desinfección del ambiente de cocina (detallar procedimiento y frecuencia)
4. Desinfección de las mesas y sillas (detallar procedimiento y frecuencia)
5. Desinfección de los almacenes de alimentos y refrigeradores (detallar procedimiento y frecuencia)

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

ANEXO N° 5

DESCRIPCIÓN DE PRECIO
(MODELO)

Señores
HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 01-2025-HRL
PRIMER A CONVOCATORIA

Presente.-

De nuestra consideración

Es grato dirigirme a ustedes para hacer de su conocimiento que, de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente proceso y Términos de referencia, mi Oferta Económica a ofrecer en el concesionario del comedor para el Hospital Regional Lambayeque, es el siguiente:

DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO S/ (MENSUAL)
CONCESIÓN DEL COMEDOR DEL HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE	

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 6

DECLARACIÓN JURADA DE EXPERIENCIA DEL POSTOR

Señores
HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 01-2025-HRL
PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que suscribe con DNI N°, Representante
Legal de la empresa con RUC N° y con
domicilio legal en declaro
haber realizado servicio similar a los siguientes clientes:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL SERVICIO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA INICIO	FECHA TÉRMINO	CONTACTO	TELÉFONO DE CONTACTO
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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