

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div> <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc </div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div> <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc </div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div> <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz </div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019

Modificadas en junio 2019, diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

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

**CONCURSO PÚBLICO N°
001-2024-HSR**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA
PACIENTES Y PERSONAL DE SALUD DEL HOSPITAL
SANTA ROSA**

1era Convocatoria

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no*

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

coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.

- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas

que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

competente.

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

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL SANTA ROSA
RUC N° : 20171604355
Domicilio legal : AV BOLIVAR S/N° (CUADRA OCHO), DISTRITO DE PUEBLO
LIBRE, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA.
Teléfono: : (01) 615-8200
Correo electrónico: : jhuaman@hsr.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE SALUD DEL HOSITAL SANTA ROSA"

ITEM PAQUETE N° 1

DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES X DIARIA (*)	CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES X 18 MESES
DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTES		
DESAYUNO	5	2738
ALMUERZO	3	1643
COMIDA	4	2190
DIETA SOLIDA PARA PACIENTES		
DESAYUNO	82	44895
ALMUERZO	98	53655
COMIDA	81	44348
ALIMENTACION PARA PACIENTES CON SNG		
DESAYUNO	6	3240
ALMUERZO	10	5400
COMIDA	8	4320
ALIMENTACION COMPLEMENTARIA		
DESAYUNO	2	1096
ALMUERZO	2	1096
COMIDA	2	1096
DIETA SOLIDA PARA PERSONAL		
DESAYUNO	91	49823
ALMUERZO	175	95812
CENA	93	50917

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO DE APROBACION DE

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN N° 001-2024-OEA/AEC-CP 001, el 28 de abril del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recurso Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de dieciocho (18) meses, computados desde el; en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/5.00 (Cinco con 00/100 soles) en la caja principal del Hospital Santa Rosa y recabar las bases en la Oficina de Logística del Hospital Santa Rosa (2do piso), sito en AV. BOLIVAR S/N° (CUADRA OCHO), PUEBLO LIBRE - LIMA – LIMA, en el horario de 08:00 am a 13:00 pm y de las 14:00 pm a las 16:00 pm.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31854 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, Texto Único Ordenado de la Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 043-2003-PCM, Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 072-2003-PCM aprueba el Reglamento de la Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, y sus modificaciones.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR, Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, Resolución Ministerial N° 377-2020-SA, se encarga de la

- administración del Registro del Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el Trabajo.
- Ley N° 30884 "Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables", y su reglamento.
 - Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de salud NTS N° 098-MINSA-DIGESA-V-01.
 - Resolución Ministerial N° 308-2012/MINSA de fecha 19 abril 2012 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud y Otras Normas Vigentes"
 - Norma Técnica de Salud N° 144-MINSA/2018/DIGESA "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación" aprobada con Resolución Ministerial N° 1295-2018/MINSA.
 - Sistema integrado para COVID-19 (SISCOVID-19) de Ministerio de Salud. Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA. Lineamientos para la Vigilancia de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID 19.
 - Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA, que aprueba el documento técnico "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID 19"
 - Reglamento de la Alimentación Infantil. Decreto Supremo N° 009-206-SA: Directiva sanitaria para la implementación de lactarios en establecimientos y dependencias del Ministerio de Salud.
 - Directiva N° 008-MINSA/HSR-2022 para el otorgamiento de raciones alimenticias al personal asistencial de soporte y pacientes hospitalizados en el Hospital Santa Rosa.
 - El contratista deberá cumplir con la recomendación de la Organización Mundial de la Salud sobre el uso de menaje de un solo uso para pacientes y personal que se encuentra en la atención de la Pandemia.
 - Código Civil.
 - Directivas del OSCE, así como opiniones y pronunciamientos del OSCE.
 - Plan Anual de Contrataciones 2024.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.
- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Estructura de costos que se presentara para el perfeccionamiento del contrato (Declaración Jurada)
- f) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (**Anexo N° 4**)³
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- h) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

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

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Declaración jurada de datos adicionales de la empresa, la cual deberá contener dirección de correo electrónico, número de teléfono fijo y anexos (de corresponder) y, número de teléfono celular, para la notificación de las ordenes de servicio y, demás coordinaciones y notificaciones, durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁴ (**Anexo N° 9**).
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁵.
- j) Relación del personal destacado al Hospital Santa Rosa para brindar el servicio del presente procedimiento de selección, conteniendo las exigencias establecidas en los numerales 1, y 3 del punto 7.3.2 PERSONAL, del 7.3 DE LAS CONDICIONES BASICAS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO, del 3.1 TERMINOS DE REFERENCIA, del CAPITULO III "REQUERIMIENTO", de la SECCION ESPECIFICA "CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCION", de las BASES.
- k) Póliza de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo -SCTR -, conteniendo la relación del personal de la empresa destacado al Hospital Santa Rosa para brindar el servicio del presente procedimiento de selección.

Importante

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

⁴ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁵ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

prorrataada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina de Logística del Hospital Santa Rosa (segundo piso), sito en AV. BOLIVAR S/N° (CUADRA OCHO) - PUEBLO LIBRE - LIMA (Horario de atención de 8:00 am a 13:00 pm y de 14:00 pm a 16:00 pm).

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos semanales.

La forma de pago será semanalmente para lo cual, EL CONTRATISTA proporcionará el consolidado de raciones atendidas en la semana, dentro de los tres (3) días posteriores a la ejecución del servicio, y el Departamento de Nutrición y Dietética remitirá el cuadro resumen del número de raciones consumidas y la evaluación de conformidad para el pago respectivo de manera semanal.

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

- Conformidad del Departamento de Nutrición y Dietética.
- Comprobante de pago.
- Orden de servicio.

Dicha documentación deberá ser presentada por EL CONTRATISTA en la Oficina de Logística del Hospital Santa Rosa (segundo piso), sito en AV. BOLIVAR S/N° (CUADRA OCHO) - PUEBLO LIBRE – LIMA (Horario de atención de 8:00 am a 13:00 pm y de 14:00 pm a 16:00 pm).

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

ANEXOS

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> El proveedor deberá cumplir con contar con el Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) habilitado a la fecha.
	<u>Acreditación:</u> Certificado de PGH emitido por DIGESA o DIRESA.

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

B.	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.1.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<u>PERSONAL CLAVE</u> 01 NUTRICIONISTA ADMINISTRADOR 01 NUTRICIONISTA DE PRODUCCION <u>Requisitos para ambos:</u> Licenciados en Nutrición, colegiado y habilitado profesionalmente. <u>Acreditación:</u> El TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/ , según corresponda. En caso EL TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.
B.1.2	CAPACITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> 01 NUTRICIONISTA – ADMINISTRADOR <ul style="list-style-type: none"> • 150 horas lectivas en Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP. 01 NUTRICIONISTA DE PRODUCCION <ul style="list-style-type: none"> • 50 horas lectivas en alimentación colectiva y/o actualización en Nutrición. <u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de Certificado o Constancia de las capacitaciones mencionadas.

	<p>Importante</p> <p><i>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 lectivas, según la normativa de la materia.</i></p>
B.1.3	<p>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>01 NUTRICIONISTA – ADMINISTRADOR</p> <p>2 años en puesto de Nutricionista Administrador o Supervisor en un servicio de Alimentación hospitalaria, colectiva (personal de salud y pacientes hospitalizados) o masiva en instituciones de salud públicos o privados.</p> <p>01 NUTRICIONISTA DE PRODUCCION</p> <p>1 año de experiencia en servicio de alimentación hospitalaria, colectiva o masiva de acuerdo al objeto convocado.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</i> <i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i> <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i> <i>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.</i>
B.2	<p>EQUIPAMIENTO</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Debe incluir el listado del equipamiento físico que utilizara el postor en la prestación del servicio, los mismos que deben ser como mínimo los establecidos <u>en el ANEXO 3 de los términos de referencia.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 4,000,000.00 (Cuatro millones con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación colectiva en instituciones de salud públicas o privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁶, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 7 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 8.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 7 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>

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

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

(...)

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

Importante

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).		La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <i>i</i> = Oferta <i>P_i</i> = Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i> = Precio <i>i</i> <i>O_m</i> = Precio de la oferta más baja <i>PMP</i> = Puntaje máximo del precio <div style="text-align: right;">[83] puntos</div>
E. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno <u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017). El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOP) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional. ⁷ El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación ⁸ , y estar vigente ⁹ a la fecha de presentación de ofertas. En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.		<div style="text-align: center;">(Máximo 2 puntos)</div> Presenta Certificado ISO 37001 <div style="text-align: right;">[02] puntos</div> No presenta Certificado ISO 37001 <div style="text-align: right;">0 puntos</div>
H. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA		

⁷ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

⁸ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

⁹ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Compartir con días festivos a lo largo del año para la totalidad de comensales del HSR</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de DECLARACION JURADA que deberá contener como mínimo el contenido del plato ofertado, peso de la ración y la cantidad de la bebida que acompaña el plato</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Mejora 1: [10] puntos</p>
I. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado¹⁰ acorde con ISO 9001:2015¹¹ o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere PRESTACION DE SERVICIOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y/O COMERCIO DE ALIMENTOS Y/O COMERCIO DE BEBIDAS¹².</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Mediante la presentación de copia simple de certificado oficial emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho Sistema de Gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional¹³. El referido certificado debe estar a nombre del postor¹⁴ y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁵, y estar vigente¹⁶ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>(Máximo 5 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 9001 [05] puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 9001 0 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁷

¹⁰ La Certificación implica que un organismo de certificación independiente garantiza la conformidad de los productos/ servicios/procesos o sistemas de una organización, frente a los requisitos de una norma establecida.

¹¹ Entre las certificaciones más difundidas mundialmente, y que es aplicable a todas las organizaciones independientemente de su actividad o sector, referidas a la implementación de un sistema de gestión de la calidad, se encuentra la correspondiente a la norma internacional ISO 9001, propuesto por la Organización Internacional para la Estandarización (ISO). La certificación de la norma ISO 9001 confirma que una organización ha demostrado mediante una evaluación (Auditoría de Tercera Parte) la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad, y con ello su capacidad para proporcionar regularmente productos o servicios que satisfagan los requisitos de esa Norma Internacional, del cliente y los legales y reglamentarios aplicables, así como su compromiso por aumentar la satisfacción del cliente a través de la aplicación eficaz y mejora continua del sistema.

¹² Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado, en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo, el caso de la contratación del servicios de limpieza (donde además, por la particularidad del servicio, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico), donde se pueden considerar términos como: "limpieza de instalaciones en la ciudad de...", "limpieza de centros educativos en las ciudades de...", "limpieza de edificaciones en la provincia de...", "limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...", "limpieza de centros educativos en la Región de...", "limpieza de instalaciones a nivel nacional", entre otros.

¹³ Sea firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).

¹⁴ En caso que el postor se presente en consorcio, para obtener el puntaje respectivo, todos sus integrantes deben acreditar que cuentan con las certificaciones vigentes con el alcance requerido, siempre que, de acuerdo con la promesa de consorcio, se hubieran comprometido a ejecutar obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria.

¹⁵ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁶ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

¹⁷ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE SALUD DEL HOSPITAL SANTA ROSA**, que celebra de una parte **HOSPITAL SANTA ROSA**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [...], con domicilio legal en AV. BOLIVAR S/N° (CUADRA OCHO) - PUEBLO LIBRE – LIMA, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HSR para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE SALUD DEL HOSPITAL SANTA ROSA"**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la **"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE SALUD DEL HOSPITAL SANTA ROSA"**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁸

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en pagos semanales, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La forma de pago será semanalmente para lo cual, EL CONTRATISTA proporcionará el consolidado de raciones atendidas en la semana, dentro de los tres (3) días posteriores a la ejecución del servicio, y el Departamento de Nutrición y Dietética remitirá el cuadro resumen del número de raciones consumidas y la evaluación de conformidad para el pago respectivo de manera semanal.

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

¹⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por **EL CONTRATISTA, LA ENTIDAD** debe contar con toda la siguiente documentación:

- Conformidad del Departamento de Nutrición y Dietética.
- Comprobante de pago.
- Orden de servicio.

Dicha documentación se deberá ser presentada por **EL CONTRATISTA** en la Oficina de Logística del Hospital Santa Rosa (segundo piso), sito en AV. BOLIVAR S/N° (CUADRA OCHO) - PUEBLO LIBRE – LIMA (Horario de atención de 8:00 am a 13:00 pm y de 14:00 pm a 16:00 pm).

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de dieciocho (18) meses, el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por el Departamento de Nutrición y Dietética de LA ENTIDAD; en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS - EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN -, de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de la última conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

OTRAS PENALIDADES

Las otras penalidades se encuentran establecidas en los puntos 11.2 "OTRAS PENALIDADES" y del 7.6.8.2.3 "RESOLUCION DEL CONTRATO", del 3.1 "TERMINOS DE REFERENCIA", del CAPITULO III "REQUERIMIENTO", de la SECCION ESPECIFICA "CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCION", de las BASES.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁹

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

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

El arbitraje será Institucional y resuelto por árbitro único. Las partes acuerdan, que en caso de recurrir al arbitraje, deberán acudir a cualquiera de las siguientes instituciones arbitrales, aún cuando aquellas no han estado indicadas en las bases integradas, por lo que ambas se obligan:

- Centro de Arbitraje del Colegio de Abogados de Lima.
- Centro de Análisis y Resolución de Conflictos de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

¹⁹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²⁰.

²⁰ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HSR

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²¹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios²²

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²¹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

²² Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HSR

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²³		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁴		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

²³ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁴ Ibídem.

²⁵ Ibídem.

4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios²⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HSR
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HSR

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE SALUD DEL HOSPITAL SANTA ROSA**, de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HSR
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HSR

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PUBLICO N° 001-2024-HSR "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE SALUD DEL HOSPITAL SANTA ROSA"**

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁹

²⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HSR
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

ANEXO N° 7

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HSR

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³² DE:	MONEDA	IMPORTE ³³	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁵
1										
2										
3										
4										

³⁰ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³¹ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

³² Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN *"Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz"*. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, *"... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe"*.

³³ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁴ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁵ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³² DE:	MONEDA	IMPORTE ³³	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁵
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 8

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HSR

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 9

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HSR
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE SALUD DEL HOSPITAL SANTA ROSA- PUEBLO LIBRE"

ÍNDICE

ITEM	PÁGINA
I. TERMINOS DE REFERENCIA	
1. Área usuaria o solicitante	01
2. Denominación de la contratación	01
3. Finalidad publica	01
4. Antecedentes	01
5. Objetivo	01
6. Descripción del servicio	
6.1 Lugar de la prestación	01
6.2 Plazo	01
7. Condiciones para la prestación del servicio	
7.1 De la Normativa a cumplir	03
7.2 De las cantidades requeridas	04
7.3 De las condiciones básicas para la prestación del servicio	05
7.4 De las condiciones para ejecutar el servicio	10
7.5 De las especificaciones técnicas	11
8. Supervisión, vigilancia y control de los procesos	60
9. Pago	61
10. Conformidad del servicio	61
11. Penalidades	
11.1 Penalidades por mora	61
11.2 Otras penalidades	
11.2.1 Tipificación de faltas	62
11.2.2 Penalidades a aplicarse	66
11.2.3 Resolución del contrato	69
12. Confidencialidad	69
13. Responsabilidad por vicios ocultos	69
14. Sistema de Contratación	70
II. REQUISITOS PARA LA CALIFICACION DEL POSTOR	71
III. ANEXOS	74

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE SALUD DEL HOSPITAL SANTA ROSA- PUEBLO LIBRE"

I. TERMINOS DE REFERENCIA

1. ÁREA USUARIA O SOLICITANTE

Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Santa Rosa.

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de un "Servicio de concesionario de alimentos", para el Hospital Santa Rosa.

3. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca garantizar la adecuada alimentación y nutrición de los pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Santa Rosa, procurando disminuir los riesgos de infecciones intrahospitalarias y optimizar la recuperación del paciente y personal de guardia.

4. ANTECEDENTES

El Hospital Santa Rosa atiende un promedio de 98 pacientes diarios que se encuentran hospitalizados por diversas patologías y 159 personal asistencial que realizan guardia para la atención de los pacientes que acuden para atenciones médicas de urgencia y emergencia en el Hospital Santa Rosa; resultando por ello necesario garantizar una integral prestación asistencial para los pacientes que incluya el servicio de alimentación, lográndose optimizar su recuperación, así como brindar las facilidades al personal de guardia facilitando su permanencia durante el servicio.

5. OBJETIVO

Dicha contratación fortalecerá el servicio de atención que brinda el Hospital Santa Rosa a los pacientes hospitalizados, y promoverá el compromiso del personal de guardia con la institución.

6. DESCRIPCION DEL SERVICIO

La empresa prestadora del servicio efectuará su atención de acuerdo a las exigencias técnicas establecidas descritas en los términos de referencia:

6.1. LUGAR DE LA PRESTACIÓN

Hospital Santa Rosa, ubicado en Av. Bolivar s/n, Cdra. 8 del Distrito de Pueblo Libre, Provincia y Departamento de Lima.

6.2. PLAZO

La prestación del servicio será por un periodo de 18 meses, computados desde el día siguiente de suscrito el contrato

7. CONDICIONES BASICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

7.1. DE LA NORMATIVIDAD A CUMPLIR

La empresa prestadora del servicio debe aplicar la normativa peruana e internacional vigente para todos sus procesos, tales como:

- * Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de salud NTS N° 098-MINSA-DIGESA-V-01.
- * Resolución Ministerial N°308 -2012/MINSA19 abril 2012” Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de Salud y otras normas vigentes.
- * Norma Técnica de Salud N° 144-MINSA/2018/DIGESA “Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación” aprobada con Resolución Ministerial N° 1295-2018/MINSA.
- * Ley N°30225 Decreto Supremo N°103-2020-EF, Resolución Ministerial N°377-2020-sa, Se encarga de la administración del Registro del Plan para la vigilancia, prevención y control de Covid-19 en el trabajo”.
- * Sistema integrado para COVID-19 (SISCOVID- 19) de Ministerio de Salud. Resolución Ministerial N239-2020- MINSA. Lineamientos para la Vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a Covid 19.
- * Resolución Ministerial N° 448-2020 – MINSA, que aprueba el documento técnico” Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los Trabajadores con riesgo de exposición de Covid-19”.
- * Ley N°30884 Ley que Regula el Plástico de Un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables, y su reglamento.
- * **Reglamento de la Alimentación Infantil, Decreto Supremo N° 009-2006.SA, Artículo 13**
- * **Directiva N° 008 –Minsa/HSR- 2022 para el otorgamiento de raciones alimenticias al personal asistencial de soporte y pacientes hospitalizados en el Hospital Santa Rosa**

Además, deberá cumplir con la recomendación de la Organización Mundial de la Salud sobre el uso de Menaje de un solo uso para pacientes y personal que se encuentra en la atención de la Pandemia.

7.2. DE LAS CANTIDADES REQUERIDAS

Una empresa especializada en brindar servicios de alimentación a pacientes hospitalizados y personal de salud de guardia de la institución, el cual debe darse en condiciones óptimas para preservar la salud, según las siguientes cantidades aproximadas:

DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES X DIARIA (*)	CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES X 18 MESES
DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTES		
DESAYUNO	5	2738
ALMUERZO	3	1643
COMIDA	4	2190
DIETA SOLIDA PARA PACIENTES		
DESAYUNO	82	44895
ALMUERZO	98	53655
COMIDA	81	44348
ALIMENTACION PARA PACIENTES CON SNG		
DESAYUNO	6	3240
ALMUERZO	10	5400
COMIDA	8	4320
ALIMENTACION COMPLEMENTARIA		
DESAYUNO	2	1096
ALMUERZO	2	1096
COMIDA	2	1096
DIETA SOLIDA PARA PERSONAL		
DESAYUNO	91	49823
ALMUERZO	175	95812
CENA	93	50917

7.3 DE LAS CONDICIONES BASICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

7.3.1 RESPONSABILIDADES

1. La empresa prestadora del servicio debe contar con un programa de buenas prácticas de manipulación (BPM), programa general de higiene y saneamiento (PHS) de acuerdo a los Principios Generales de Higiene (PGH) certificado y habilitado por la DIGESA y/o Direcciones Regionales de Salud. Así mismo al inicio del servicio deberá volver a tramitar dicha certificación en la misma institución (Hospital Santa Rosa- Pueblo Libre), durante un plazo prudencial acordado con la institución.

2. La empresa prestadora del servicio bajo responsabilidad debe cumplir con todas las normas aplicables, las que declara conocer por ser empresa especializada, y además porque el desconocimiento de una norma no exime legalmente la responsabilidad por su incumplimiento, según la legislación nacional.
3. La empresa prestadora del servicio presenta y ejecuta un cronograma de fumigación, desinsectación y desratización de inicio y término de forma bimestral que tendrá que ser coordinada con el departamento de nutrición y dietética y la oficina de epidemiología al día siguiente de suscribir el contrato o máxime a los 7 días los cuales deben ser diseñados, certificados y adecuados a las necesidades del hospital.
4. La empresa prestadora del servicio debe asegurar la atención tanto para pacientes como colaboradores, bajo cualquier circunstancia y evento inesperado, para ello contará con un Plan de Contingencia que garantice la continuidad de la atención; dicho plan será entregado un día posterior de suscrito el contrato y será actualizado cada 6 meses, de ser el caso “Protocolo Sanitario de Operación ante el Covid-19 u otras situaciones de emergencia para restaurantes y Servicios Afines en la modalidad de atención en Salón” y Otros según DIGESA. Además, deberá cumplir con la recomendación de la Organización Mundial de la Salud sobre el uso de Menaje de un solo uso para pacientes y personal que se encuentra en la atención de la emergencia.
5. La empresa prestadora del servicio será responsable de devolver la infraestructura, instalaciones y equipamiento en óptimas condiciones, culminada la fecha o resolución de la prestación del servicio y/o contrato. El Hospital Santa Rosa proveerá en concesión a la empresa prestadora del servicio ambientes físicos, instalaciones y equipamiento (cuadro n°15), toda mejora en las áreas de producción, almacenes, comedores, reposteros, servicios sanitarios, al término o resolución del contrato quedará en beneficio de la institución sin que se genere costo alguno.
6. La empresa prestadora del servicio 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 hospital Santa Rosa y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres. Si en siete días calendarios no realiza la reparación o reemplazo el Hospital Santa Rosa descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación.
7. La empresa prestadora del servicio es responsable del pago puntual de las remuneraciones de su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudiera devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios y horas extras, tributos creados o por crearse, para tal confirmación el contratista deberá presentar esa documentación mensualmente a la oficina de Logística con una copia al Área Usuaría, la salida de los últimos recibos de aportaciones a Essalud, fondo de pensiones y boletas de pago del personal a su cargo en el Hospital Santa Rosa.
8. Al Hospital Santa Rosa no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños o mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato con ocasión o como consecuencia del mismo. Debe cumplir con las medidas de

prevención de riesgos de seguridad y salud en el trabajo contenidas en la ley N° 29783 y contar con el Seguro Complementario del Trabajo de Riesgo en forma obligatoria desde el inicio de la prestación del servicio y debe ser renovado inmediatamente a la caducidad.

9. La empresa prestadora del servicio deberá contar con el personal requerido de acuerdo a las bases administrativas, debiendo garantizar su permanencia diaria, continua y necesaria en todos horarios establecidos, durante todo el tiempo de la ejecución del servicio.
10. La empresa prestadora del servicio ante el supuesto caso de intoxicación alimentaria será el responsable económico y legal de dichas situaciones por lo que efectuará estudios microbiológicos de las preparaciones frías, preparaciones calientes, superficies de uso frecuente en las áreas de comedor y ambientes de distribución de hospitalización el examen microbiológico tendrá que ser realizado en un laboratorio de microbiología reconocido por Digesa y con una contra muestra por parte del Hospital. El responsable por parte del Hospital estará a cargo del Departamento de Nutrición y Dietética, reportando la información tanto del concesionario como del Hospital a la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.
11. La empresa prestadora del servicio ganadora se someterá a cualquier norma o reglamento adicional a este contrato dictado por el departamento de nutrición y dietética y la autoridad de salud en este caso el Hospital en función del cumplimiento adecuado del servicio.
12. La empresa prestadora del servicio es responsable de presentar toda la documentación requerida por el Área Usaria y Órganos competentes del Ministerio de Salud.
13. La empresa prestadora del servicio efectuará su atención de acuerdo a las exigencias técnicas establecidas, que forman parte de los términos de referencia, así mismo asumirá sus obligaciones contractuales, en función de las etapas de instalación, en la identificación de sus recursos humanos, el número de raciones requerido, el equipamiento básico/mínimo requerido, así como el mantenimiento de los ambientes, instalaciones y equipamiento designados por el Hospital hasta finalizar el contrato.

7.3.2 PERSONAL

1. La empresa prestadora del servicio debe presentar a la oficina de adquisiciones con copia al área usuaria y área de seguridad interna una lista con el nombre, apellidos, especialidad y funcionalidad del personal profesional, técnico, auxiliar responsables de la ejecución del servicio y del personal de reemplazo/contingencia con los mismos o mejores requisitos mínimos establecidos en los términos de referencia,
2. Además de una copia del file individual al Departamento de Nutrición y Dietética de cada personal con la siguiente documentación:
3. ***Documento Nacional de identidad vigente, Antecedentes policiales, Antecedentes penales, carné de sanidad vigente, Carnet de vacunas covid 19 (tres dosis), Vacuna de hepatitis, vacuna antitetánica, certificados de capacitación y la documentación detallado en el cuadro N°9.***
4. Así mismo el cambio de cualquier personal será comunicado al departamento de nutrición, al área de adquisiciones y seguridad interna con la presentación

respectiva de su documentación 72 horas previas a su ingreso a la institución para su aprobación por la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética.

5. La empresa prestadora del servicio debe proporcionar a su personal dos pares de uniformes completos según estación de verano o invierno con logotipo y distintivo para su identificación, además del calzado adecuado de acuerdo al área de trabajo los cuales serán inmediatamente repuestos todas las veces necesarias, según la Ley N° 29783 de sanidad y salud en el trabajo.
6. Así mismo el personal de la empresa prestadora del servicio debe llevar la vestimenta impecable y decorosa, contar con un carnet de identificación o fotocheck y en todo momento mantener las siguientes normas de conducta: Respeto, cortesía, orden, pulcritud, criterio, puntualidad y responsabilidad.

7.3.3 TAREAS

1. La empresa prestadora del servicio está obligada a cumplir con el abastecimiento del stock necesario y suficiente para la preparación de raciones alimentarias de todos los alimentos programados para pacientes y personal de guardia, además contar con un stock que asegure los alimentos necesarios para la preparación semanal, en el caso de productos perecibles y no perecibles, así mismo en fechas especiales la programación de menús será de acuerdo a la ocasión y solicitud del Área Usuaria.
2. La empresa prestadora del servicio debe asegurar la provisión de insumos en los almacenes y cámaras del área de producción del hospital para la preparación de alimentos con 3 días de anticipación, en caso de que los alimentos y productos procesados no reúnan las características organolépticas adecuadas se procederá a la devolución del lote en su totalidad y la reposición deberá realizarse en un plazo no mayor a las 48 horas.
3. La empresa prestadora del servicio presentara la programación con 15 días de anticipación para su validación y aprobación por la Jefatura de Nutrición, luego no podrá cambiarse salvo previa coordinación con la Jefatura de Nutrición y dietética, así mismo las preparaciones que no tengan aceptación por el personal usuario no serán programadas en los sucesivo y no se aceptaran repeticiones como mínimo en un periodo de 2 semanas.
4. La empresa prestadora del servicio proveerá de material descartable para pacientes y personal con enfermedades infectocontagiosas, inmunosuprimidos, oncológicos, aislados en áreas críticas y otros.

7.3.4 HIGIENE Y SALUBRIDAD

1. La empresa prestadora del servicio habilitará jabón líquido a manos libres y tendrá dispensador de papel toalla abastecido en todos los puntos de lavado de manos y área de trabajo, además de papel higiénico en los servicios urinarios, así mismo el personal manipulador durante todo el proceso debe hacer uso adecuado de guantes, cofia, mascarillas y mandilón ese último según sea el caso. El personal que realice actividades de limpieza no intervendrá en el proceso de producción y tendrá uniforme diferenciado.
2. Durante todo el proceso de producción el personal deberá contar con la mascarilla quirúrgica descartable de tres pliegues (no mascarilla comunitaria) colocada correctamente (cubriendo la nariz), de igual forma el uso de la cofia

protectora y el uso de guantes que deben ser cambiados según preparación las veces que sea necesario todo equipo de protección personal deberá encontrarse en buenas condiciones de higiene debiendo ser cambiados para su uso exclusivo en el área de trabajo, cabe mencionar que para las áreas específicas deberán usar mascarilla kn95 sin excusa válida para todo el incumplimiento de esta disposición.

3. La empresa prestadora del servicio debe mantener los equipos, instalaciones y equipamiento cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
4. La empresa prestadora del servicio es responsable de la disposición de los desperdicios generados de la preparación de alimentos y procesos de producción (residuos comunes y biodegradables) y los procedentes de las salas de hospitalización de pacientes y comedor (residuos biocontaminados), la cual deberán ser almacenados, tratados y transportados según las normas de Gestión y Manejo de Residuos Sólidos.

7.3.5 EQUIPOS Y MATERIALES

1. La empresa prestadora del servicio antes de la ejecución del servicio presentará una carta con la relación de equipamiento al Departamento de Nutrición y al área de Seguridad interna, así mismo su instalación en la institución con el equipamiento y menaje mínimo/básico (cuadro n°10, cuadro n°11, cuadro n°12, cuadro n°13, cuadro n°14) debe culminar en un plazo establecido máxime a los 7 días, este equipamiento no podrán retirarse hasta el término del contrato, salvo, que sea por razones de mantenimiento correctivo o reemplazo inmediato por inoperatividad previamente evaluado y aprobado por el Departamento de Nutrición, así mismo el ingreso y/o salida de algún equipamiento de propiedad de la empresa prestadora del servicio también sera con una carta de ingreso y/o salida con la lista equipos tanto para el Servicio de Nutrición y para el área de Seguridad Interna del Hospital.
2. La empresa prestadora del servicio es responsable de los vehículos de transporte adecuado y exclusivo, equipamiento de transporte utilizados en la recepción/almacenamiento de los insumos: menajes utilizados en el transporte para la preparación, elaboración y cocción de alimentos, las cantidades requeridas; el transporte utilizado en la distribución individualizada a cada paciente al pie de cama; el servido en la temperatura y horario correcto, atención, y sistema de control a los usuarios de la institución; el recojo de las bandejas/vajilla utilizada, el lavado/desinfección de utensilios, menajes y superficies; y los equipos de transporte utilizados para la limpieza general y manejo de residuos sólidos de todas las áreas usadas y asignadas.
3. La empresa prestadora del servicio debe presentar máxime a los 7 días de iniciada la ejecución del contrato el programa de mantenimiento preventivo/correctivo, de reparación/calibración de cada ambiente físico, instalación, equipamiento y/o mobiliario usado durante la ejecución del servicio; tanto de los propios como los cedidos en consesión por el Hospital (cuadro n°15), los cuales estarán establecidos en un cronograma con plazos establecidos en coordinación con el Área de Servicios Generales y el Departamento de Nutrición para la verificación del cumplimiento y conformidad.

7.4 DE LAS CONDICIONES PARA EJECUTAR EL SERVICIO

La empresa prestadora del servicio al inicio se instalará con la participación del personal de las áreas competentes los cuales son un representante de patrimonio y servicios generales del Hospital para lo cual se establecerá un plazo prudencial de la instalación en su totalidad con un máximo de 7 días desde la firma del contrato, así mismo se aplicará la penalidad correspondiente por cada día de retraso que no se haya terminado dicha instalación.

Se considera que el monto correspondiente al pago de Merced Conductiva, consumo de energía eléctrica, y consumo de agua potable se encuentra como parte de las instalaciones del Hospital y este será debitado del valor total del servicio de la primera semana del mes siguiente a través de la oficina de Economía.

- El costo del servicio mensual de transporte de residuos sólidos se calculará según el conteo del pesado diario (Si no se registra el peso se tomará como referencia el peso promedio diario y se considera falta).
- El costo del servicio mensual de Agua Potable será contabilizado a través de un conto metro instalado para este fin, de ser el caso. Caso contrario será estimado por la entidad.
- El costo del servicio mensual de Energía eléctrica será contabilizado a través de un conto metro instalado para este fin, de ser el caso. Caso contrario será estimado por la entidad.
- La merced conductiva en Nuevo soles por concepto de arrendamiento mensual del local utilizado será de un valor de S/. 18,375.00.

Valores referenciales:

- Costo Estimado Mensual de Energía Eléctrica: S/ 3, 776.10
- Costo Estimado Mensual de Agua Potable: S/ 2,307.50

No se aceptará que el Contratista realice la evacuación de los Desechos derivado de la atención de pacientes hospitalarios, el cual se realizará a través de una Empresa especializada y autorizada para tal fin.

Las cifras antes descritas estarán sujetas a variación con respecto a los recibos mensuales, siendo responsable de su control Servicios Generales, Unidades de Logística y Economía.

La empresa prestadora del servicio debe garantizar el suministro oportuno y continuo de combustible (gas licuado de petróleo) para la producción de alimentos.

Los regímenes dieto terapéuticos: Dependerá de la prescripción médico-dietética para cada paciente. El Nutricionista responsable del Hospital Santa Rosa determinará las especificaciones técnicas mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades del paciente. (Indicadores y adicionales).

La empresa prestadora del servicio dotara de 6 coches térmicos de transporte de alimentos y 6 coches termicos bandejeros de distribución de dietas o 100 bandejas isotérmicas, para optimizar la calidad de atención al paciente hospitalizado.

La empresa prestadora del servicio debe contar con un sistema de registro y de fácil acceso (visible) al personal Asistencial del Hospital Santa Rosa y/o personal que lo solicite para la realización Balance Hídrico, brindando la información escrita y cuantificada sobre el contenido de los alimentos y preparaciones en el desayuno, almuerzo, comida y colaciones en términos de mililitros (ml) y gramos (gr) distribuidos al pie de cama de cada paciente,

La empresa prestadora del servicio de alimentos hará entrega de forma diaria a l Departamento de Nutrición y Dietética:

- a. 4 tarros de leche entera o cajas tetra pack, deslactosada, descremada en envase original, la cantidad de leche requerida podría disminuir o incrementarse de acuerdo a la demanda de pacientes.
- b. Arroz, azúcar, canela, clavo de olor, para panetelas requeridas por servicio.
- c. 4 latas de fórmula polimérica para adulto en polvo de acuerdo a estándares y demanda de pacientes.
- d. 1 caja de Guantes, 1 litro de lejía, 1 kgr de detergente, 1 litro de lavavajilla, 1 litro de quita grasa, 1 trapo industrial blanco, 1 paquete de paños absorbentes y otros materiales requeridas pro el área usuaria.

La empresa prestadora del servicio proveerá de 2 técnicos para la preparación de las fórmulas enterales para los 7 días de la semana mientras dure el contrato. Incluye artículos de limpieza.

- La empresa prestadora del servicio debe implementar un sistema computarizado de registro digital para el personal del hospital que asiste al comedor, computadora con un software que no genere errores de registro, huellero y también una unidad que incluya un sistema de alimentación ininterrumpida de un mínimo de 8 horas de duración.
- La empresa prestadora del servicio implementará en un plazo máximo de 7 días calendarios de suscrito el contrato, un sistema electrónico de control que permita la identificación automática del comensal en el comedor por número de DNI y sensor de huella dactilar e impresión de ticket. El software debe ser compatible con la base de datos de la Oficina de Recursos Humanos del Hospital.
- En el periodo de implementación, el control será manual en donde el área usuaria remitirá la lista del personal y sus respectivos turnos para el control de raciones. Este control físico es realizado por un personal exclusivamente asignado, el cual debe controlar el registro completo y claro de los siguientes datos:

- Nombres y apellidos completos
 - DNI
 - Servicio
 - Firma
- La empresa prestadora del servicio presentará el programa de inducción y un cronograma de capacitación de su personal al Dpto. de Nutrición máxime a los 7 días después del contrato, las capacitaciones serán dirigidas a todo el personal solicitado en las especificaciones técnicas en base a la relación funcional para cada área, estas áreas son el área de producción, comedor y hospitalización. Las capacitaciones se llevarán a cabo dentro de las instalaciones del hospital, en los horarios previamente coordinados con el área usuaria. Los temas a tratar serán concernientes a calidad de atención y servicio, manipulación de alimentos. La duración estimada será como mínimo de 1 hora con una frecuencia mensual. Al término de cada capacitación el personal asistente recibirá una constancia de participación y una copia será adjuntada a su file individual.
 - El Representante del Servicio de Alimentación en el Hospital es el NUTRICIONISTA- ADMINISTRADOR y será el RESPONSABLE de la empresa prestadora del servicio y de toda gestión que se realice en su interior.

7.5 DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS

7.5.1 DE LAS CARACTERISTICAS A PRESENTAR

- 1) La empresa será responsable de la adquisición de materias primas y productos perecibles de **primera calidad** de forma que se encuentren en óptimo estado para su preparación y distribución.
- 2) Los productos cumplirán los requisitos de calidad e inocuidad, así como las normas legales vigentes.
- 3) Para los productos Cárnicos, avícolas, lácteos, embutidos, quesos la empresa deberá adjuntar a su guía el certificado de calidad y/o camal de donde proceden los cárnicos y deberán ser entregados al Dpto. de Nutrición y dietética.
- 4) Todo producto procesado deberá contar con registro sanitario, marca, fecha de vencimiento vigente, bajo ninguna circunstancia adquirirá productos a granel y/o de dudosa procedencia.

7.5.2 DEL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS

Los alimentos Cárnicos (aves, carnes, pescados) deberán ser transportados en vehículos separados con sistema de refrigeración a una temperatura no mayor a - 5 °C en envases individualizados y cajas contenedoras. (no se aceptara alimentos transportados de manera improvisada en coolers u otro tipo de vehículos).

Los lácteos sus derivados y embutidos cuando sean frescos serán envasados de manera hermética, transportados en vehículos con sistema de refrigeración a una

temperatura no mayor a -5 °C en envases individualizados y cajas contenedoras por separado.

Las frutas, verduras y tubérculos, deberán transportarse previa selección en jabs limpias. (No en cajas, sacos o similares). Serán productos frescos de calidad “A” o “Extra” (Según el Codex Alimentario), por ningún motivo se recepcionarán estos alimentos congelados o refrigerados.

Los productos secos serán transportados en su envase original, sin roturas o rasgaduras, herméticamente cerrados, sin abolladuras, en envases limpios con registro sanitario, y fecha de expiración.

No se transportarán insumos de limpieza en el mismo vehículo que se transportan los alimentos.

Del vehículo de transporte de alimentos:

- Isotérmico construido con paredes aislantes para productos cárnicos a fin de mantener la cadena de frío.
- Partes interiores de la caja (techo, suelo), resistentes a la corrosión, impermeables, fáciles de limpiar.
- La Caja de cabina debe estar sin comunicación con el conductor.

7.5.3 DEL INGRESO DE LOS ALIMENTOS A LA INSTITUCION

7.5.3.1 Recepción

- 1) El Ingreso de cárnicos, aves, lácteos, quesos, embutidos, frutas y verduras será a diario.
- 2) Ingreso de productos secos será de forma semanal, sólo viernes
 - a. Horario de ingreso de productos de **lunes a viernes de 7:00 am a 1:00 pm.**
 - b. Horario de ingreso de productos los sábados de **7:00 a 1:00 pm.**
 - c. Los alimentos en su recepción deben presentarse en condiciones físicas de primera calidad, organolépticas, registros sanitarios, embalaje de marcas reconocidas en el mercado, empacados de manera individual en cajas, paquetes, y jabs adecuadamente empacados que garanticen la inocuidad del producto.
 - d. El ingreso de alimentos en horarios no permitidos queda totalmente prohibido, siendo motivo de penalidad.

7.5.3.2 Almacenamiento

- 1) El ingreso de insumos víveres frescos o secos será en calidad, características organolépticas adecuadas, cantidad completa según la programación. Luego de recibidas las materias primas, estas se almacenarán según las características de cada insumo, reiteramos que el almacenamiento debe ser como mínimo 48

horas antes de su preparación de manera que se asegure un stock de alimentos previo a la preparación y la depuración de alimentos debe ser diaria.

- 2) Todo movimiento se registrará en tarjeta visible (Kardex) para productos secos y cumplirá el principio PEPS (Lo primero en entrar es lo primero en salir).
- 3) Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos en la temperatura requerida desde -18°C a 5°C respectivamente.
- 4) Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 5° C a 1 °C, y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de – 18°C; en las Cámara de Refrigeración y Congelación respectivamente, que proporciona la institución para dicho fin.
- 5) Se empleará programa regular de verificación de temperaturas de cámaras de refrigeración, con control visible (registro de temperaturas), la cual requiere de la verificación con un termómetro incluido en la cámara o congeladora y un termómetro manual para el monitoreo.
- 6) La empresa debe realizar la limpieza diaria de las Cámara de Refrigeración y Congelación, mantener su adecuado funcionamiento, así como realizar el mantenimiento oportuno de las mismas. La empresa es la **responsable directa del adecuado uso, funcionamiento y mantenimiento de las Cámaras** en tanto dure la licitación.
- 7) Los productos dentro de las cámaras de refrigeración y congelación deben estar ordenados y rotulados con etiqueta indicando el producto; y sobre anaqueles limpios sin presencia de fluidos orgánicos. Los productos secos serán almacenados sobre los anaqueles con rótulos visibles indicando la fecha de ingreso, vencimiento y apertura de ser necesario.
- 8) **Bajo ningún motivo los almacenes y/o cámaras deben quedar desbastecidos (pues debe tener reserva de 48 horas a mas) se considerará desabastecimiento la carencia de insumos que no satisfaga la demanda de menos de 24 horas, el incumplimiento será sujeto de penalidad.**

7.5.4 DEL PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE RACIONES

7.5.4.1 HORARIOS

HORARIO DE DISTRIBUCIÓN PARA EL PERSONAL

✓ Desayuno	7:00 am- 8:30 am
✓ (personal saliente de guardia)	
✓ Almuerzo	12:30 pm-2:30 pm
✓ Cena	9:00 pm – 11:00 pm

Nota: Para el personal de emergencia, ambulancia y cuidados críticos, sus alimentos podrán serán reservados en los envases descartables correspondientes debiendo comunicar previamente al personal responsable de comedor.

HORARIO DE DISTRIBUCIÓN PARA PACIENTES

Desayuno	7:00 am – 8:00 am
Adicionales	10:00 am – 10:30 am
Almuerzo	12:00 pm- 1:00 pm
Adicionales	3:00 pm – 3:30 pm
Comida	5:00 pm – 6:00 pm
Adicionales	7:00 pm – 7:30 pm

7.5.4.2 SERVICIO PARA EL PERSONAL

- 1) Se contará con el menú programado en una pizarra visible para la identificación de este por los comensales por cada tiempo de comida (se indicará la cantidad de calorías y proteínas que contiene).
- 2) La empresa estará encargada de proveer una computadora implementada con sus accesorios completos (CPU, monitor, teclado, mouse, etc.), una impresora de tickets, un lector de huella dactilar; y una CPU, Monitor teclado y mouse para alimentar la información del control de asistencia.
- 3) Para el ingreso al comedor, previamente el trabajador deberá brindar sus datos personales, incluido nombre completo, número de DNI y huella dactilar, para registrarse en el Sistema de control para el Personal del Hospital.
- 4) El Sistema de control para el Personal del Hospital, incluido el registro de huella digital, será implementado por el concesionario y deberá contar con una capacidad de almacenamiento óptima para el registro del total de trabajadores del hospital.
- 5) Servicio de las raciones alimentarias: Se aplicarán los principios de buenas prácticas de manipulación. El personal calificado en este rubro debe contar con la correcta presentación de uniforme, calzado, fotocheck, y presentar un trato cordial con los comensales.
- 6) De ser el caso las enfermedades infecciosas y la pandemia el servido de alimentos al personal se realizará en menaje descartable en todos los tiempos de comida para personal de salud que atiende áreas de Covid (CARPA, UCI, MEDICINA). A solicitud del Hospital.
- 7) El uniforme de los trabajadores deberá tener el logo o fotocheck distintivo de la empresa a la cual representa.
- 8) El comedor (pisos, superficies, mesas, sillas, etc) siempre se mantendrá limpio desde el inicio al término del servicio, limpiado por el personal Service de alimentos.
- 9) La vajilla, cubiertos, bandejas, no serán reutilizadas en un mismo tiempo de comida. La vajilla, menaje, utensilios será en cantidad suficiente para cubrir el 100% de los comensales por cada tiempo de comida.

- 10) Las preparaciones y refrescos serán servidos en la vajilla correspondiente.
- 11) Las bandejas con sobrantes serán en su mayor parte entregados por el personal del hospital o retiradas por la azafata o mozo en forma oportuna y rápida en todos los tiempos de comida, manteniendo las mesas, sillas y pisos limpios en todo momento.
- 12) El lavado de vajilla será utilizando lavavajilla líquida y agua corriente. Está prohibido el uso de detergentes en polvo u otros similares.
- 13) El pan se colocará en bolsas ecológicas y contendrá 2 unidades de servilletas en su interior.
- 14) El tenedor y cuchillo serán envueltos con 2 unidades de servilletas, las cucharas y cucharitas serán envueltas de forma individual con servilleta, el manipulador usará para este procedimiento guantes y mascarilla.
- 15) La vajilla deberá pasar por un proceso de lavado y desinfección con hipoclorito de sodio y agua hirviendo.
- 16) En el comedor 15 secadores secos en cada tiempo de comida, colocados en una caja de plástico con tapa para libre disposición del personal de la empresa que labora en el comedor, al inicio de cada tiempo de comida con rotación de secadores nuevos mensualmente, que serán usados al final de la atención, luego de que la vajilla haya sido lavada y desinfectada adecuadamente, sólo se secará la vajilla para su almacenamiento.
- 17) El Service de alimentos implementará un reloj de pared en el comedor, al día siguiente de suscrito el contrato.
- 18) Las preparaciones calientes serán colocadas en tabolas.
- 19) El comedor deberá contar con 1 microondas, 1 cocina de dos hornillas de gas para mantener caliente, los alimentos
- 20) Se implementará un **dispensador de agua mineral** en el comedor que estará abastecida y a libre disposición del comensal en todos los tiempos de comida.
- 21) Todo equipo de protección personal y uniforme deberá encontrarse en buenas condiciones de higiene debiendo ser cambiados para su uso exclusivo en el área de trabajo.
- 22) De ser el caso implementación de pantalla de protección en la línea de servido de alimentos, Y pantallas de protección divisorias en todas las mesas de comensales, así como su limpieza y mantenimiento diario.

7.5.4.3 SERVICIO PARA PACIENTES

- 1) **Las dietas específicas indicadas por los nutricionistas del hospital serán cumplidas en todos sus términos sin excepción.**
- 2) El indicador será realizado por los nutricionistas del concesionario encargados de hospitalización para cada tiempo de comida y serán colocadas en cada charola.

- 3) El personal auxiliar verificará la correspondencia entre el indicador y el nombre del paciente antes de entregar la bandeja con los alimentos, teniendo en cuenta el cartel de Ayunas, Nada por vía oral (NPO), Sala de Operaciones (S.O.P.).
- 4) Todas las Charolas de Dietas serán distribuidas con su respectivo indicador y cantidades para el balance hídrico de ser el caso, donde se señalará nombre y apellido, número de cama, servicio al cual pertenece y la dieta indicada con sus especificaciones.
- 5) El personal auxiliar deberá limpiar las mesas de los pacientes con un paño y desinfectante, exclusivo para este fin antes y después del servido. Esta acción no se realizará en simultáneo con la distribución de los alimentos.
- 6) El recojo de charolas de los pacientes será al término del consumo de sus alimentos de manera oportuna máximo 30 minutos posteriores a su consumo. Bajo ninguna circunstancia quedará bandejas con residuos de un tiempo de comida a otro.
- 7) El personal manipulador ingresará a todos los ambientes de hospitalización con maskarilla N° 95 de cambio quincenal y maskarilla de tres pliegues de protección diario, cofia descartable, mandilón de protección y guantes. indumentaria que debe ser cambiada semanalmente. De ser el caso con más frecuencia el cambio del Equipo de protección personal en Servicios de Sars Cov 2; emergencia, medicina, UCI, carpa y áreas donde haya pacientes con enfermedades transmisibles por aerosoles TBC, influenza, y otros).
- 8) El personal auxiliar deberá tener un trato amable y cordial hacia el paciente y / o personal de salud, deberá saludar, presentarse e informar el servicio a brindar.
- 9) La distribución de alimentos para pacientes se ejecutará de la siguiente manera:
 - a. En coches térmicos operativos, líquidos calientes en termos y preparaciones en recipientes con tapa de acero inoxidable, los recipientes oxidados, golpeados, con defectos o con señales de desgaste deberán ser renovados y/o cambiados de forma inmediata ya que no podrán ser utilizados.
 - b. La distribución de las bandejas de alimentos de forma individual la realizarán con guantes estás serán protegidas por una cubierta de plástico o bandejas de acero y un mantel adicional.
- 10) El nutricionista del Service de alimentos será el responsable de recoger las hojas de dietas de cada servicio de hospitalización en todos los tiempos de comida con hora de recepción. Así mismo, recepcionarán las indicaciones dieto terapéuticas elaboradas por los nutricionistas del hospital.**
- 11) Se contará con 10 secadores secos colocados en un Taper plástico con tapa para libre disposición del personal auxiliar, al inicio de cada tiempo de comida con rotación de secadores nuevos quincenalmente en cada unidad de nutrición.
- 12) Todos los recipientes deberán tener sus tapas correspondientes, bajo ninguna circunstancia se cubrirán con plásticos o tapas que no correspondan.
- 13) Las charolas y los envases de acero inoxidable, luego de su uso serán lavadas y desinfectadas después de cada tiempo de comida; los cubiertos serán lavados, desinfectados y esterilizados diariamente luego de cada tiempo de comida.

- 14) Debido a las enfermedades infecciosas, la pandemia y casos sospechosos de enfermedades infecciosas el servido de alimentos a los pacientes que se encuentran en área de hospitalización aislados o a pedido de nutrición y/o enfermería se realizará en menaje descartable en su totalidad en todos los tiempos de comida.

7.5.4.4 PREPARACIÓN DE DIETAS COMPLETAS PERSONAL Y DIETAS PACIENTES

- 1) Será necesario que el personal del concesionario mantenga un circuito de lavado de manos en todo momento que el proceso lo requiera.
- 2) El concesionario habilitará jabón líquido a manos libres y tendrá dispensador de papel toalla abastecido en todos los puntos de lavado de manos y área de trabajo.
- 3) El personal manipulador debe hacer uso adecuado de guantes, cofia, y mascarillas y mandilón ese último según sea el caso.
- 4) El personal del concesionario que realice actividades de limpieza no intervendrá en el proceso de producción y tendrá uniforme diferenciado.
- 5) El concesionario usará tablas de picar acrílicas grandes exclusivas para cada tipo de alimento con colores diferenciados (carne, frutas, verduras), con renovación cada 3 meses.
- 6) No deberá existir contaminación cruzada en sus procesos.
- 7) Los utensilios usados deben ser de acero inoxidable.
- 8) Las ollas deberán ser de acero inoxidable, y/o aluminio, y todas contarán con tapas, no se permitirá cubrir con bolsas, bandejas, plásticos o similares. Además, serán renovadas de acuerdo a su estado operativo, que será indicado por el Departamento de Nutrición.
- 9) Las ollas y/o sartén deberán ser de acero quirúrgico en su presentación final para el área de hospitalización de higiene no deberán presentar acumulo de grasa, ni hollín. Además, deberán pasar proceso de blanqueamiento de forma semanal.
- 10) Los condimentos deberán colocarse en recipientes de plástico o vidrio de calidad y seguridad alimentaria, con tapas herméticas y debidamente rotulados.
- 11) Las preparaciones de temperatura caliente por ningún motivo serán colocadas para su calentamiento y transporte en recipientes de material plástico, Debiendo utilizarse recipientes de pírex, o loza para el calentamiento, y servido posterior en bandeja o descartables para los pacientes, Covid 19 e infectocontagiosos o neutropénicos.
- 12) Durante todo el proceso de producción el personal deberá contar con la mascarilla quirúrgica descartable de tres pliegues (no mascarilla comunitaria) colocada correctamente (cubriendo la nariz), sin excusa válida para el incumplimiento de esta disposición, de igual forma el uso de la cofia protectora y el uso de guantes que deben ser cambiados según preparación las veces que sea necesario todo equipo de protección personal deberá encontrarse en buenas

condiciones de higiene debiendo ser cambiados para su uso exclusivo en el área de trabajo.

7.5.4.5 DE LAS ESPECIFICACIONES DE REGIMENES

(Esquemas sólo referenciales que se deben ajustar a las especificaciones técnicas)

I.ESQUEMA PARA EL PERSONAL

I.1 DIETA COMPLETA DEL PERSONAL

TIEMPO DE COMIDA	Esquema	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS ORIGEN ANIMAL (g)
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 cc de leche evaporada sin lactosa con dilución al medio. ➤ 250 cc de avena, quinua, kiwicha, maca con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera) con canela con clavo de olor ó 40 cc de esencia de café pasado (no hervido). ➤ 1 Ración de sándwich mejorado. Asado, Chicharrón, Filete de Pollo o Pavita, ➤ Tortilla con pollo o verduras, Atún o Triple o queso fresco. ➤ 1 Ración de sándwich simple (mermelada casera, manjar blanco, palta, aceituna, mantequilla, queso Edam) o 2 tostadas con entremés. ➤ 1 huevo sancochado ➤ 1 fruta de 130 a 160 gramos ➤ En caso de dieta el sándwich es de 2 tostadas y en lugar de leche dar Yogurt bajo en grasas y azúcares solo con indicación 	730	26
ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 cc Ración de entrada o sopa de acuerdo a solicitud de la entidad. ➤ 1 Ración de res, pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo o cerdo ➤ 1 Ración de guarnición (tubérculos, verduras salteadas, soufflé o menestra) ➤ 1 Ración de cereal (arroz, fideos, quinua. ➤ 1 Ración de postre o fruta (según cuadro N° 1 y 3) ➤ 250 cc de Refresco de Fruta. ➤ 200g de ensalada de verduras cocidas (3 tipos de verduras) 	1150	42

CENA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 300 ml Ración de entrada o sopa de acuerdo a solicitud de la entidad. ➤ 1 Ración de plato de fondo (guarnición, (guiso, verduras salteadas, soufflé o menestra.) ➤ 1 Ración de res, pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo o cerdo ➤ 1 Ración de postre o fruta de 130 a 160 gramos. ➤ 250 cc de Refresco de Fruta, infusión o café pasado 	985	36
TOTAL		2865	104

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA Y PROTEICA

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 30% de grasas: (7% de grasas saturadas, 10% de grasas poli insaturadas, 20% de grasas mono insaturadas).

II. ESQUEMAS DIETÉTICOS PARA PACIENTES

II.1 DIETA LÍQUIDA RESTRINGIDA

TIEMPO DE COMIDA	Esquema	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS ORIGEN ANIMAL (g)
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 ml de gelatina sabor piña consistencia líquida o mazamorra de chuño. ➤ 250 ml de Infusión clara carminativa. 	50	0.5
ALMUERZO Y COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 300 ml de caldo de verduras colado sin grasa ➤ 250 ml de gelatina sabor piña consistencia líquida o mazamorra de chuño. ➤ 250 ml de Infusión clara carminativa. 	75	0.5
TOTAL		200	1.5

II.2. DIETA LIQUIDA AMPLIA

TIEMPO DE COMIDA	Esquema	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS ORIGEN ANIMAL (g)
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 ml de panetelas o cereal colado ➤ 250 ml de leche deslactosada ➤ 250 ml ración de mazamorra de anís o canela 	150	01
ALMUERZO Y COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 300 ml caldo de verduras colado con sémola. ➤ 200 ml de gelatina fresa, piña, naranja, consistencia coagulada. ➤ 250 ml Ración de mazamorra de anís o canela. ➤ 250 ml de Infusión. 	200	01
TOTAL		550	03

II.3 DIETA BLANDA SEVERA

TIEMPO DE COMIDA	Esquema	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS ORIGEN ANIMAL (g)
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 150 ml de avena colada fruta, canela y clavo de olor. 100 ml de leche evaporada (dilución al 1/2) 2 claras de huevo sancochado o 40 gr de pollo o pavo molido 30 gr de mantequilla o mermelada 1 pan de yema ➤ 250 cc de mazamorra de fruta (6 veces por semana) ➤ 250 cc de jugo de fruta (durazno, naranja, lima, kiwi, melón, papaya) 1 vez por semana (domingos) ➤ 	200	1.5

ALMUERZO Y COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 300 ml de ración de sopa de sémola o fideo o crema de verduras con pollo, pescado o carne molida o claras ➤ 100 gr de ración de pollo o pavita-pechuga, pescado-filete a la plancha, al horno al vapor o ración de 4 Huevos molidos ➤ 100 gr de ración de puré de tubérculos o verduras suaves. ➤ 250 ml de mazamorra de fruta 130 a 160 gr (según indicación) ➤ 250 ml de infusión ➤ 	752.5	28.2
TOTAL		1850	70.6

Valor Calórico Total (V.C.T): 1700 – 1900 Kcal

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas
- Fibra dietética menos de 10 gramos.

II.4 DIETA ATRAUMATICA

TIEMPO DE COMIDA	Esquema	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS ORIGEN ANIMAL (g)
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 ml de leche evaporada (dilución al ½) sin aditivos cereales. (no soya) 6 veces por semana ➤ 250 ml de avena o quinua o kiwicha, maca con fruta (membrillo, manzana, pera, melocotón, piña). ➤ 250 ml de Jugo de Frutas 1 vez a la semana (domingo). ➤ 1 Ración de sándwich mejorado de pan de yema mejorado picado. ➤ 1 huevo sancochado picado diario 	270	22
ALMUERZO Y COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 300 ml de ración de sopa de sémola o fideo o morón o quinua o crema de verduras con pollo o pescado triturado ➤ 100 gr de ración de pollo o pavita-pechuga, pescado-filete, filete de pierna –guisada, al 	851	31

	<i>horno, a la plancha, al vapor (PICADA). o ración de 4 Huevos.</i> ➤ 100 gr de ración de puré de tubérculos o verduras trituradas o guiso de quinua y trigo. ➤ 150 gr de ración de arroz o fideos cocidos. ➤ 130 a 160 gr de ración de fruta cocida o fresca picada o puré de indicación) ➤ 250 ml de refresco de fruta (almuerzo) o infusión (comida).		
TOTAL		1972	84

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
30 g Queso picado	2 veces por semana
40 g de Pollo picado	2 veces por semana
30 g de Filete de Atún	1 vez por semana
2 huevos en tortilla, omelette, escalfado.	2 veces por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 g Mantequilla en barra	1 veces por semana
15 g Mermelada casera	2 vez por semana
30 g Palta	2 veces por semana
10g manjar blanco	2 veces por semana

Valor Calórico Total (V.C.T): 1800 - 2100 Kcal

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas

Colesterol: Menos de 250 mg diarios

Grasas poli insaturadas: más de 10% del total de grasa

II.5.- DIETA BLANDA

TIEMPO DE COMIDA	Esquema	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS ORIGEN ANIMAL (g)
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 ml de avena con canela y clavo de olor. ➤ 250 ml de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales (no soya), 6 veces por semana ➤ 250 ml de Jugo de Frutas 1 vez a la semana (domingo). ➤ 1 Ración de sándwich de pan pita o árabe o yema mejorado ➤ 1 Ración de sándwich de pan pita o árabe o yema simple. ➤ 1 Huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes). 	370	16
ALMUERZO Y COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 300 ml de ración de entrada tipo soufflé o cremas o sopa de sémola o fideo o morón o quinua (40 gr de pollo o carne de res o pescado o huevo). con verduras blandas. ➤ 100 gr de ración de pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo o 4 Huevos. ➤ 100 gr de ración de tubérculos y/o verduras con guisos simples sin alimentos crucíferos (vapor o sudado) o guisos de quinua o trigo. ➤ 150 gr de ración de arroz cocido. ➤ 1 ración de compota de fruta entera de 130 a 160 gramos. ➤ 250 ml de refresco de fruta (almuerzo) o infusión (cena). 	910	33
TOTAL		2190	82

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
35 g de queso fresco pasteurizado	2 veces por semana
40 g de Pollo (cocido)	2 veces por semana
40 g de pavo al horno (cocido)	2 veces por semana
2 de Claras de huevo a la plancha o esclafadas con y sin verduras.	1 vez a la semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
15 g mermelada casera (diferentes sabores) o manjar blanco. 25g aceitunas botijas 10 g mantequilla light. en barra	3 veces por semana 3 veces por semana 1 vez a la semana

Valor Calórico Total (V.C.T): 2000 - 2200 Kcal

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- Fibra dietética menos de 10 gramos
- 30% de Grasas

II.6 DIETA BLANDA HIPERPROTEICA

TIEMPO DE COMIDA	Esquema	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS ORIGEN ANIMAL (g)
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 ml de avena con canela y clavo de olor. ➤ 250 ml de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales (no soya), 6 veces por semana ➤ 250 ml de Jugo de Frutas 1 vez a la semana (domingo). ➤ 2 Ración de sándwich de pan pita o árabe o yema mejorado mejorado ➤ 1 Huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes). 	570	18
ALMUERZO Y COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 300 ml de ración de entrada tipo soufflé o cremas o sopa de sémola o fideo o morón o quinua (40 gr de pollo o carne de res o pescado o huevo). con verduras blandas. ➤ 100 gr ración de pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo o 4 Huevos. ➤ 100 gr ración de tubérculos y/o verduras con guisos simples sin alimentos crucíferos (vapor o sudado) ➤ 150 gr de ración de arroz cocido. ➤ 1 ración de compota de fruta entera de 130 a 160 gramos. 	910	35

	➤ 250 ml de refresco de fruta (almuerzo) o infusión (cena).		
COLACIONES	<p>10:00 am a 10:30 am</p> <p>➤ 200 ml de yogur descremado o huevo sancocado y una fruta</p> <p>4:00 pm a 4:30 pm</p> <p>➤ 1 ración de postre Hiperproteica (arroz con leche o flan o crema volteada o leche asada, mazamorra de leche, carlota, babarois de guindones)</p> <p>06.30 pm</p> <p>➤ 250 ml de leche deslactosada + 1 Sándwich mejorado</p> <p>El horario y las distribuciones de las colaciones pueden variar de acuerdo a las necesidades del servicio.</p>	420	21
TOTAL		2720	109

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
35 g de queso fresco pasteurizado	2 veces por semana
40 g de Pollo (cocido)	2 veces por semana
40 g de pavo al horno (cocido)	2 veces por semana
2 de Claras de huevo a la plancha o esclafadas con y sin verduras.	1 vez a la semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 gr Mantequilla en barra	2 veces por semana
15 g Mermelada casera	2 vez por semana
05 Aceitunas botijas	2 veces por semana
40 g Palta	1 veces por semana

Valor Calórico Total (V.C.T): 2300 - 2700 Kcal

- 20% de Proteínas
- 50% de Carbohidratos

- 30% de Grasas
- Fibra dietética menos de 10 gramos.

II.7 DIETA COMPLETA - PACIENTES

TIEMPO DE COMIDA	Esquema	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS ORIGEN ANIMAL (g)
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 cc de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos, sin cereales, no soya (6 veces a la semana). ➤ 250 cc de jugo de fruta (jugo de pera de agua, durazno, naranja, lima, mandarina, granilla, tuna, kiwi, piña golden, papaya) 1 vez a la semana (domingo). ➤ 250 cc de avena, quinua, Kiwicha, maca con fruta (melocotón, membrillo, manzana, piña con agregado de canela y clavo de olor). ➤ 1 ración de sándwich de pan frances mejorado. ➤ 1 ración de sándwich de pan frances simple. ➤ 1 Huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes). 	500	26
ALMUERZO Y COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 350 ml ración de sopas o cremas con sémola o fideo o morón o quinua (40 gr de pollo o carne de res o pescado o huevo). ➤ 100 gr de ración de res, pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo o cerdo. ➤ 100 gr de ración de guarnición (menestras, tubérculos, verduras salteadas, soufflé o menestra) ➤ 200 gr de ración de cereal (arroz, fideos, quinua) ➤ 1 fruta entera de 130-160 gr ➤ 250 ml de refresco de fruta (almuerzo) o infusión (comida). 	900	33
TOTAL		2300	92

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
35 g Queso paria	1 vez por semana
40 g de Pollo (Cocido)	2 veces por semana
30 g de Filete de Atún	1 vez por semana
40 g de Lomito de pollo (Cocido)	1 vez por semana
40 g de pavo al horno (Cocido)	1 vez por semana
40 g. de lomito de carne o asado (Cocido)	1 vez por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 gr Mantequilla en barra	2 veces por semana
15 g Mermelada casera	2 vez por semana
05 Aceitunas botijas	2 veces por semana
40 g Palta	1 veces por semana

Valor Calórico Total (V.C.T): 2300 - 2500 Kcal Kcal

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas

II.8 DIETA COMPLETA HIPERPROTEICA

TIEMPO DE COMIDA	Esquema	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS ORIGEN ANIMAL (g)
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 cc de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos, sin cereales, no soya (6 veces por semana) ➤ 250 cc de Jugo de fruta (jugo de pera de agua, durazno, naranja, lima, mandarina, granilla, tuna, kiwi, piña golden, papaya) 1 vez a la semana (domingo). ➤ 250 cc de avena, quinua, Kiwicha, maca con fruta (melocotón, membrillo, manzana, piña). ➤ 2 raciones de sándwich de pan francés mejorado. ➤ 1 Huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes). 	500	26

ALMUERZO Y COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 350 ml ración de sopas o cremas con sémola o fideo o morón o quinua (40 gr de pollo o carne de res o pescado o huevo). ➤ 100 gr de ración de res, pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo o cerdo. ➤ 100 gr de ración de guisos de verduras o tubérculos. ➤ 200 gr de ración de arroz cocido.. ➤ 250 ml de refresco de fruta (almuerzo) o infusión (comida) <p>1 fruta entera fresca al natural de 130-160 gramos.</p>	900	34
COLACIONES	<p>10:00 am a 10:30 am</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 200 ml de yogur descremado o huevo sancochado y una fruta <p>4:00 pm a 4:30 pm</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 ración de postre Hiperproteica (arroz con leche o flan o crema volteada o leche asada, queque hiperproteico, mazamorra de leche, carlota, babarois de guindones) <p>06.30 pm a</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 cc de leche deslactosada + 1 Sándwich mejorado <p><i>El horario y las distribuciones de las colaciones pueden variar de acuerdo a las necesidades del servicio</i></p>	600	30
TOTAL		2900	130

SANDWICH MEJORADO

ENTREMÉS A EMPLEAR	FRECUENCIA
35 g Queso Fresco pasteurizado	1 vez por semana
35 g Queso paria	1 vez por semana
40 g de Pollo o pavo	1 vez por semana
30 g de Filete de Atún (según patología)	1 vez por semana
40 g de Lomito de pollo	1 vez por semana
40 g. de lomito de carne o asado	1 vez por semana
2 huevos en tortilla, omelette, escalfado	1 vez por semana

Valor Calórico Total (V.C.T): 2800 - 3050Kcal

- 18% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 27% de Grasas

II.9.- DIETAS PARA PACIENTES CON PATOLOGIAS**Según indicación****II.9.1 DIETAS HIPOSÓDICAS**

	DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA
HIPOSÓDICA 1: 44 mEq = 1012mg Na <> Restricción severa	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 200 ml de leche evaporada (dilución al 1/2) fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya) 6 veces por semana ➤ 1 Ración de 130 – 160 gr de fruta entera o en compota: plátano, piña, manzana, naranja, mandarina, pera). 1 vez por semana (domingo) ➤ 200 ml de avena o quinua o kiwicha. ➤ 1 Ración de sándwich de pan sin sal mejorado ➤ 1 Ración de sándwich de pan sin sal simple. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ No sopa ➤ 100 gr de ración de pollo o pavita sin sal al horno. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja). o ración de 4 Huevos. ➤ 100 gr de ración de legumbres o leguminosas o tubérculos o guisos con verduras (col China coliflor, pimienta verde, betarraga, espárragos, arveja verde, cebollas, lechugas, tomate) bajas en sal incluir 1 cucharada de aceite de oliva, limón ➤ 100 gr de ración de arroz sin sal. ➤ 1 Ración de fruta entera o en compota (de acuerdo a programación). de 130 a 160 gramos. ➤ 200 ml de refresco de fruta (almuerzo) o infusión (cena).
HIPOSODICA 2: 62 mEq = 1400mg Na <> Restricción moderada	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 200 de leche evaporada (dilución al 1/2) fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya) 6 veces por semana ➤ 1 Ración de 130 - 160 gr de fruta entera o en compota: plátano, piña, manzana, naranja, mandarina, pera). 1 vez por semana (domingo) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ No sopa ➤ 1 Ración de pollo o pavita horno o 4 huevos. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja) con 2 g de sal. ➤ 100 gr de ración de legumbres o leguminosas o tubérculos o guisos con verduras (col China coliflor, pimienta verde, betarraga, espárragos, arveja verde, cebollas, lechugas, tomate) bajas en sal incluir 1 cucharada de aceite de oliva, limón ➤ 100 gr de ración de arroz sin sal.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 200 ml de avena o quinua o kiwicha. ➤ 1 Ración de sándwich de pan sin sal (mejorado). ➤ 1 Ración de sándwich de pan sin sal (simple). ➤ 1 huevo duro 3 a la semana (lunes, miércoles, sábado) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 Ración de fruta entera o en compota (de acuerdo a programación). de 130 a 160 gramos. ➤ 200 ml de refresco de fruta (almuerzo) o infusión (cena).
HIPOSODICA 3: 80 mEq = 1800mg Na <> Restricción leve	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 cc de leche evaporada (dilución al 1/2), sin aditivos cereales ➤ 250 ml de avena o quinua o kiwicha. ➤ 1 Ración de sándwich de pan sin sal (mejorado). ➤ 1 Ración de sándwich pan sin sal (simple). ➤ 1 huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, sábado) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 200 ml de sopa de trigo, quinua o sémola o fideo o morón o verduras blandas sin sal ➤ 1 Ración de pollo o pavita al horno o 4 Huevos. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja) con 3gr de sal. ➤ 100 gr de ración de legumbres o leguminosas o tubérculos o guisos con verduras (col China coliflor, pimiento verde, betarraga, espárragos, arveja verde, cebollas, lechugas, tomate) bajas en sal incluir 1 cucharada de aceite de oliva, limón ➤ 100 gr de ración de arroz sin sal. ➤ 1 Ración de fruta entera o en compota (de acuerdo a programación) de 130 a 160 gr ➤ 200 ml de vaso de refresco de fruta (almuerzo) o infusión (cena).

Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
1464,9	77,8	24,6	235,1

Sándwich en dietas hipo sódicas

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g de Pollo (cocido)	2 veces por semana
40 g de pavo al horno (cocido)	2 veces por semana
2 de Claras de huevo a la plancha o esclafadas con y sin verduras.	3 vez a la semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 gr Mantequilla en barra sin sal	4 veces por semana
15 g Mermelada casera	2 vez por semana
40 g Palta sin sal	1 veces por semana

II.9.2 DIETA BLANDA HIPOALERGICA

**Sin presencia de alimentos liberadores de histamina*

TIEMPO DE COMIDA	Esquema	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS ORIGEN ANIMAL (g)
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 Ración de sándwich de pan sin gluten con pollo o pavo. ➤ 1 Ración de sándwich de pan sin gluten con mermelada casera de durazno o pera ➤ 1 huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes). ➤ 1 Ración de 130 - 150 gr de fruta entera o en compota: plátano, piña, manzana, naranja, mandarina, pera. 1 vez por semana (domingo) ➤ 250 ml de Infusión o jugo de fruta o fruta a natural ➤ 250 ml de cereal sin gluten 	445	24.2
ALMUERZO Y COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 Ración de Sopa de verduras con cereales sin gluten ➤ 100 gr de ración de res, pollo, pavo, sin agregados. ➤ 100 gr de ración de verduras guisadas sin agregados o tubérculo. ➤ 100 gr de cereales sin gluten según indicación. ➤ 1 ración de pera, melón o durazno cocido de 130 a 160 gramos ➤ 250 ml de infusión. 	752.5	28.2
TOTAL	➤	1950	80.6

Valor Calórico Total (V.C.T): 1750 Kcal

- 15% de Proteínas

- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas

II.9.3 DIETA HIPOGLÚCIDA

DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA	COLACIONES
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 ml de leche evaporada (dilución al ½) sin aditivos cereales. (no soya) (6 veces por semana) ➤ 250 ml avena o quinua o kiwicha sin azúcar. ➤ 1 Ración de 130 - 150 gr de fruta entera fresca o en compota de bajo índice glicémico, 1 vez por semana (domingos) ➤ 1 ración de sándwich de pan integral mejorado. ➤ 1 huevo duro diario. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 ml ración de sopa de quinua, trigo, morón o verduras. ➤ 100 gr de ración de pavita al horno o pollo o pescado al horno o vapor. o ración de 4 Huevos ➤ 50 gr de ración de quinua, choclo, trigo, 1 tajada de papa mediana o 50 gr de ración de Arroz. ➤ 50 gr de ración de menestras, guiso de verduras o ensalada verduras cocidas o crudas con limón aceite de oliva ➤ 130 a 160 gramos de fruta entera fresca o en compota de bajo índice glicémico ➤ 250 ml de Vaso de infusión carminativa sin azúcar. 	<p>COLACION 1: 10:00 am - 10:30 am</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 ración de 130 - 160 gr de fruta entera fresca o en compota de bajo índice glicémico (durazno, papaya, kiwi, piña, manzana, naranja, mandarina, pera). <p>COLACION 2: 4.00 pm - 4.30 pm</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 Ración de 130 - 160 gr de fruta entera fresca o en compota de bajo índice glicémico (durazno, papaya, kiwi, piña, manzana, naranja, mandarina, pera). <p>COLACIÓN 3: 7.00 - 7.30 pm</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 ml de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales (no soya) + 2 tostadas.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo o Pavo (cocido)	2 veces por semana
40 g queso descremado pasteurizado	2 veces por semana
40 g lomito de pollo (cocido)	1 vez por semana
30 g filete de atún light	1 vez por semana
2 claras de Huevo huevos en tortilla con verduras , omelette, escalfado	1 vez por semana

Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)	Fibra Dietaria (g)
1872	107	33	295	30

II.9.4 DIETA HIPOGRASA**Según indicación.**

TIEMPO DE COMIDA	Esquema	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS ORIGEN ANIMAL (g)
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 ml de infusión o leches super descremada (6 veces por semana) ➤ 250 ml de Jugo de Frutas 1 vez a la semana (domingo). ➤ 250 ml de avena o quinua kiwicha con fruta (membrillo, manzana, pera, melocotón, piña). ➤ 1 ración de sándwich de pan integral mejorado. ➤ 1 ración de sándwich de pan integral simple. ➤ 2 claras de huevo 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes). 	387	16
ALMUERZO Y COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 300 ml de ración de Sopa de verduras con sémola o fideo o morón o quinua ➤ 100 gr de ración de filete de pollo, medallones de pavita, pescado blanco-guisada, al horno, a la plancha, al vapor etc. . ➤ 100 gr de ración de arroz sin aceite. ➤ 1 Ración de 130 – 160 gr de fruta entera o en compota: plátano, piña, manzana, naranja, mandarina, pera). ➤ 250 ml de refresco de fruta. 	639	30
TOTAL		1901	76

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo 40 g Pavita 2 Clara de Huevo a la plancha, huevos en tortilla con verduras, omelette sin yema escalfado	3 veces por semana 2 veces por semana 2 vez por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 g mermelada casera (diferentes sabores)	diario

Valor Calórico Total (V.C.T): 1780kcal – 1950 kcal

- 15% de Proteínas
- 60% de Carbohidratos
- 25% de Grasas (Colesterol: Menos de 250 mg diarios, Grasas Poli insaturadas más del 10% de las grasas totales)

II.9.5 DIETAS RENALES

Según indicación.

1) DIETA RENAL 1

DESAYUNO	SANDWICH DEL DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA	COLACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 200 ml de avena, quinua o kiwicha con canela y clavo de olor. ➤ 1 ración de 120 a 160 gr de fruta baja en potasio según indicación (durazno, piña, manzana, pera, sandía, granadilla) ➤ 1 ración de sándwich de pan sin sal mejorado ➤ 1 ración de sándwich de pan sin sal simple 	<p>MEJORADO</p> <p>2 claras de huevo a la plancha</p> <p>SIMPLE</p> <p>15g Mermelada casera</p> <p>3 veces por semana</p> <p>10g manjar blanco</p> <p>2 veces por semana</p> <p>10 g Mantequilla sin sal</p> <p>2 veces por semana</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 ración de 2 huevos en soufflé o tortilla o escalfado de huevos verduras bajas en potasio y sodio (brócoli, repollo, col, coliflor, apio, pepino, berenjena, cebolla, pimiento, berro, calabaza) con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas). ➤ 100 grs de tubérculos. ➤ 100 gr de ración de arroz sin sal. ➤ 1 Ración de fruta de 130 a 160 gr entera o en compota bajas en potasio (durazno, piña, manzana, pera, sandía, granadilla) ➤ 200 cc Vaso de infusión. 	<p>(10.00 am – 10.30 am)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 130 – 160 gr de fruta en compota bajas en potasio.

* Sodio: 20 a 40 mEq/día (500 mg – 1000 mg) (1.3 g – 2.5 g NaCl)

** Líquidos: Limitar alimentos y bebidas líquidas hasta un nivel igual al volumen de orina más 500 ml. (1000 ml)

*** Potasio: 30 a 50 mEq/día (en fase oliguria)

ENERGIA KCAL	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
1800	45 grs	60 gs	270 gs
V.C.T: 1800	8-10 % 60% de AVB	30% predominio de origen vegetal)	60 %

2) DIETA RENAL 2

DESAYUNO	SANDWICH DEL DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA	COLACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 200 ml de avena, quinua, kiwicha con canela y clavo de olor. ➤ 1 ración de 120 a 160 gr de fruta baja en potasio según indicación (durazno, piña, manzana, pera, sandía, granadilla) ➤ 1 ración de sándwich de pan sin sal mejorado ➤ 1 ración de sándwich de pan sin sal simple 	<p>MEJORADO</p> <p>20 g Pollo o pavo al horno (cocido)</p> <p>4 veces por semana</p> <p>2 claras de huevo a la plancha</p> <p>3 veces por semana</p> <p>SIMPLE</p> <p>15g Mermelada casera</p> <p>4 veces por semana</p> <p>10g manjar blanco</p> <p>3 veces por semana</p> <p>10 g Mantequilla sin sal</p> <p>2 veces por semana</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 100 gr de ración de verduras bajas en potasio y sodio (brócoli, repollo, col, coliflor, apio, pepino, berenjena, cebolla, pimienta, berro, calabaza) con aceite de oliva ➤ 50 gr de ración de pollo o pavita al horno o 2 huevos. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja). ➤ 100 grs de tubérculos o guiso de trigo o quinua. ➤ 100 gr de ración de arroz o quinua sin sal. ➤ 1 Ración de fruta de 130 a 160 gr entera o en compota bajas en potasio (durazno, piña, manzana, pera, sandía, granadilla) ➤ 200 cc Vaso de infusión. ➤ 	<p>(10.00 am – 10.30 am)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 130 – 160 gr de fruta en compota bajas en potasio.

* Sodio: 20 a 40 mEq/día (500 mg – 1000 mg) (1.3 g – 2.5 g NaCl)

** Líquidos: Limitar alimentos y bebidas líquidas hasta un nivel igual al volumen de orina más 500 ml. (1000 ml)

*** Potasio: 30 a 50 mEq/día (en fase oliguria)

ENERGIA KCAL	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
1800	45 g	60 g	270 g
V.C.T: 1800	10 – 12 %. 60% de AVB	30%	60%

3) DIETA RENAL 3 O CON HEMODIALISIS

DESAYUNO	SANDWICH DEL DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA	COLACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 200 ml de leche descremada (dilución al ½) sin aditivos cereales. 6 veces por semana ➤ 200 ml de avena, quinua, kiwicha. ➤ 1 ración de 130 a 160 gr de fruta baja en potasio según indicación (durazno, piña, manzana, pera, sandía, granadilla) ➤ 1 ración de sándwich de pan sin sal mejorado ➤ 1 ración de sándwich de pan sin sal simple 	<p>MEJORADO</p> <p>40 g Pollo</p> <p>2 veces por semana</p> <p>40 g de pavo al horno</p> <p>2 veces por semana</p> <p>2 Clara de Huevo a la plancha</p> <p>40 g Lomito de pollo con hierbas aromáticas.</p> <p>2 veces por semana</p> <p>1 Huevo en tortilla con verduras, omelette, escalfado</p> <p>1 vez por semana</p> <p>SIMPLE</p> <p>15 g mermelada casera o 20 g palta o 1 Clara de Huevo en omellete (según indicación)</p> <p>3 veces por semana</p> <p>10 g Mantequilla sin sal</p> <p>2 veces por semana</p> <p>10 g de manjar blanco</p> <p>2 veces por semana</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 300 ml de ración de sopa de verduras baja en sal y potasio con sémola o fideo o morón o quinua ➤ 100 gr de ración de pollo o pavita horno o 2 claras de huevo. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja) o ración de 4 Huevos con poca sal (3 gr). ➤ 100 grs de tubérculos, legumbres con guiso de verduras bajas en potasio (brócoli, repollo, col, coliflor, apio, pepino, berenjena, cebola, pimiento, berro, calabaza) con aceite de oliva. ➤ 100 gr de ración de arroz o fideos o quinua ➤ 1 Ración de 130 – 160 gr de fruta fresca o en compota: plátano, piña, manzana, naranja, mandarina, pera). ➤ 200 ml de infusión. 	<p>(10.00 am – 10.30 0m)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 130 – 160 gr de fruta en compota bajas en potasio.

- Sodio: De 2000 mEq/día.
- Potasio: 1 mEq/día

ENERGIA KCAL	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
2050	60	80	319
(V.C.T): 2450 Kcal	10-15%	30-35% 10% de grasas saturadas y pobre en colesterol	55-60%

II.9.6 DIETA ASTRINGENTE

Según indicación

DESAYUNO	SANDWICH DEL DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 200 ml de mazamorra de infusión o panetela ➤ 200 ml de avena colada ➤ 1 ración de sándwich de pan yema mejorada. ➤ 1 ración de sándwich de pan yema mejorada. 	<p>MEJORADO</p> <p>40 g pollo o pavo</p> <p>4 veces por semana</p> <p>SIMPLE</p> <p>2 Claras de Huevo</p> <p>3 veces por semana</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 300ml ración de sopa de fideos con pollo. ➤ 100 gr de ración de pollo, pavita medallones de pechuga a la plancha, al vapor. ➤ 100 gr de ración de tubérculos o purés sin leche. ➤ 100 gr de ración de arroz cocido. ➤ 200 ml de mazamorra de infusión ➤ 250 cc de infusión

TIEMPO DE COMIDA	ENERGÍA	PROTEÍNAS	LÍPIDOS	CARBOHIDRATOS
Desayuno	320	14	6	28
Almuerzo	544	32	15.	75
CENA	544	32	15.	75
TOTAL	1408	78	36	185.5

Valor Calórico Total (V.C.T): 1200-1500 kcal

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- <30% de Grasas

II.9.7 DIETA THEVENON

DESAYUNO	SANDWICH DEL DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 ml de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales. (no soya) ➤ 250 ml de avena, quinua blanca colada con fruta (piña). ➤ 2 raciones de sándwich mejorado 	<p>MEJORADO</p> <p>35 g Queso fresco pasteurizado</p> <p>2 veces por semana</p> <p>40 g de Pollo o pavo al horno</p> <p>3 veces por semana</p> <p>2 claras de huevo sancochado</p> <p>2 veces por semana</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 300 ml de ración de sopa de verduras claras con pollo o pescado blanco. ➤ 100 gr de ración de pollo, pescado blanco, medallones de pechuga de pavo. ➤ 100 gr de ración de arroz cocido. ➤ 100 gr de ración de tubérculos de color claro. ➤ 1 ración de mazamorra de infusión. ➤ 250 cc de infusión.

TIEMPO DE COMIDA	ENERGÍA	PROTEÍNAS	LÍPIDOS	CARBOHIDRATOS
Desayuno	401	11.5	19.5	28.3
Almuerzo	773.8	31	21.6	111.1
CENA	773.8	31	21.6	111.1
	2040	74	62.9	271.1
V.C.T	100 %	12-15%	30%	55%

II.9.8 ONCOLÓGICA

DESAYUNO	SANDWICH DEL DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA	COLACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 cc de leche evaporada (dilución al ½), o 250 cc de Infusiones claras o jugo de frutas cocido sin aditivos, sin azúcar, sin cereales. (no soya). ➤ 250 cc de avena, quinua, Kiwicha, maca con fruta (melocotón, membrillo, manzana, piña con agregado de 	<p>MEJORADO</p> <p>40 g de Pollo o pavita</p> <p>2 veces por semana</p> <p>40 g de queso fresco cocido</p> <p>2 veces por semana</p> <p>2 huevos en tortilla, omelette, escalfado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 ración de sopa o crema de verduras con pollo o pescado o entradas (de acuerdo a programación). ➤ 1 ración de pescado, medallones, pechuga de pavo- al horno, cuy, gallina, pollo aderezado con hierbas finas, Tortilla o Soufflé de verduras. o ración de 4 Huevos. ➤ 1 ración de cereal. Trigo, quinua, arroz, fideos 	<p>10 am130 – 160 gr de fruta en compota (durazno, pera, manzana).</p>

<p>canela y clavo de olor).</p> <p>➤ 1 ración de sándwich mejorado.</p> <p>➤ 1 ración de sándwich simple</p> <p>➤ 1 huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes)</p>	<p>3 veces por semana</p> <p>SIMPLE</p> <p>10 g Mermelada casera</p> <p>15 g Manjar blanco</p> <p>10 g de mantequilla light</p>	<p>➤ 1 ración de guiso de tubérculos o verduras cocidas con poco aderezo, usar hierbas finas.</p> <p>➤ 1 ración de compota de fruta de 120 a 160 gr</p> <p>➤ 200 cc infusión o refresco de fruta.</p> <p>➤</p>	
--	--	--	--

Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
1800	73	35	240

II. 9.10 DIETA PARA PACIENTE CON CIRROSIS

DESAYUNO	SANDWICH DEL DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA	COLACIÓN
<p>➤ 200 cc de leche superdescremada (dilución al ½) diario.</p> <p>➤ 200 cc de avena, quinua, kiwicha.</p> <p>➤ 1 ración de sándwich mejorado.</p> <p>➤ 1 ración de sándwich simple</p>	<p>MEJORADO</p> <p>40 g Pollo (cocido)</p> <p>4 veces por semana</p> <p>40 g de pavo al horno (cocido)</p> <p>3 veces por semana</p> <p>2 claras de huevo a la plancha, en tortilla, omelette, escalfado.</p> <p>2 veces por semana</p>	<p>➤ 300 ml de ración de sopa de fideo o quinua o verduras blandas.</p> <p>➤ 100 g de carne de Soya, pescado blanco, o filete de pechuga o 4 huevos en tortilla escalfado, omelette (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas)</p> <p>➤ 120 g en cocido de cereal (arroz o quinua o trigo) o Tubérculos (papa, camote, olluco) SIN SAL.</p> <p>➤ 1 ración de fruta al natural o en compota de 130 a 160 gr</p> <p>➤ 250 ml Vaso de infusión.</p>	<p>10:00 – 10.30 am</p> <p>1 Ración de fruta fresca o compota de 130 – 160 gr</p> <p>Colación nocturna</p> <p>8:00 p.m</p> <p>➤ 1 Ración de fruta fresca o compota de 130 – 160 gr</p>

Valor Calórico Total (V.C.T): 2000 kcal

- 15-18% de Proteínas. 60% de AVB (Predominio de origen vegetal)
- 57-60% de Carbohidratos complejos (no azúcar)
- 22-25% de Grasas (sólo de origen vegetal)

Sodio: Restricción en caso de existir ascitis o edemas; de 87 a 109 mEq/día (2000 mg – 2500 mg) (5 g – 6 g NaCl)

Líquidos: Restringidos sólo si existe hiponatremia. No más de 1 Litro al día.

Consistencia de Alimentos: Licuados, triturados o tipo puré.

Tipo de cocción: Todos los alimentos cocidos.

KCAL	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
2000	90 g	48 g	300 g

II.9.11 DIETA RICA EN FIBRA DIETÉTICA O HIPERCELULOSICA

DESAYUNO	SANDWICH DEL DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA	COLACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 ml de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales. (no soya) 6 veces a la semana ➤ 1 ración de fruta entera fresca de 130 a 160 gr ➤ 200 ml de avena, quinua, Kiwicha, maca con fruta (melocotón, manzana, piña con agregado de canela y clavo de olor). ➤ 1 ración de sándwich integral mejorado. 	<p>MEJORADO</p> <p>40 g de Pollo o pavita</p> <p>2 veces por semana</p> <p>40 g de queso fresco cocido</p> <p>3 veces por semana</p> <p>2 huevos en tortilla, omelette, escalfado</p> <p>2 veces por semana</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 ración de sopa de verduras con leguminosas con pollo o carne de res o pescado o entradas (de acuerdo a programación). ➤ 1 ración de res, pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo, 2 huevos en tortilla, omelette, escalfado. ➤ 1 ración de cereal integral. ➤ 150 gr de ración de guiso de verduras cocidas. ➤ 1 ración de fruta fresca entera de 120-160 g. ➤ 250 cc de refresco de fruta. ➤ 	<p>10:00 – 10.30 am</p> <p>250 ml de Jugo de Papaya con 20 g frutas secas (pasas, guindones, ciruelas, etc.) + 1 Jarra de Agua de 1litro (2 veces al día)</p> <p>3:00 – 3.30 pm</p> <p>200 ml yogur con 100 g fruta picada.</p>

KCAL	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	FIBRA
2200	50 g	67 g	250 g	35 g
	10% 60% de AVB		55% de Carbohidratos	

II.10 ALIMENTACION PARA PACIENTES CON SONDA NASOGASTRICA**II.10.1 DIETA LICUADA****DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA:**

ALIMENTO	1 LITRO (gr)	100 ML (gr)
<i>Leche Evaporada Deslactosada</i>	320	32
<i>Clara de Huevo</i>	60	5
<i>Plátano de Isla</i>	110	11
<i>Gelatina</i>	20	2
<i>Arroz</i>	36	3.6
<i>Aceite</i>	12	1.2
<i>Agua</i>	c.s. *	c.s. *

* Cantidad Suficiente

Valor Calórico Total (V.C.T): SEGÚN INDICACIÓN DE VOLUMEN

- 15% de Proteínas
- 47% de Carbohidratos
- 38% de Grasas

*Para 1 Litro de Volumen:

Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
850	21	30	105

II.10.1 ALIMENTACION CON FORMULA PARA PACIENTES CON SONDA NASOGASTRICA.

Formula polimérica

*Para 1 Litro de Volumen:

Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
1000	37	31	145

II.22 ALIMENTACION COMPLEMENTARIA I O ABLACTANCIA I: 6 a 8 meses

DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA	COLACIONES
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 100 g de mazamorra de fruta: pera, melocotón, plátano, papaya, melón, manzana. A base de Chuño o avena sin azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 ½ cucharada de yema de huevo, hígado de pollo, pollo o pavita ➤ 80 g puré de tubérculos o zapallo macre o zapallo italiano o caigua chilena o zanahoria ➤ Agregar solo en el almuerzo 1 cda de aceite de oliva. ➤ 50 g Ración de cereal (arroz tipo atamalado). 	<p>10:00 – 10.30 am 3:00 – 3.30 pm</p> <p>100 gr Compota de durazno o pera o manzana o papaya o plátano sin azúcar.</p>

Valor Calórico Total (V.C.T): 700 Kcal

- 7% de Proteínas
- 45% de Carbohidratos
- 48% de Grasas

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
COLACIÓN	100	0.5
ALMUERZO	250	5.5
COLACIÓN	100	0.5
COMIDA	250	5.5
TOTAL	700	12

III.23 ALIMENTACION COMPLEMENTARIA 2 O ABLACTANCIA II: 8 a 10 meses

DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA	COLACIONES
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 100g compota de fruta o jugo cocido no cítrico ➤ 100 ml de avena o quinua, maicena o chuño de consistencia espesa con fruta (membrillo, pera, melocotón). ➤ 1 pan de yema y/o árabe con pollo o pavo deshilachado, hígado 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 50g Ración de pollo, pavita o hígado de pollo. ➤ 60g ración de cereal (arroz tipo atamalado o quinua) ➤ 80g puré de papa amarilla o vegetales o leguminosas sin cascara. ➤ Agregar solo en el almuerzo 1 cda de aceite de oliva. ➤ 100 ml. de refresco de fruta no cítrica. 	<p>10:00 – 10.30 am 3:00 – 3.30 pm</p> <p>120g Compota o mazamorra de fruta: pera, melocotón, plátano, papaya, melón, manzana sin azúcar.</p>

Valor Calórico Total (V.C.T): 800 kcal

- 7% de Proteínas
- 45% de Carbohidratos
- 48% de Grasas

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNAS (g)
COLACIÓN	200	1
ALMUERZO	300	6.5
COMIDA	300	6.5
TOTAL	800	14

III.24 ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA 3 O ABLACTANCIA III: 10 a 12 meses

DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA	COLACIONES
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 100 g Compota de fruta o jugo cocido no cítrico sin azúcar ➤ 150 cc de avena o quinua de consistencia espesa con fruta (membrillo, pera, melocotón, manzana, plátano). ➤ 1 pan de yema y/o árabe con omelette de yema de huevo, pollo o pavo deshilachado, hígado. ➤ 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 60g Ración de pollo o res triturada. ➤ 80 g arroz o fideos bien cocido o quinua. ➤ 100 g Ración de puré de tubérculos con vegetales, legumbres o leguminosas ➤ Agregar solo en el almuerzo 1 cucharadita de aceite de oliva. ➤ 100g ración de fruta entera fresca o en compota. ➤ 100 ml. de refresco de fruta no cítrica. 	<p>10:00 – 10.30 am 130 a 160 gr fruta a solicitud de la Entidad</p> <p>3:00 – 3.30 pm Mazamorra a base de leche de continuación y cereal (arroz, sémola, maicena, quinua, etc.) a solicitud de la Entidad</p>

Valor Calórico Total (V.C.T): 900 Kcal

- 8% de Proteínas
- 45% de Carbohidratos
- 47% de Grasas

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
ADICIONALES	70	0.5
ALMUERZO	250	8
ADICIONALES	100	1.5
COMIDA	250	6
TOTAL	670	14

III.25 Alimentación Complementaria I, II, III para niños

- En el área de dietas-Hospitalización se le agregará una cucharadita de aceite vegetal (aceite de maíz) a las papillas, minutos antes de distribuir la dieta.
- El puré de papa amarilla será prensado no licuado.
- **No está permitida la atención de sopas, caldos o sustancias** salvo indicación de médicos o nutricionistas.
- Alimentación Complementaria I, II y III densidad energética mayor a 1.

III.26 ALIMENTACION PEDIATRICA**III.26.1 Alimentación para niños de 1 a 4 años**

DESAYUNO	SANDWICH DEL DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA	COLACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 200 ml de avena con canela y/o clavo de olor. ➤ 200 ml de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales (no soya) 6 veces por semana ➤ 200 ml de Jugo de Frutas 1 vez a la semana en lugar de Leche (domingo). ➤ 1 Ración de sándwich mejorado (pan de yema) ➤ 1 Huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes). 	<p>MEJORADO</p> <p>35 g de queso fresco pasteurizado</p> <p>3 veces por semana</p> <p>40 g de Pollo o pavo al horno (cocido)</p> <p>2 veces por semana</p> <p>1 de Claras de huevo a la plancha o esclafadas con y sin verduras.</p> <p>2 veces por semana</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 70 gramos de ración de pollo sin hueso o piel, medallones de pechuga de pavo o 2 Huevos 1 sola yema. ➤ 70 gramos de ración tubérculos y/o verduras con guisos simples sin alimentos crucíferos (preparación al vapor o sudado) ➤ 80 gramos de ración de arroz bien cocido. ➤ 1 ración de compota de fruta entera de 120 A 160 gr o mazamorra de fruta trozos. ➤ 200 cc de infusión o refresco de fruta. 	<p>A solicitud</p> <p>10:00 – 10.30 am</p> <p>130 a 160 gr fruta</p> <p>a solicitud de la Entidad</p> <p>+ 1 Jarra de Agua de 1litro (2 veces al día)</p> <p>3:00 – 3.30 pm</p> <p>200 ml yogur con 100 g fruta picada.</p>

Valor Calórico Total (V.C.T): - Kcal

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas
- Fibra dietética menos de 10 gramos.

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	396	15
ALMUERZO	494	20
CENA	576	14
TOTAL	1466	49.6

III.26.2 Alimentación para niños de 5 a 11 años

DESAYUNO	SANDWICH DEL DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA	COLACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 ml de avena con canela y/o clavo de olor. ➤ 250 ml de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales (no soya) (6 veces a la semana). ➤ 200 cc de Jugo de Frutas 1 vez a la semana en lugar de Leche (domingo). ➤ 1 Ración de sándwich mejorado diario (pan de yema) ➤ 1 Ración de sándwich simple (mermelada casera, manjar blanco, palta, aceituna, mantequilla, queso) o 2 tostadas con entremés. ➤ 1 Huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes). ➤ 	<p>MEJORADO</p> <p>30 g de queso fresco pasteurizado 2 veces por semana 40 g de Pollo (cocido) 2 veces por semana 40 g de pavo al horno (cocido) 2 veces por semana 1 de Claras de huevo a la plancha o esclafadas con y sin verduras. 1 vez por semana</p> <p>SIMPLE</p> <p>10 g Mantequilla en barra 2 veces por semana 15 g Mermelada casera 3 veces por semana 30 g Palta 10g manjar blanco 2 veces por semana</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 300 ml de ración de sopa bebe o sopa de sémola con pollo o claras de huevo ➤ 100 gramos de ración de pollo sin hueso o piel, medallones de pechuga de pavo o 2 Huevos 1 sola yema. ➤ 100 gramos de ración de tubérculos y/o verduras con guisos simples sin alimentos crucíferos (preparación al vapor o sudado) ➤ 100 gramos de ración de arroz cocido. ➤ 1 ración de compota de fruta entera de 130 a 160 gr de mazamorra de fruta trozos. ➤ 250 ml de infusión o refresco de fruta según indicación 	<p>A solicitud</p> <p>10:00 – 10.30 am 250 ml de Jugo de Papaya con 20 g frutas secas (pasas, guindones, ciruelas, etc.) + 1 Jarra de Agua de 1litro (2 veces al día)</p> <p>3:00 – 3.30 pm 200 ml yogur con 100 g fruta picada.</p>

Valor Calórico Total (V.C.T):1800 - 2200 Kcal

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas
- Fibra dietética menos de 10 gramos.

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	390	20
ALMUERZO	627	25
CENA	627	25
TOTAL	1644	70

III.26.3 Alimentación para niños 12 a 17 años

DESAYUNO	SANDWICH DEL DESAYUNO	ALMUERZO Y COMIDA	COLACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 ml de avena con canela y/o clavo de olor. ➤ 250 ml de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales (no soya) (6 veces a la semana). ➤ 200 cc de Jugo de Frutas 1 vez a la semana (domingo). ➤ 1 Ración de sándwich mejorado (pan de yema) ➤ 1 Ración de sándwich simple (mermelada casera, manjar blanco, palta, aceituna, mantequilla, queso) o 2 tostadas con entremés. ➤ 1 Huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes). ➤ 	<p>MEJORADO 30 g de queso fresco pasteurizado 2 veces por semana 40 g de Pollo (cocido) 2 veces por semana 40 g de pavo al horno (cocido) 2 veces por semana 1 de Claras de huevo a la plancha o esclafadas con y sin verduras. 1 vez por semana</p> <p>SIMPLE 10 g Mantequilla en barra 2 veces por semana 15 g Mermelada casera 3 veces por semana 30 g Palta 10g manjar blanco 2 veces por semana</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 350 ml de ración de sopa con pollo o claras de huevo o sopa crema. ➤ 120 gr de ración de pollo sin hueso o piel, medallones de pechuga de pavo o 2 Huevos 1 sola yema. ➤ 100 gr de ración de tubérculos y/o verduras con guisos simples sin alimentos crucíferos (preparación al vapor o sudado) ➤ 100gr de ración de arroz cocido. ➤ 1 ración de compota de fruta entera de 150 gramos o mazamorra de fruta trozos. ➤ 300 cc de infusión o refresco de fruta según indicación. ➤ 	<p>A solicitud</p> <p>10:00 – 10.30 am 250 ml de Jugo de Papaya con 20 g frutas secas (pasas, guindones, ciruelas, etc.) + 1 Jarra de Agua de 1litro (2 veces al día)</p> <p>3:00 – 3.30 pm 200 ml yogur con 100 g fruta picada.</p>

Valor Calórico Total (V.C.T): - Kcal

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas
- Fibra dietética menos de 10 gramos.

<i>TIEMPO DE COMIDA</i>	<i>CALORÍAS (Kcal)</i>	<i>PROTEÍNAS (g)</i>
<i>DESAYUNO</i>	<i>398</i>	<i>22.4</i>
<i>ALMUERZO</i>	<i>911</i>	<i>31.9</i>
<i>CENA</i>	<i>911</i>	<i>31.9</i>
<i>TOTAL</i>	<i>2220</i>	<i>86.3</i>

7.5.4.6 LIMPIEZA Y DESINFECCION

Las superficies de trabajo, los equipos, ambientes, enseres que no sean utensilios en contacto con alimentos, deben limpiarse y desinfectarse tomando las precauciones para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos. Durante las actividades en el área de producción, los alimentos, líquidos u otros desperdicios que accidentalmente caen al piso deben ser limpiados de inmediato de modo tal de no generar riesgo de contaminación cruzada. Los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes deben limpiarse, desinfectarse minuciosamente y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Debe realizarse la limpieza y desinfección de las superficies de trabajo, los equipos, ambientes, enseres que no sean utensilios en contacto con alimentos.

El Concesionario de alimentos elaborara e implementara los procedimientos escritos de la limpieza y desinfección para cada ambiente, equipo (pueden agruparse por tipo), utensilios (pueden agruparse por tipo), superficie y otro que considere de importancia, que contemple como mínimo la siguiente información:

- Descripción del objeto a limpiar y desinfectar debe responder a la pregunta "¿qué se va limpiar y desinfectar?"
- Material a utilizar: debe responder a la pregunta "¿con qué productos se va a limpiar y desinfectar?".
- Frecuencia: debe responder a la pregunta "¿cuándo se va a limpiar y desinfectar?"
- Metodología: debe responder a la pregunta "¿cómo es el procedimiento de limpieza y desinfección?"
- Verificación: debe responder a la pregunta "¿cómo comprobar si la limpieza y desinfección ha sido eficaz?"

En el procedimiento de limpieza y desinfección de superficies debe incluir lo siguiente:

- Limpieza rutinaria después de cada preparación del desayuno, almuerzo y cena cada día.
- Limpieza general 1 vez a la semana: empieza por las partes altas (techos y ventanas), paredes y pisos.
- Los trapeadores deben estar rotulados y con señalización por medidas de bioseguridad, según el siguiente detalle:

Cuadro N° 04: Señalización y rotulo de trapeadores

Ubicación del trapeador	Rotulo con nombre	Señalización con color
Cocina	Cocina – Producción – dietas – entradas Cocina – Ambiente carnes Cocina – Almacén de productos secos Cocina – Almacén de frutas y verduras	Blanco
Comedor	Comedor	Celeste
Reposteros	Repostero 2do piso Repostero 3er piso Repostero 4to piso	Anaranjado
Servicios Higiénicos	Servicios Higiénicos concesionario de alimentos	Rojo

- d) Dosificación de los desinfectantes, ficha de registro, entre otros.
- e) Elaboración de fichas de registro de dilución desinfectantes
- f) La limpieza general que incluye limpieza y desinfección de techo, paredes y piso, incluye ventanas, se realizará una vez a la semana en cocina, comedor y reposteros. Incluye la limpieza de los costados y alrededores del área de producción, entradas y salidas. Se implementará un cuaderno de registro que será firmado por personal del departamento de nutrición.

La limpieza y desinfección de los enseres de la cocina será indicado por el Departamento de Nutrición y Dietética, según lo establecido en las normas técnicas vigentes.

La empresa concesionaria de alimentos realizara la limpieza de la trampa de grasa con personal capacitado e implementado con sus equipos de protección personal, materiales y equipos adecuados cada 15 días.

El concesionario debe implementar un formato de registro donde constará el desarrollo de las actividades realizadas y estará firmado por el personal del departamento de nutrición y dietética y responsable de la empresa concesionaria de alimentos.

7.5.4.7 DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

El Concesionario de alimentos elaborará e implementará el Programa de Higiene y Saneamiento debe contemplar programa de prevención y control de vectores (insectos y roedores), aplicando técnicas que impidan su acceso a las instalaciones y ambientes de servicios de alimentos e impidan su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe, donde se colocarán tapas metálicas y trampas en la conexión con la red para el control de vectores, la aplicación de rodenticidas e insecticidas debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud, teniendo cuidado de no

contaminar los alimentos o superficies donde éstos se manipulan. Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del servicio de alimentos. El concesionario de Alimentos deberá comunicar de manera escrita, en forma oportuna, con 15 o más días de anticipación a la fecha de desratización y/o desinsectación, las especificaciones de la misma. El concesionario de Alimentos realizará la desratización y desinsectación de los ambientes e instalaciones de los servicios de alimentos según el siguiente detalle:

A. Desratización:

Realizar la desratización (colocación de los raticidas más 3 monitoreos) en un periodo mínimo de 30 días, en cada programación periódica (cada 2 meses). Primero se desratiza, luego se desinsecta.

Para la desratización deben colocar avisos o letreros con logo de la empresa donde indique: **PELIGRO**, área o ambiente desratizado, N° de cebaderos, N° de estaciones, fecha, hora firma de colocación y de los 3 controles o monitoreos a realizar en cada tubo de pvc y al costado de cada tubo de pvc.

El personal que realice la desratización debe estar implementado con Equipos de Protección Personal y capacitado.

Así mismo la empresa de saneamiento acudirá las veces que se necesario o amerite en caso de presencia de roedores o vectores, durante la permanencia en las instalaciones del Hospital.

B. Desinsectación (Control de insectos voladores):

Realizar la colocación de 03 repelente Electrónico (Ahuyentador eléctrico) Para insectos, este ahuyentador debe estar colocado especialmente indicado para actuar contra insectos. El dispositivo envía señales de luz, no daña al ser humano, tampoco tendrá efectos sobre otros equipos (no causan desequilibrio con aparatos eléctricos). Estas potentes señales atacan y ahuyentan todo tipo de insectos. Simplemente se tiene que conectar el dispositivo a la toma corriente, es sin olor y sin sabor.

Características del ahuyentador:

Tamaño	: 10x6x3.5 cm3.9x2.34x1.37"
Color	: blanco
Potencia nominal	: 15 (w)
Frecuencia nominal	: 50 (hz)
Material	: ignífugo ABS
Contenido del paquete	: 1 x Riddex Plus electrónico de plagas y reflector
Radio	: 200 metros cuadrados.

Realizar la desinsectación al inicio y al final del contrato y las veces que sea necesario, se realiza la desinsectación mediante aspersión y nebulización y se realiza la aplicación de gel en áreas donde no se puede desinsectar mediante aspersión, además en los espacios posiblemente infestados se aplicara gel

como complemento a la aspersión e Incluye áreas posteriores de cocina y desagües.

El personal de la Unidad de Salud Ambiental que realiza la supervisión de la desinsectación mediante aspersión y/o nebulización o aplicación gel, para lo cual la empresa concesionaria a través del Departamento de Nutrición y Dietética comunicará las fechas a realizar las actividades de Desinsectación de igual manera la empresa llenará fichas técnicas de descripción de actividades.

En la ficha técnica de descripción de actividades obligatoriamente debe detallar el nombre del producto comercial, producto químico, % de la concentración del producto, ingrediente activo, descripción detallada que indique los parámetros de las condiciones sanitarias de la zona circundante.

La empresa debe tener en cuenta que ante cualquier contingencia o emergencia en las áreas destinadas al concesionario se compromete a contribuir y apoyar ante el llamado.

C. Procedimiento

La empresa de Saneamiento Ambiental del concesionario de alimentos, debe:

- Realizar la Fumigación por desinsectación: Primero desinsecta mediante aspersión y/o nebulización, aplicación de gel y colocación de trampas engomadas especialmente a las zonas donde existen refrigeradoras y congeladoras.

D. Materiales, equipos e insumos y bolsas

Del personal y sus equipos de protección

- El personal que realiza la desinsectación debe contar con los equipos de protección Personal adecuados.
- Ropa de trabajo (mameluco de dril con logo de la empresa).
- Zapatos de seguridad.
- Guantes de jebe (Para la desinsectación mediante aspersión, nebulización).
- Guantes descartables (para desinsectación mediante aplicación de gel y desratización).
- Mascarillas de dos filtros contra aerosoles solidos de alta eficiencia y válvula de exhalación, aprobado por normas internacionales. (Para la desinsectación mediante aspersión y nebulización)
- Mascarilla simple para desinsectación mediante la aplicación de gel y desratización).
- Gorro o casco con barbiquejo
- Lentes antiempañantes
- Tarjetas de identificación (Fotocheck)
- El personal operativo que acuda al Hospital deberá contar con un seguro complementario de trabajo de riesgo de salud y pensión vigente
- La empresa de Saneamiento Ambiental se compromete a la firma del contrato, a la entrega de carnets sanitarios de todo el personal que realizara su trabajo en el hospital e incluso de los reemplazos.

De los Materiales y equipos:

La Empresa de Saneamiento Ambiental debe suministrar lo siguiente:

Materiales:

- Cinta de embalaje transparente
- Bolsa de Plástico de 140 litros color negro, cantidad según los equipos a cubrir o lo que se requiera.
- 02 Baldes de 15 litros para la preparación de diluciones desinfectantes.
- Tubos de PVC de 4 pulgadas de diámetro. (Cantidad de acuerdo a las estaciones a colocar los raticidas). Los tubos de PVC deben ser inmóviles en los lugares identificados.
- Recipiente (comederos) adecuados para colocar los raticidas en bloques y en pellet que se utilizan dentro de los tubos de PVC.

Equipos:

01 Nebulizadora

01 Motofumigadora a liquido

01 bomba de aire comprimido de presión; como mínimo de 40 libras de presión.

01 bomba eléctrica de aspersión.

01 bomba ULV de motor.

02 pistolas aplicadores de gel insecticida.

01 escalera tipo tijera de 5 pasos.

Los equipos deben estar en buen estado de funcionamiento, de tal manera permita desarrollar las actividades de forma simultánea en las diferentes áreas del hospital.

De los Insumos: Insecticidas y raticidas que se requiere:

Características:

- Producto (insumo) de uso para doméstico y/o salud pública.
- Todos los insumos deben tener registro sanitario vigente.
- Los productos deben actuar por inhalación (nebulización) por contacto (forma líquida) y por ingestión.
- Los insumos y los procedimientos utilizados no deben causar daño a la salud o malestar al personal, pacientes y visitantes, así como a materiales y equipos del hospital.

Insecticida con ingrediente activo para vectores:

1. Cipermetrina 1% Ultra Bajo Volumen (ULV)

2. Cipermetrina 10.0% más Tetrametrina 2.5% y Butoxido de piperonilo al 8.0% Presentación: Emulsión concentrada (EC).
3. Alfacipermetrina al 10% presentación: nebulizable
4. Sulfluramidas a 1.0 g en gel
5. Imidacloprid al 2.5% en gel
6. Indoxacarb 0.6% en gel
7. Trampa engomada y/o pegajosa (Vectores)
8. Sulfluramida – Hormiguicida al 0.3% en cebo granulado
9. Otros insecticidas para salud pública y/o domestico ante resistencia de vectores.

Insecticida con ingrediente activo para áreas verdes de:

1. Imidacloprid. Concentración 350 g/L. (Suspensión Concentrada)
2. Nombre químico (EZ)-1-(6-chloro-3-pyridylmethyl)-N-nitroimidazolidin-2-ylideneamine CAS: 1-[(6-chloro-3-pyridinyl) methyl]-N-nitro-2-imidazolidinimine (IUPAC).

Para minimizar la posibilidad de la resistencia a los insecticidas la empresa de Saneamiento Ambiental que se encargue del control de vectores deberá hacer rotación de dichos insumos, es decir cambiar de ingrediente activo cada periodo.

E. Requerimiento de la Empresa que realice la Desinsectación:

Requisitos del proveedor

- Autorización sanitaria vigente de la Empresa de Saneamiento Ambiental otorgada por el área competente del Ministerio de Salud.
- Acreditar inmunidad del personal propuesto para el desarrollo de las actividades, carnet de Hepatitis B, Tétano e Influenza.

i. a. Nivel de Formación:

- Curriculum vitae documentado del Ingeniero Responsable Técnico, con copia simple del certificado de habilidad profesional otorgado por el CIP, con constancias o certificados de especialización y experiencia en saneamiento ambiental, quien acudirá periódicamente cada de 02 o 03 meses
- Relación nominal del personal supervisores y operarios que ejecutará las actividades de desratización y desinsectación con 01 año de experiencia en el rubro, dejando constancia de que está capacitado (constancias o certificados) para las tareas a realizar, así como manejo de insumos químicos, equipos de aplicación de productos químicos, medidas preventivas en caso de accidentes y/o intoxicaciones, normas de bioseguridad y manejo integral de plagas, medidas preventivas, en caso de accidentes y/o intoxicaciones y normas de bioseguridad, lo cual debe estar acreditado con certificados.
- Presentar copia simple de curriculum documentado del personal solicitado.
- El Personal propuesto como Responsable Técnico, Ingeniero Sanitario, Ambiental o Industrial responsable de la calidad del servicio, operarios fijos y de remplazo, estarán capacitados en normas de bioseguridad y salud

ambiental, así como en manejo integral de plagas en establecimientos de salud.

- Los operarios deberán estar debidamente entrenados y capacitado en el rol que desempeñan dentro de la institución (desratización y desinsectación), además sobre manejo de insumos químicos, equipos de aplicación de productos químicos y medidas preventivas y en Normas de Bioseguridad; así como de las medidas adecuadas a emplear en caso de ocurrencia de accidentes. Todo lo cual debe ser acreditado con constancias y certificados de trabajo y capacitaciones.

b. Resultados esperados (entregables)

- Garantizar el correcto y adecuado manejo de plagas en las instalaciones asignadas al concesionario de alimentos del Hospital Santa Rosa, con sujeción a los principios de prevención de impactos negativos y protección de la salud.
- Reducción de la probabilidad de ocurrencia de eventos que impliquen riesgo de exposición con consecuencias indeseables para la salud y el medio ambiente.
- La Empresa de Saneamiento Ambiental debe entregar los siguientes documentos.
 - Antes de realizar las actividades de desinsectación de cada programación periódica debe presentar las fichas técnicas de seguridad y autorización sanitaria de cada producto (insumo) a utilizar.
 - Informe en cada periodo y adjuntará las fichas técnicas de descripción de actividades (con firma del usuario Nutrición, firma del supervisor de salud ambiental y supervisor de la empresa), certificado sanitario original de las actividades de desinsectación firmado por el ingeniero responsable (por periodo).

c. Reglamentos Técnicos, Normas Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias.

- Norma Técnica de Salud N° 133-MINSA/2017/DIGESA: Norma Técnica de Salud para la Implementación de la Vigilancia y Control Integrado de Insectos Vectores, Artrópodos Molestos y Roedores en los Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo. Aprobada con Resolución Ministerial N°063-2017/MINSA
- Resolución Ministerial N° 449 - 2001 - SA - DM "Norma Sanitaria para los trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de reservorios de agua, Limpieza de ambientes y Limpieza de tanques Sépticos".
- Decreto Supremo N° 022 - 2001 – SA "Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas, Establecimientos Comerciales, Industriales y de servicios".

7.5.4.8. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TÓXICOS

Los desinfectantes, materiales de limpieza u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar en sus envases originales, debidamente etiquetados con las indicaciones de uso y las medidas a seguir en idioma español en caso de intoxicaciones. Estos productos deben almacenarse en lugares exclusivos, seguros y apartados de las áreas donde no se manipulan y

almacenan alimentos. Los productos tóxicos sólo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.

7.5.4.9 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

A. Del Manejo de los Residuos Sólidos.

- 1) Se realizará en cumplimiento al Plan de Manejo de Residuos Sólidos que emite la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental de acuerdo a lo establecido en la Norma Técnica de Salud N° 144-MINSA/2018/DIGESA “Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación” aprobada con Resolución Ministerial N° 1295-2018/MINSA.
- 2) El Concesionario de alimentos implementara en los ambientes designados recipientes con tapa y bolsas para la segregación de residuos sólidos comunes orgánicos e inorgánicos (en cocina y comedor) doble bolsa por recipiente en cantidad suficiente y recipientes con tapa y doble bolsas de color roja para los reposteros de nutrición en los pisos y servicios higiénicos, y para los residuos biocontaminados, se detalla en el siguiente cuadro.

Cuadro N° 01: Ubicación – cantidad – rótulos de los recipientes

N°	Ubicación de los recipientes		Recipientes					Tipo de residuos
			Cantidad	Color	Tapa	Volumen	Rótulo	
1	Cocina	Producción	01	Negro	Vaivén/pedal	90 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
			01	Marrón	Vaivén/pedal	90 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
		Dieta	01	Negro	Vaivén/pedal	50 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
			01	Marrón	Vaivén/pedal	90 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
		Entradas	01	Marrón	Vaivén/pedal	90 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
		Carnicería	01	Negro	Vaivén/pedal	50 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
			01	Marrón	Vaivén/pedal	50 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
		Almacén de productos secos	01	Negro	Vaivén/pedal	50 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico

	Almacén de frutas y verduras	01	Marrón	Vaivén/ pedal	50 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
2	Comedor	01	Marrón	Vaivén/ pedal	Vaivén/ pedal	Residuos sólidos inorgánicos	Orgánico
3	Reposteros	03	Rojo	Pedal/ Media Luna	54 litros	Residuos sólidos biocontaminados	Biocontaminados
4	Servicios Higiénicos	04	Negro	Vaivén/ pedal	20 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
5	Servicios Higiénicos - Lavamanos	02	Negro	Vaivén/ pedal	35 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico

- 3) El tamaño de las bolsas debe ser el 20% mayor de la capacidad del recipiente y el espesor de las bolsas debe ser de **72.6 micras**, para los recipientes que serán distribuidos en cocina, comedor y reposteros.
- 4) El tamaño de las bolsas debe ser el 20% mayor de la capacidad del recipiente y el espesor de las bolsas debe ser de **50.8 micras**, para los recipientes que serán distribuidos en los servicios higiénicos.
- 5) Los residuos sólidos NO deberán contener líquidos.
- 6) La segregación se realizará en el punto de generación. La Oficina de Epidemiología es el ente normativo institucional en la materia y el contratista se sujetará a las disposiciones establecidas a las normas sanitarias y ambientales vigentes.
- 7) La segregación se realizará en:
- 8) **Bolsa Negra:** Residuos sólidos comunes inorgánicos, papel, plásticos, latas, entre otros generados en cocina y comedor.
- 9) **Bolsa Roja:** Residuos sólidos biocontaminados, restos de alimentos y bebidas de la atención a pacientes.
- 10) El transporte interno de los residuos sólidos comunes y biocontaminados se realiza en recipientes con ruedas y tapa diferenciándose con colores: color marrón para residuos sólidos comunes orgánicos (cantidad 01), de color negro para residuos sólidos comunes inorgánicos (cantidad 1) y de color rojo para residuos sólidos biocontaminados (cantidad 1). El horario del transporte interno de los residuos sólidos se detalla en el cuadro N° 02. Los recipientes permanecerán limpios y desinfectados al costado del almacén central de residuos sólidos y solo serán usados para el transporte interno de residuos sólidos sin líquidos, generados en cocina, comedor y reposteros.

Cuadro N° 02: Horario de transporte interno de residuos sólidos

N°	Ubicación de los recipientes		Horario de recojo de residuos solidos			
			Mañana	Tarde	Noche	Rótulo
1	Cocina	Producción	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición
			11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
		Dieta	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición
			11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
		Entradas	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
		Carnicería	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición
			11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
		Almacén de productos secos	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición
		Almacén de frutas y verduras	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
2	Comedor		8:00am y 9:30am	3:00pm	8:00pm y 1:00am	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición
			8:00am y 9:30am	3:00pm	8:00pm y 1:00am	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
3	Reposteros		10:30am	3:00pm	8:00pm	Residuos sólidos biocontaminados - Nutrición
4	Servicios Higiénicos		7:30am	2:30am	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos
5	Servicios Higiénicos - Lavamanos		7:30am	2:30am	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos

- 11) No se ensuciará el pasillo de tránsito durante el traslado de los residuos. De ensuciar el pasillo de tránsito de manera fortuita la limpieza estará a cargo del personal de limpieza del concesionario de alimentos.

- 12) Dentro del almacén final de residuos sólidos del hospital, en el área de residuos comunes existirán recipientes exclusivos para colocar los residuos sólidos comunes orgánicos e inorgánicos - nutrición, en el área de residuos bio - contaminados existirán recipientes exclusivos para colocar los residuos sólidos bio - contaminados - nutrición.
- 13) El acondicionamiento, recojo y traslado interno de cada uno de los puntos donde se generen residuos sólidos estarán a cargo del personal de limpieza de la empresa concesionaria de alimentos, bajo ningún motivo serán trasladados por el personal auxiliar.
- 14) Los 03 recipientes con rueda y tapa después de haber realizado el transporte interno en cada turno (3 turnos) el personal operativo de limpieza realizara lo siguiente:
 - a. Limpieza y enjuague
 - i. Se realiza con detergente disuelto en agua, mediante fricción con escobilla al interior y exterior del recipiente con ruedas y tapa.
 - ii. Enjuagar con agua.
 - iii. La limpieza es requerida antes de cualquier proceso de desinfección.
 - b. Desinfección:
 - i. Diluir el producto desinfectante al 1% por cada litro de agua y aplicar al interior y exterior del recipiente con ruedas y tapa.
 - ii. La desinfección se realiza sobre los objetos y superficies limpias.
 - iii. El producto desinfectante obligatoriamente debe contar con registro sanitario de DIGESA, hoja de seguridad y modo de empleo.
 - c. Estacionar:
 - i. Estacionar los (3) recipientes con ruedas limpias y desinfectadas, al costado del almacén de residuos sólidos final.

B. Peso promedio generado en áreas de la producción, comedor y reposteros.

La generación de residuos sólidos generados por el concesionario de alimentos se detalla en el siguiente cuadro en Kilogramos (kg)

Cuadro N° 03: Peso promedio de residuos sólidos en kilogramos

Residuos Biocontaminados – Reposteros 2°, 3° y 4° Piso. En kg.	Residuos Comunes Inorgánicos. En kg.	Residuos comunes Orgánicos. En kg.
2,556.00	3, 370.00	6,500.00

8. SUPERVISIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA DE PROCESOS

El departamento de Nutrición y Dietética supervisa el cumplimiento de los procesos y/o etapas, haciendo uso de formatos ya elaborados por el Departamento de acuerdo a la normatividad y guías vigentes.

De advertirse durante el control la comisión de faltas, éstas se registrarán según el procedimiento establecido para “otras penalidades”.

La empresa prestadora del servicio coordina permanentemente a través de su Nutricionista responsable con el departamento de Nutrición y Dietética los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.

El personal designado por el área usuaria realiza la supervisión continua e inopinada de todos los procesos del servicio de alimentación.

El control de alimentos será por muestreo con devolución del lote en su totalidad de no reunir requisitos, bajo responsabilidad del concesionario.

El personal que realiza todo el proceso del servicio de alimentación a pacientes hospitalizados y personal usuario cumplirá las indicaciones dadas por el Nutricionista del Área Usuaria en coordinación con el Nutricionista de turno de la empresa prestadora del servicio en el desempeño de sus tareas y procedimientos.

El ingreso y proceso de preparación de alimentos, la cantidad y calidad de la preparación es controlado por el Departamento de Nutrición y Dietética por intermedio del profesional nutricionista, por ser el órgano de control. Sin perjuicio de la vigilancia que establezca a la Oficina de Epidemiología, que podría declarar en inminente riesgo los procesos de producción, lo que se documentará con el respectivo informe luego de ocurridos los eventos. Son, observadores adicionales en caso así lo estimen, la Oficina de Calidad y el Organismo de Control Interno (OCI), o quien determine la dirección.

El Hospital Santa Rosa efectuará la vigilancia de todos los procesos por medios visuales directos (fotografías), diferidos (video), así como análisis microbiológicos.

Cualquier medio magnético relacionado a los procesos de alimentación es de exclusiva propiedad del Hospital.

9. PAGO

La forma de pago será quincenalmente para lo cual el departamento de nutrición remitirá el cuadro resumen del número de raciones consumidas y la evaluación de conformidad para el pago respectivo de manera semanal.

10. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad del servicio estará a cargo del Departamento de Nutrición y Dietética, para ello la empresa proporcionará con una carta firmada por Gerencia el consolidado de raciones atendidas en la semana, dentro de los 3 días posteriores a la ejecución del servicio.

11. PENALIDADES

11.1 PENALIDAD POR MORA

La penalidad por mora será efectuada de conformidad con lo establecido en el artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, utilizándose la siguiente fórmula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F 0.40.

b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:

b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías: F = 0.25

B.2) Para obras: F = 0.15

162.2. Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.

11.2 OTRAS PENALIDADES

Asimismo, de conformidad con el artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, durante la ejecución del servicio serán aplicables otras penalidades según detalle siguiente:

11.2.1 TIPIFICACIÓN DE LAS FALTAS

A. FALTAS LEVES

PRODUCCIÓN	<ol style="list-style-type: none"> 1) Ingreso de los alimentos fuera del horario establecido en los términos de referencia. 2) Kardex de almacén desactualizado. 3) Cambio en la programación en cualquiera de los tiempos de comida sin previa aprobación con Jefe de Departamento de nutrición en su reemplazo personal de Guardia. 4) Incumplimiento en la entrega de programación de menús de personal y dietas de pacientes hospitalizados en la fecha pactada con el departamento de nutrición.
ALIMENTOS	<ol style="list-style-type: none"> 5) Almacenar productos de forma inadecuada en áreas que no corresponden. 6) Almacén desabastecido de alimentos con un tiempo mayor a 24 horas según el requerimiento de programación de menús para el personal y dietas para pacientes hospitalizados. 7) Distribuir al paciente o personal del hospital preparaciones que evidencien organolépticamente malas técnicas de elaboración, como sobre cocción (quemado) alimentos sin la presentación adecuada.

SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> 8) No desinfectar las mesas del personal y los pacientes antes de servir los alimentos. 9) Distribuir a los pacientes alimentos fríos o usar contenedor plástico. 10) Incumplimiento en el horario de distribución de alimentos para el personal (comedor) excediendo los 30 minutos posteriores al inicio de distribución según lo establecido 11) Verificación in situ de contaminación cruzada por utensilios, manipulación y superficies. 12) Incumplimiento de los Programas de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos BPM, Higiene y saneamiento durante los procesos de producción, almacenamiento, distribución y limpieza. 13) No efectuar la conservación de productos que por su naturaleza o composición en el que necesiten refrigeración o congelación. 14) Menaje y/o secadores guardado en hospitalización o comedor expuesto al medio ambiente sin protección fuera de caja contenedora de plástico o caja de almacenamiento.
PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> 15) Presentación del personal con uniforme sucio, distintivo, no diferenciado según su área de trabajo, incompleto sin logotipo e identificación o fotocheck. 16) Incumplimiento de inducción y plan de capacitación, ejecutado por un profesional acreditado en el área. 17) Uso inadecuado de cofia, mascarilla y/o guantes durante cualquier tiempo del proceso de producción. 18) Falta de 1 o 2 personal. 19) Todo el personal del Service no debe hacer uso del celular o radio durante las horas de trabajo. Excepto los licenciados del Service. 20)
	<ul style="list-style-type: none"> 21) Charolas y/o menaje inadecuadamente lavado. Presencia de bandejas con residuos de alimentos de un tiempo de comida anterior. 22) Cobertores sucios e inadecuados en la distribución de las preparaciones y /o alimentos en interior y hacia el exterior del área de producción central. 23) La segregación de residuos sólidos generados en el servicio de producción y distribución del servicio de nutrición estarán sujetos a la ley N°27314, ley general de residuos sólidos y Manual de Manejo de Residuos Sólidos del Hospital Santa Rosa. 24) No contar con jabón, alcohol gel, papel toalla, lavavajilla o detergente en las áreas correspondientes. 25) No contar con la cantidad requerida de secadores en comedor y áreas de hospitalización. 26) Presencia de ropa u otros objetos en área de producción o pisos de distribución de Dietas. carteras, zapatos, radio, chompas que no son del uniforme, celulares). 27) No cuenta con paños absorbentes en buenas condiciones de higiene para la limpieza de mesas de pacientes y comedor. 28) No colocar los residuos sólidos biocontaminados y comunes en los cilindros destinados a Nutrición. 29) Incumplimiento de la colocación de los recipientes con tapa y de los recipientes con ruedas para la eliminación de residuos sólidos. 30) Inadecuada segregación de residuos sólidos comunes orgánicos e inorgánicos. 31) Personal auxiliar de nutrición realizando el transporte de los residuos sólidos comunes inorgánicos, orgánicos y biocontaminados. 32) Personal de limpieza que realiza el transporte de residuos sólidos sin uso de equipos de protección personal y/o sin el uniforme apropiado. 33) Colocación de los residuos sólidos biocontaminados en el piso y/o recipiente que no le corresponde a nutrición en el ambiente del almacén final de residuos sólidos, d

HIGIENE Y LIMPIEZA	34) No reportar de forma escrita y con evidencia la cantidad en peso de los residuos sólidos biocontaminados.
EQUIPAMIENTO	35) Almacén y/o uso de menaje, materiales de limpieza deteriorado, abollado o dañado.

B. FALTAS MODERADAS

PRODUCCIÓN	<p>1) Recepción y transporte de cárnicos, lácteos y embutidos de manera improvisada en coolers u otro tipo de vehículos sin sistemas de refrigeración; frutas y verduras sin jabas; alimentos con roturas, rasgaduras, abolladuras sin registro sanitario, y fecha de expiración.</p> <p>2) Recepción y transporte de materiales de limpieza en el mismo vehículo de los alimentos.</p> <p>3) Incumplimiento de la entrega de certificado de calidad de los productos o del camal de donde proceden los cárnicos y lácteos.</p> <p>4) Alimentos encontrados en el almacén sin registro sanitario, marca, fecha de vencimiento vigente, bajo, productos a granel y/o de dudosa procedencia.</p> <p>1) Verificación in situ de contaminación cruzada por utensilios, manipulación y superficies.</p> <p>2) Incumplimiento de los Programas de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos BPM, Higiene y saneamiento durante los procesos de producción, almacenamiento, distribución y limpieza.</p> <p>3) No efectuar la conservación de productos que por su naturaleza o composición en el que necesiten refrigeración o congelación.</p>
ALIMENTOS	<p>4) Recepcionar y almacenar alimentos que presenten señales visibles de defectos en sus envases o envolturas, mal cierre, deteriorados, golpeados, abollados, rotos u oxidados, dañados, adulterados, o con fecha de vencimiento expirada que presenten características u otros elementos que afecten la calidad sanitaria del alimento.</p> <p>5) Almacenar alimentos con presencia de vectores, moho, hongos o muestras manifiestas de suciedad en alimentos para preparación o en áreas de almacenamiento, refrigeración o congelación.</p> <p>6) Distribuir al menos a un comensal paciente o personal del hospital, preparaciones cárnicas y/o cereales con características organolépticas inadecuadas o adulteradas.</p>
SERVICIO	<p>7) No implementar un sistema computarizado de registro digital para el personal del hospital que asiste al comedor, computadora con un software que no genere errores de registro, huellero.</p> <p>8) Incumplimiento parcial o total de los indicadores dietoterapéuticos solicitado por el nutricionista del hospital.</p> <p>9) Entregar raciones de forma parcial y/o incompleta de acuerdo a lo solicitado o estipulado en las bases.</p>

	10) Entregar dieta que no corresponda al paciente o entregar dietas a los pacientes en AYUNAS o con restricción de alimentos (NPO, “nada por vía oral”).
PERSONAL	<p>11) Ingreso de un personal de la concesionaria sin la comunicación oportuna al área de seguridad interna y jefatura del departamento de Nutrición.</p> <p>12) Presentación incompleta o no vigente de la documentación del personal descrita a continuación: documentos Antecedentes policiales, Antecedentes penales, carné de sanidad vigente, Vacuna de hepatitis, vacuna antitetánica, carnet de vacuna Covid 19 y la documentación detallada en el cuadro N°9.</p> <p>13) Falta de más de 2 personales.</p> <p>14) Trato inadecuado del personal del service al personal de nutrición del HSR y personal y pacientes del Hospital Santa Rosa.</p> <p>15) No contar con una manual de Buenas Prácticas de Manipulación y un Programa de Higiene y Saneamiento.</p>
HIGIENE Y LIMPIEZA	<p>16) Distribución de alimentos sin contar con los implementos necesarios para realizar esta función (guantes, mascarillas, cofias, mandilones descartables).</p> <p>17) No contar con guantes en cantidad suficiente o ausencia de ellos.</p> <p>18) Incumplimiento del service en realizar los estudios microbiológicos de las preparaciones con riesgo de Contaminación cruzada o aparentemente deterioradas a solicitud del departamento de Nutrición.</p> <p>19) Falta de Dispensadores de jabón líquido en los puntos de lavado de manos.</p> <p>20) Falta de Dispensadores de alcohol gel en los puntos de lavado de manos.</p> <p>21) Utilización de ollas y/o utensilios con hollín, óxido, abolladuras o desgaste.</p> <p>22) Incumplimiento de la limpieza general, se verificará cuaderno de registro.</p> <p>23) Tachos de basura de tapa vaivén rotos, abollados, deteriorados o que este no cuente con bolsa con el tamaño de micraje y color correspondiente según normativa.</p>
EQUIPAMIENTO	<p>24) Incumplimiento en la reparación, calibración y/o reemplazo del equipamiento requerido mínimo en el proceso de producción y distribución de alimentos y/o preparaciones en periodo mayor a tres días (cocinas, tabolas, licuadoras, exprimidoras, microondas, refrigeradoras, coches térmicos).</p> <p>25) Incumplimiento en la reparación de cámara de refrigeración y/o congelación por un periodo mayor a 7 días.</p> <p>26) Incumplimiento en el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura y equipamiento deteriorado por el uso (trampas de grasa, campanas extractoras, instalación de gas, griferías, tuberías puertas, paredes, techos, zócalos, chapas, rejas etc por un periodo mayor a 3 días.</p> <p>27) Desabastecimiento de combustible de gas para realizar la producción, distribución de alimentos en el área de producción, comedor institucional o área de dietas de hospitalización</p>

C. FALTAS GRAVES

PRODUCCIÓN	<ol style="list-style-type: none"> 1) Brote de Intoxicación alimentaria comprobada para lo cual el Departamento de Nutrición seguirá el siguiente procedimiento: <ol style="list-style-type: none"> a. Levantar el acta respectiva con el representante de la misma. b. Los alimentos serán inmediatamente sellados y guardados en refrigeración en presencia de un representante de la empresa. c. El Departamento de Nutrición informara a la Dirección del Hospital, que comunicara a epidemiología, la realización del trámite de acuerdo a competencia. d. La oficina de Epidemiología, coordinara con DIGESA para la toma de muestra y el análisis respectivo. e. La empresa tomara la muestra del producto, para la elaboración de su respectivo análisis. f. El Departamento de Nutrición coordinara con epidemiología para el trámite correspondiente. g. La sanción se ejecutará en la semana en la que se reciban los resultados microbiológicos por parte de la entidad competente. 2) Destruir o violentar lacrados en las muestras o contra muestras, para identificar a un producto o grupo de productos inmovilizados por la autoridad de Salud sin su autorización expresa
ALIMENTOS	<ol style="list-style-type: none"> 3) Reingresar alimentos observados y/o rechazados. 4) Elaborar, preparar alimentos contaminados, adulterados, falsificados, descompuestos, con fecha de vencimiento expirada no aptos para el consumo humano o en estado antihigiénico, sin condiciones sanitarias adecuadas. 5) Elaborar preparaciones que tengan sustancias dañinas prohibidas, mohos, impurezas, objetos o insectos, sustancias tóxicas o peligrosas que no correspondan a los alimentos para el consumo humano. 6) Elaborar preparaciones que incluyan el hielo y la sal sin cumplir los requisitos físicos, químicos y microbiológicos para el consumo humano de acuerdo a la norma sanitaria NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01. 7) Uso y/o almacenamiento de alimentos procesados industrialmente o a granel que no cuente con marca ni registro sanitario. 8) Uso y/o almacenamiento de alimentos con registro sanitario adulterado.
SERVICIO	<ol style="list-style-type: none"> 9) Existencia de reclamos documentados y verificables de un mínimo del 10% de comensales en el comedor en un mismo tiempo de comida. 10) Existencia de reclamos documentados y verificables de un mínimo del 5 % de pacientes en un mismo tiempo de comida. 11) La falta de menaje descartable de manera total o parcial en el servido de pacientes con enfermedades infectocontagiosos, aislados, oncologicos, entre otros y personal de salud que atiende áreas de aislamiento y áreas críticas.

	12) Presencia de contaminación en alimento servido conteniendo; por agentes químicos, orgánicos, físicos, biológicos, en los alimentos crudos o cocidos, insectos vidrio, clavos, aretes, metales, pintura, piedras, astillas de madera, plástico u otros objetos contaminantes.
HIGIENE	<p>13) Contar con manipuladores de alimentos que presentan o son portadores de enfermedades infecto contagiosas o tengan ulceraciones, heridas expuestas, o micosis en manos.</p> <p>14) Incumplimiento en la presentación y ejecución del cronograma de fumigación, desinsectación y/o desratización en un plazo mayor a los 7 días establecidos</p> <p>15) Incumplimiento en el almacenamiento, tratamiento y transporte adecuado de los residuos sólidos generados de la preparación de alimentos, procesos de producción (residuos comunes y biodegradables) y los procedentes de las salas de hospitalización de pacientes y comedor (residuos biocontaminados) según las normas de Gestión y Manejo de Residuos Sólidos.</p>
EQUIPAMIENTO	<p>16) Incumplimiento en el plazo establecido de instalación completa con el equipamiento requerido mínimo/básico para la ejecución del servicio con un periodo mayor a 7 días.</p> <p>17) Incumplimiento del ingreso y/o salida de algún equipamiento de propiedad de la empresa prestadora del servicio sin una carta y lista respectiva, presentada y aprobada con anticipación al Departamento de Nutrición y Seguridad Interna solo en el caso de implementación, mantenimiento y/o reemplazo, ya que ningún equipamiento podrá retirarse hasta finalizar el contrato.</p> <p>18) Dejar la infraestructura, instalaciones y equipamiento en malas condiciones una vez culminada las prestaciones del servicio establecidas en el contrato y/o en la resolución del contrato.</p>

7.6.8.2.2 PENALIDADES A APLICARSE

N°	SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	FALTAS LEVES	0.5 % de la UIT por cada falta leve identificada.	Modalidad 1) Para supervisar, controlar y detectar faltas cometidas durante los procesos se utilizará la lista de chequeo diario de acuerdo a los formatos establecidos por el departamento de nutrición, los ítems evaluados serán verificados en situ, se comunicará a la nutricionista del concesionario, quien firmará esta lista de chequeo culminado el tiempo de servicio evaluado, de negarse a firmar sólo bastará la firma del nutricionista del hospital y el visto bueno de la jefatura, para proceder con el trámite y la tipificación de falta que corresponda.

			<p>Modalidad 2) Detectada alguna falta, que se encuentre en el formato de supervisión de DIGESA, lista de chequeo o formato diario de BPM, se procederá a levantar un ACTA, donde se detallará el lugar, hora y el suceso. El acta deberá ser firmada por la nutricionista o administrador del concesionario o su nutricionista, en caso de negarse a firmar se llamará a un testigo para corroborar este hecho, quien también firmarán el acta, luego de ello se procederá con el trámite y la tipificación de falta que corresponda, de no contar con testigo será válido medios magnéticos como video o fotografías.</p> <p>Modalidad 3) El departamento cuenta como medio de control un cuaderno de quejas, sugerencias y reclamos tanto de personal y pacientes (debido a la reserva en la identificación del informante bastara con la prueba magnética o física de la falta a evidenciada) en todos los tiempos de comida o informes generados por pacientes o el personal del hospital, esta información será el sustento para la elaboración de la acta por la falta incurrida y con el visto bueno de la jefatura de nutrición se procederá a la tipificación de la falta que corresponda que afectara la conformidad semanal.</p> <p>La documentación con respecto a la detección de faltas (Lista de chequeo, actas, cuadernos de quejas, sugerencias y reclamos, pruebas magnéticas y entre otros) será remitida a la empresa concesionaria en un plazo de 48 horas de culminada la semana evaluada, la empresa concesionaria tendrá 48 horas posteriores a la recepción de la documentación, para realizar el descargo respectivo, vencido este plazo se procederá con el trámite correspondiente hacia la oficina de logística a través de acta de Conformidad según el consolidado de la semana en que se cometió la falta</p> <p>El administrador del Service presenta y firma los consolidados o las actas de conformidad bajo responsabilidad de retraso en el pago.</p> <p>Las conformidades y consolidados de raciones semanal, serán enviadas por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética a la dirección administrativa con copia a la Oficina de logística y economía, para que ejecuten los pagos y de ser el caso las penalidades correspondientes</p>
2	FALTAS MODERADAS	1 UIT por cada falta moderada identificada.	<p>Modalidad 1) Para supervisar, controlar y detectar faltas cometidas durante los procesos se utilizará la lista de chequeo diario de acuerdo a los formatos establecidos por el departamento de nutrición, los ítems evaluados serán verificados en situ, se comunicará a la nutricionista del concesionario, quien firmará esta lista de chequeo culminado el tiempo de servicio evaluado, de negarse a firmar sólo bastará la firma del nutricionista del hospital y el visto bueno de la jefatura, para proceder con el trámite y la tipificación de falta que corresponda.</p> <p>Modalidad 2) Detectada alguna falta, que se encuentre en el formato de supervisión de DIGESA, lista de chequeo o formato diario de BPM, se procederá a levantar un ACTA, donde se detallará el lugar, hora y el suceso. El acta deberá ser firmada por la nutricionista o administrador del concesionario o su nutricionista, en caso de negarse a firmar se llamará a un testigo para corroborar este hecho, quien también firmarán el acta, luego de ello se procederá con el trámite y la tipificación de falta que corresponda, de no contar</p>

			<p>con testigo será válido medios magnéticos como video o fotografías.</p> <p>Modalidad 3) El departamento cuenta como medio de control un cuaderno de quejas, sugerencias y reclamos tanto de personal y pacientes (debido a la reserva en la identificación del informante bastara con la prueba magnética o física de la falta a evidenciada) en todos los tiempos de comida o informes generados por pacientes o el personal del hospital, esta información será el sustento para la elaboración de la acta por la falta incurrida y con el visto bueno de la jefatura de nutrición se procederá a la tipificación de la falta que corresponda que afectara la conformidad semanal.</p> <p>La documentación con respecto a la detección de faltas (Lista de chequeo, actas, cuadernos de quejas, sugerencias y reclamos, pruebas magnéticas y entre otros) será remitida a la empresa concesionaria en un plazo de 48 horas de culminada la semana evaluada, la empresa concesionaria tendrá 48 horas posteriores a la recepción de la documentación, para realizar el descargo respectivo, vencido este plazo se procederá con el trámite correspondiente hacia la oficina de logística a través de acta de Conformidad según el consolidado de la semana en que se cometió la falta</p> <p>El administrador del Service presenta y firma los consolidados o las actas de conformidad bajo responsabilidad de retraso en el pago.</p> <p>Las conformidades y consolidados de raciones semanal, serán enviadas por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética a la dirección administrativa con copia a la Oficina de logística y economía, para que ejecuten los pagos y de ser el caso las penalidades correspondientes</p>
3	FALTAS GRAVES	2 UIT por cada falta grave identificada.	<p>Modalidad 1) Para supervisar, controlar y detectar faltas cometidas durante los procesos se utilizará la lista de chequeo diario de acuerdo a los formatos establecidos por el departamento de nutrición, los ítems evaluados serán verificados en situ, se comunicará a la nutricionista del concesionario, quien firmará esta lista de chequeo culminado el tiempo de servicio evaluado, de negarse a firmar sólo bastará la firma del nutricionista del hospital y el visto bueno de la jefatura, para proceder con el trámite y la tipificación de falta que corresponda.</p> <p>Modalidad 2) Detectada alguna falta, que se encuentre en el formato de supervisión de DIGESA, lista de chequeo o formato diario de BPM, se procederá a levantar un ACTA, donde se detallará el lugar, hora y el suceso. El acta deberá ser firmada por la nutricionista o administrador del concesionario o su nutricionista, en caso de negarse a firmar se llamará a un testigo para corroborar este hecho, quien también firmarán el acta, luego de ello se procederá con el trámite y la tipificación de falta que corresponda, de no contar con testigo será válido medios magnéticos como video o fotografías.</p> <p>Modalidad 3) El departamento cuenta como medio de control un cuaderno de quejas, sugerencias y reclamos tanto de personal y pacientes (debido a la reserva en la identificación del informante bastara con la prueba magnética o física de la falta a evidenciada) en todos los tiempos de comida o informes</p>

			<p>generados por pacientes o el personal del hospital, esta información será el sustento para la elaboración de la acta por la falta incurrida y con el visto bueno de la jefatura de nutrición se procederá a la tipificación de la falta que corresponda que afectara la conformidad semanal.</p> <p>La documentación con respecto a la detección de faltas (Lista de chequeo, actas, cuadernos de quejas, sugerencias y reclamos, pruebas magnéticas y entre otros) será remitida a la empresa concesionaria en un plazo de 48 horas de culminada la semana evaluada, la empresa concesionaria tendrá 48 horas posteriores a la recepción de la documentación, para realizar el descargo respectivo, vencido este plazo se procederá con el trámite correspondiente hacia la oficina de logística a través de acta de Conformidad según el consolidado de la semana en que se cometió la falta</p> <p>El administrador del Service presenta y firma los consolidados o las actas de conformidad bajo responsabilidad de retraso en el pago.</p> <p>Las conformidades y consolidados de raciones semanal, serán enviadas por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética a la dirección administrativa con copia a la Oficina de logística y economía, para que ejecuten los pagos y de ser el caso las penalidades correspondientes</p>
--	--	--	--

7.6.8.2.3 RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

El Hospital pone fin el término del contrato, previo informe técnico del Departamento de Nutrición y Dietética en las siguientes condiciones:

- Brote epidémico confirmado
- Dejar desbastecido al hospital de raciones alimenticias a los pacientes y el personal.
- 2 o más faltas graves en una misma semana.

7.6.9 CONFIDENCIALIDAD

- El contratista deberá guardar confidencialidad respecto a la información que se entrega por parte del Hospital, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida durante la ejecución del servicio.

7.6.10 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

- El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por un año de concluida la ejecución del contrato.

5.4.9 SISTEMA DE CONTRATACIÓN

- La contratación se efectuará por el sistema de precios unitarios.

7.6.11 CONFIDENCIALIDAD

- El contratista deberá guardar confidencialidad respecto a la información que se entrega por parte del Hospital, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida durante la ejecución del servicio.

7.6.12 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por un año de concluida la ejecución del contrato.

7.6.13 SISTEMA DE CONTRATACIÓN

La contratación se efectuará según los términos de referencia y el sistema de precios unitarios.

II. REQUISITOS DE CALIFICACION DEL POSTOR

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El proveedor deberá cumplir con contar con el Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) habilitado a la fecha.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Certificado de PGH emitido por DIGESA O DIRESA</p> <p>En el caso de consorcios, cada integrante debe acreditar este requisito.</p>
B	CAPACIDAD PROFESIONAL Y EQUIPAMIENTO
B.1	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
	<p>La empresa prestadora del servicio deberá presentar ante el área usuaria y la oficina de adquisiciones el nombre, apellido, especialidad de su personal profesional, auxiliar y operarios responsables de la ejecución del servicio considerando el requerimiento mínimo de recursos humanos establecido en el Anexo 02 de los términos de referencia.</p>
B.1.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>PERSONAL CLAVE</u></p> <p><u>01 NUTRICIONISTA ADMINISTRADOR</u></p>

	<p><u>01 NUTRICIONISTA DE PRODUCCIÓN</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Licenciados en Nutrición, colegiado y habilitado profesionalmente.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El Grado de Licenciatura será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p>
B.1.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>01 NUTRICIONISTA- ADMINISTRADOR</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP. <p><u>01 NUTRICIONISTA DE PRODUCCIÓN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 horas lectivas en alimentación colectiva y/o actualización en Nutrición <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de Certificado o Constancia de las capacitaciones mencionadas.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>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 lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>

B.1.3	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>01 NUTRICIONISTA- ADMINISTRADOR</u></p> <p>2 años en puesto de Nutricionista Administrador o Supervisor en un servicio de Alimentación hospitalaria, colectiva (personal de salud y pacientes hospitalizados) o masiva en instituciones de salud públicos o privados.</p> <p><u>01 NUTRICIONISTA DE PRODUCCIÓN</u></p> <p>1 año de experiencia en servicio de alimentación hospitalaria, colectiva o masiva de acuerdo al objeto convocado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p>
B.2	<u>EQUIPAMIENTO</u>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Debe incluir el listado del equipamiento físico que utilizara el postor en la prestación del servicio, los mismos que deben ser como mínimo establecidos en el ANEXO 3 de los términos de referencia.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, el compromiso de compra, venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p>En el caso que sea un consorcio, los documentos de acreditación de este requisito puede estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</p>

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 4'000,000.00 (Cuatro millones con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación colectiva en instituciones de salud públicas o privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher 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, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2018, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores</p>

	<p>en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo.</p> <p>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 publicada por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>
--	--

III. ANEXOS

ANEXOS

ANEXO 1

CUADRO N°1.- Frecuencia y cantidad de alimentos principales a consumir por el personal del hospital santa rosa

CUADRO N° 2.- Características organolépticas de los alimentos

CUADRO N° 3.- Peso unitario de frutas para el personal de salud y pacientes

CUADRO N°4.- Futas por peso bruto de cada ración

CUADRO N°5.- Peso unitario de frutas para jugos

ANEXO 2

CUADRO N°6.- Personal para el área de producción

CUADRO N°7.- Personal para el área de comedor

CUADRO N°8.- Personal para el área de hospitalización

CUADRO N°9.- Requisitos mínimos del personal

ANEXO 3

CUADRO N°10.- Equipo y menaje mínimo/básico para el comedor

CUADRO N°11.- Equipo y menaje mínimo/básico para cocina central

CUADRO N°12.- Equipo y menaje mínimo/básico para reposteros de hospitalización

CUADRO N°13.- Equipo y menaje mínimo/básico para el área de almacén

CUADRO N°14.- Equipo y menaje mínimo/básico del área de central de fórmulas.

CUADRO N°15.- Infraestructura y equipos del Hospital Santa Rosa prestados en concesión al servicio de alimentación.

ANEXO 4

CUADRO N°16.- Lista de chequeo del desayuno

CUADRO N°17.- Lista de chequeo del almuerzo

CUADRO N°18.- Lista de chequeo de la comida y cena

CUADRO N°19.- Lista de verificación de producción

CUADRO N°20.-Lista de chequeo del proceso de producción de fórmulas.

CUADRO N° 21.- Ficha de evaluación de servicios de alimentos en establecimientos de salud, Hospital Santa Rosa – Unidad Central de Formulas Especiales,

ANEXO 1**CUADRO N° 1****FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL PERSONAL DEL HOSPITAL SANTA ROSA**

Tiempo de Comida	PREPARACIÓN	ALIMENTOS Y PREPARACIONES A CONSIDERAR	OBSERVACIÓN	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO cc/g (peso neto)
Desayuno	OPCION 1	Pan francés		diario	40 g
		Pan de Yema		diario	40 g
		Pan de integral		a solicitud	40 g
		Pan de ciabatta		diario a solicitud	40 g
		Leche evaporada deslactosada		diario	250 ml
		Yogur Deslactosado		diario	200 ml
		Avena		3 veces por semana	25 g
		quinua		2 veces por semana	25 g
		Kiwicha		1 vez por semana	25 g
		Maca		1 vez por semana	25 g
		Únicamente Esencia de café pasado	excluye al cereal o la leche	diario	40 ml
		Fruta(manzana, pera, durazno, membrillo, pera, piña) para el cereal	peso neto	diario	20 g
		Huevos		diario	60 g
		Fruta para jugos	peso neto	a solicitud	120 g
		Mantequilla (barra)	pan simple	2 veces por semana	10 g
		Queso fresco pasteurizado	pan simple	1 vez por semana	35 g
		Mermelada casera	pan simple	2 veces por semana	15 g
		aceitunas	pan simple	2 veces por semana	25 g
		manjar blanco	pan simple	a solicitud	10 g
		Camote (frito)	pan simple	a solicitud	40 g
		palta (peso neto)	pan simple	a solicitud	40 g

ALMUERZO		pollo sin hueso filete (cocido)	pan mejorado	2 veces por semana	40 g
		Queso Paria	pan mejorado	2 veces por semana	35 g
		cerdo sin hueso (cocido al horno)	pan mejorado	1 vez por semana	40 g
		pavo sin hueso filete (cocido)	pan mejorado	1 vez por semana	50 g
		res sin hueso (cocido)	pan mejorado	1 vez por semana	40 g
		filete de atún (peso neto)	pan mejorado	a solicitud	40 g
		cerdo sin hueso (tipo chicharrón cocido)	pan mejorado	a solicitud	50 g
		Panetón	Pan simple	a solicitud	115 g
		Huevo	Pan mejorado	a solicitud	1 unidad
	OPCION 2				
		pan árabe integral (2 unds)	de acuerdo a preparación	diario	60 g
		esencia de café	de acuerdo a preparación	diario	40 ml
		leche evaporada deslactosada	de acuerdo a preparación	diario	125 ml
		queso fresco pasteurizado	pan simple	1 veces por semana	30 g
		aceitunas	pan simple	3 veces por semana	30 g
		palta (peso neto)	pan simple	3 veces por semana	40 g
		pollo sin hueso filete (cocido)	pan mejorado	2 veces por semana	80 g
		Queso Paria	pan mejorado	3 veces por semana	30 g
		pavo sin hueso filete (peso cocido)	pan mejorado	2 veces por semana	80 g
		filete de atún (peso neto)	pan mejorado	a solicitud	30 g
		Doble tostada integral	(características de la opción 3 desayuno)	A solicitud	
		Huevos	de acuerdo a preparación	diario	60 g
		Fruta	de acuerdo a preparación	diario	según cuadro
	SOPAS	pollo sin hueso (peso cocido)		de acuerdo a preparación	5 veces por semana
		res sin hueso (peso cocido)	de acuerdo a preparación	2 veces por semana	20 g
		mondongo	de acuerdo a preparación	A solicitud	50g
		pescado pulpa	de acuerdo a preparación	a solicitud	30 g

	cerdo pulpa (peso neto)	de acuerdo a preparación	a solicitud	30 g
	tubérculos	de acuerdo a preparación	diario	30 g
	verduras	3 variedades distintas	diario	60 g
	Fideos	De acuerdo a preparación	diario	30 g
	cereales (variados)	de acuerdo a preparación	diario	20 g
	Tubérculos	de acuerdo a preparación	diario	50 g
	menestras	de acuerdo a preparación	a solicitud	30 g
	huevos	de acuerdo a preparación	a solicitud	10 g
	queso fresco	de acuerdo a preparación	a solicitud	15 g
	Leche evaporada deslactosada	de acuerdo a preparación	a solicitud	25 ml
ENTRADAS	variadas	de acuerdo a preparación	a solicitud	150g
SEGUNDOS	pollo con hueso	Peso cocido	3 veces por semana	140-160- g
	pollo sin hueso	Peso cocido	1 vez semana	110-120g
	res sin hueso	Peso cocido	2 veces por semana	120-130 g
	pavita sin hueso	Peso cocido	1 vez por semana	120-130 g
	pescado filete sin hueso	Peso cocido	1 vez por semana	120-110 g
	chuleta con hueso	Peso cocido	a solicitud	150 g
	cerdo sin hueso	Peso cocido	a solicitud	120-130g
	Hígado de Res	Peso cocido	a solicitud	120 g
	Hígado de pollo	Peso cocido	a solicitud	120 g
	Mondongo	Peso cocido	A solicitud	130 g
	Huevo	Peso de claras	A solicitud	4 Unidades
	Huevo	Peso de 3 Huevos	A solicitud	3 Unidades
	Huevo	Entrada preparación principal	A solicitud	1 Unidad
	Huevo	Entrada o complemento	A solicitud	¼ Unidad
	producto elaborado en base de anchoveta	Peso crudo	a solicitud	160 g
	Arroz guarnición	Peso cocido	diario	200 g
	Arroz (preparación sin guarnición)	Peso cocido	a solicitud	270 g
	Fideo	Peso cocido	a solicitud	250g

		Tubérculos Guarnición	Peso cocido	diario	150g
		papa para frituras	Peso cocido	a solicitud	180g
		Tubérculos puré	Peso cocido	A solicitud	200 g
		papa, olluco (picado)	Peso cocido	a solicitud	150 g
		menestras	Peso cocido	2 veces por semana	160 g
		trigo o quinua (guisos)	Peso cocido	a solicitud	160 g
		verduras chinas	de acuerdo a preparación	-	110 g
		verduras (guisos)	de acuerdo a preparación	diario	100 g
	ENSALADA	verduras	3 verduras distintas cocidas	diario	200 g en total
	FRUTA	fruta de postre	de acuerdo a preparación	diario	según cuadro
		Mazamorra o postre	de acuerdo a preparación	a solicitud	200 ml
	REFRESCOS	Cebada, maíz morado o de fruta	de acuerdo a preparación	diario	500 ml
		Agua		diario	200 ml
		Infusión o café	de acuerdo a preparación	Preparado con azúcar	500 ml
		Con limón	de acuerdo a preparación		
CENA	SOPAS	pollo sin hueso	Peso cocido	5 veces por semana	20 g
		res sin hueso	Peso cocido	2 veces por semana	20 g
		tubérculos	Peso cocido	diario	40 g
		verduras	3 variedades distintas	diario	60 g
		cereales (variados)	de acuerdo a preparación	diario	30 g
		Menestras (peso cocido)	de acuerdo a preparación	a solicitud	40 g
		huevos	de acuerdo a preparación	a solicitud	10 g
		queso fresco	de acuerdo a preparación	a solicitud	15 g
		Leche evaporada deslactosada	de acuerdo a preparación	a solicitud	25 ml
	SEGUNDOS	pollo con hueso sin ala	Peso cocido	5 veces por semana	130-140g
		res sin hueso	Peso cocido	1 vez por semana	130-140 g
		pavita sin hueso	Peso cocido	1 vez por semana	140 g
		arroz	Peso cocido	diario	140 g

		arroz (preparación sin guarnición)	Peso cocido	a solicitud	180 g
		fideo	Peso cocido	a solicitud	180 g
		Tubérculos guarnición	peso neto (cocido)	diario	120 g
		papa para frituras	Peso cocido	a solicitud	200 g
		papa, olluco (picado)	Peso cocido	a solicitud	120 g
		trigo o quinua (guisos)	Peso cocido	a solicitud	80 g
		verduras chinas	de acuerdo a preparación	-	-
		verduras (guisos)	de acuerdo a preparación	-	-
	FRUTA	fruta de postre	de acuerdo a preparación	diario	según cuadro 2,3
		Mazamorra o postre	de acuerdo a preparación	a solicitud	-
	REFRESCOS	infusiones	de acuerdo a preparación	diario	500 ml
		agua	de acuerdo a preparación	diario	500 ml
		café	de acuerdo a preparación	a solicitud	500 ml
	Miscelánea	Especias, pimienta, comino, sal, sazónador, azúcar, orégano, canela, clavo entre otras necesarias para la preparación	De acuerdo a las leyes de la alimentación (sabor, olor, cantidad, calidad)	diario	-

CUADRO N° 2**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DE LOS ALIMENTOS**

DENOMINACIÓN		UM	DESCRIPCIÓN
CÁRNICOS			
1	Res	kg	Color, olor, y textura característica, pulpa magra sin huesos, nervios ni tendones, Asado, corte de bife sin hueso,
2	Pollo	Kg	Color, olor, y textura característico, sin menudencia, peso por unidad mínimo 1.8 Kg, embolsado con fecha de vencimiento
3	Pavo	Kg	Color, olor, y textura característico, medallón, sin menudencia, embolsado con fecha de vencimiento
4	Cerdo	Kg	Color, olor, y textura característico, pulpa magra sin hueso, sin grasa ni pellejo

5	Pescado	Kg	Color, olor, y textura característica, sin espinas, sin piel, sólo pulpa. (tollo, bonito, merluza, espada)
6	Hígado	Kg	Color, olor, y textura característico (procedencia nacional) Hígado de res o pollo.
7	Embutidos	Según sea el caso A solicitud	Con registro sanitario, fecha de vencimiento, marca reconocida, no granel ni de dudosa procedencia, Jamón de pavita, Hot dog de pavita, Tocino ahumado, Jamón Ingles a solicitud.
8	Mondongo	Kg	Importado en caja. O empacado al vacío.
LÁCTEOS			
8	Quesos	Según sea el caso	Con registro sanitario, fecha de vencimiento, marca reconocida, no granel ni de dudosa procedencia, Color, olor, y textura característica
9	Leche	Und	Evaporada, descremada, sin lactosa, con fecha de vencimiento, sin magulladuras
10	Yogur	Und	Descremado, presentación por 1 litro, de sabores variados de acuerdo a solicitud, sin magulladuras.
11	Mantequilla	Und	En empaque personal de 10 g con registro sanitario vigente
HUEVOS			
12	Huevos rosados	Kg	Empacados en envases de 15 unidades, con fecha de vencimiento, limpios, sin rajaduras, de gallina
TUBÉRCULOS			
13	Papa(distintas variedades)	kg	De primera calidad
14	Papa amarilla	kg	De primera calidad específicos para purés u otro solicitado
15	Camote morado o amarillo	kg	De primera calidad
16	Yuca	kg	De primera calidad
17	Olluco	kg	De primera calidad
FRUTAS Y VERDURAS			
18	Frutas	Und-Kg	De primera Calidad , en jabas limpias, sin magulladuras, seleccionadas sin marcas, rayaduras, golpes, picaduras, grado de madurez adecuado y tamaño uniforme.
19	Verduras	Kg	De primera Calidad, en jabas limpias, sin magulladuras, seleccionadas.
CEREALES Y DERIVADOS			
20	Arroz	Kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario
21	Avena, quinua, kiwicha, maca y otros cereales andinos	Kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario
22	Fideos, sémola	Kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario, fideos de distinta variedad

23	Pan (Francés, ciabatta, integral) con sal y sin sal	Unidad de 40 gramos	Corteza dorada uniforme y mate, consistencia crocante a la presión, miga blanca cremosa sin zonas almidonosas, olor, característicos, sin bromuro de potasio y agentes contaminantes. Pan con sal, sin sal e integrales.
24	Tostadas	Und	No granel, con registro sanitario, sin bromato, 16-18 gr por unidad, embolsado
25	Galletas	Kg	No granel, embolsado con registro sanitario
26	Papa Seca	Kg	No granel, embolsado con registro sanitario
27	Maíz mote	Kg	No granel, embolsado con registro sanitario
MENESTRAS			
28	Arveja partida, lentejas, pallares, garbanzos, frejoles varios	Kg	No granel, embolsado con registro sanitario (el tipo de menestra será a solicitud, Marca reconocida en el mercado)
OTROS			
29	Aceite	litros	Botellas individuales de 0.9-1 litro, 100% vegetal,
30	Aceite de oliva	litros	Botellas de 0.25 cc. A pedido.
31	Sillao	litros	Botellas individuales de 0.5-1 litro
32	vinagre tinto y blanco	litros	Botellas individuales de 0.5-1 litro
33	Harinas varias	Kg	Por ningún motivo a granel, deberán ser embolsados, con registro sanitario y marca reconocida
34	Café	Kg	Calidad de exportación, bolsas por 1 Kg, con registro sanitario
35	Mayonesa envasada	Unid	Mayonesa en sachet individual y empaquetada de kilo con tapa de marca reconocida en el mercado.
CONDIMENTOS U OTROS			
36	Pimienta, comino, sal yodada, anís, clavo, canela, Cúrcuma, (no palillo) pimientos en polvo, paprika, canela molida, canela china, orégano, flan, gelatina, tau si, mensi, te, cebada tostada, laurel, ketchup, mostaza, chancaca, caldo de pollo, caldo de res, caldo de pescado, conservas de todo tipo, chicha de jora, gaseosas, hongos	Bolsas, latas, botellas, cajas,	Por ningún motivo los productos serán a granel, deberán ser embolsados, con registro sanitario y marca reconocida.

CUADRO N° 3.-**PESO UNITARIO DE FRUTAS PARA EL PERSONAL Y PACIENTES**

FRUTA	Rango de Peso Neto	UM
Manzana Royal	130-160	gr
Pera	130-160	gr
Tuna	130-160	gr
Plátano de seda	130-160	gr
Plátano de isla	130-160	gr
Granadilla	130-160	gr
Mandarina	130-160	gr
Naranja de mesa	130-160	gr
Lima	130-160	gr
Mango	130-160	gr
Pepino	130-160	gr
Ciruela	130-160	gr
Durazno	130-160	gr
Otras	A consideración	

CUADRO N°4.-**FRUTAS POR PESO BRUTO DE CADA RACIÓN**

FRUTA	Rango de Peso Neto	UM
Papaya	150	gr
Melón	150	gr
Uva negra	200	gr
Uva Italia	200	gr
Sandía	200	gr
Piña golden (peso neto)	180	gr
Otras	A consideración	

CUADRO N°5.-**PESO UNITARIO DE FRUTAS PARA JUGOS**

FRUTA	Rango de Peso	UM
Cocona	100-120	gr
Membrillo	140-160	gr
Carambola	60-80	gr
Manzana de agua	140	gr
Maracuyá	130	gr
Naranja de jugo	160	gr
Lima/ Limón	80	gr
Piña de jugo	120	gr
Pera	140	gr
Durazno (para Cereal o refresco)	50 g	gr
Otras	A consideración	gr

ANEXO 2

CUADRO N°6.-

PERSONAL PARA EL AREA DE PRODUCCION

Nutricionista – Administrador (a) Presente durante todo el proceso de atención diurno	1
Producción del Desayuno	
Nutricionista – Producción	1
Maestro Cocinero	1
Ayudante de cocina	2
Producción del Almuerzo	
Nutricionista- Producción	1
Maestro Cocinero	1
Ayudantes de cocina	2
Producción de Dietas	
Maestro de Cocina	1
Ayudante	1
Producción de la Comida	
Nutricionista- Producción	1
Maestro Cocinero I	1
Ayudantes de cocina	1
Producción de la Cena	
Nutricionista- Producción	1
Maestro Cocinero I	1
Ayudante de Cocina	2
Personal complementario	
Carnicero si se reciben cárnicos sin cortar	1
Almacenero	1
Limpieza turno día	2
Limpieza turno tarde	1
Limpieza turno Noche	1
<ul style="list-style-type: none"> • MENOS EL CARNICERO EI DOMINGO • MENOS 1 TRABAJADOR COMPLEMENTARIO FERIADOS Y DOMINGOS 	

CUADRO N°7.-

PERSONAL PARA EL AREA DE COMEDOR

DESAYUNO	Nº
Nutricionista de producción – comedor	1
Controlador de sistema de comensales – Apoyo	1
Azafata o mozo- Lavador- Apoyo	1
Abastecedor- servidor – Lavador- Apoyo	2

ALMUERZO	
Nutricionista de producción – comedor	1
Controlador de sistema de comensales	1
Azafata o mozo- Lavador	1
Abastecedor- servidor Lavador	2
CENA	
Nutricionista de producción – comedor	1
Controlador de sistema de comensales	1
Azafata o mozo- Lavador	1
Abastecedor- servidor – Lavador	2
* MENOS 1 TRABAJADOR FERIADOS Y DOMINGOS	

CUADRO N°8.-**PERSONAL PARA EL AREA DE HOSPITALIZACIÓN**

DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA	
Nutricionista- clínico (En cada piso)	3
(cubrir 12 horas diariamente)	
2º PISO (personal en cada tiempo de comida)	
Servidor y repartidor (Técnico y Auxiliar de Nutrición)	2
3º PISO (personal en cada tiempo de comida)	
Servidor y repartidor (Técnico y Auxiliar de Nutrición)	2
4º PISO (personal en cada tiempo de comida)	
Servidor y repartidor (Técnico y Auxiliar de Nutrición)	2
Área de Formulas especiales	
Servidor y repartidor (Técnico y Auxiliar de Nutrición)	2
* IGUAL CANTIDAD DE PERSONAL FERIADOS Y DOMINGOS	

**** El número de personal propuesto es por cada tiempo de comida:** El Número de personal se mantendrá invariable por tiempo de comida, todos los días de semana, incluyendo domingos y feriados, la empresa tomará las previsiones del caso.

El contratista deberá presentar una Declaración Jurada que cumple con los requisitos respecto del personal solicitado adjuntando una relación con el nombre, apellidos, especialidad, funcionalidad del personal profesional, técnico, auxiliar responsables de la ejecución del servicio y del personal de reemplazo y/o contingencia.

CUADRO N°9.-**REQUISITOS MINIMOS DEL PERSONAL**

Cargo u Ocupación	Requisitos Mínimos
Nutricionista- administrador RESPONSABLE DEL SERVICE	Licenciado en Nutrición, colegiado y habilitado profesionalmente con 3 años de experiencia en puesto de Nutricionista Administrador o supervisión de un servicio de Alimentación colectiva (personal de salud y pacientes hospitalizados) en establecimientos de salud públicos o privados y con capacitación de 150 horas lectivas a mas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricular Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.

Cargo u Ocupación	Requisitos Mínimos
Nutricionista- producción y comedor	Licenciado en Nutrición colegiado y habilitado profesionalmente con 2 año de experiencia en puesto de Nutricionista de producción o puesto similar de un servicio de Alimentación colectiva (personal de salud y pacientes hospitalizados) en instituciones de salud públicos o privados y con capacitación de 100 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Nutricionista- clínico	Licenciado en Nutrición colegiado y habilitado profesionalmente con 1 año de experiencia en puesto de Nutricionista clínico o puesto similar de un servicio de Alimentación colectiva que incluye atención al área de hospitalización para instituciones de salud públicos o privados y con capacitación de 50 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Controlador de sistema de comensales	Secundaria completa, con experiencia laboral de 1 año en puestos de digitación y atención al cliente.
Maestro cocinero I y Maestro Cocinero II	Certificado o Constancia de Estudio de Cocina y/o Gastronomía o equivalente, con 1 año de experiencia de Maestro Cocinero y/o puestos similares para servicios de Alimentación colectiva en instituciones de salud públicas o privadas. Con capacitación de 30 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Ayudante de cocina	Secundaria completa, con experiencia laboral de 1 año en puestos afines o similares en servicios de alimentación colectiva de instituciones públicas o privadas. Con capacitación de 20 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Técnicos de nutrición	Técnicos en Nutrición con experiencia laboral de 1 año en puestos afines o similares en servicios de alimentación colectiva de instituciones de Salud públicas o privadas (Certiificado adulto). Con capacitación de 10 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Auxiliares de nutrición	Auxiliar en Nutrición o similar con experiencia laboral de 1 año en puestos afines o similares en servicios de alimentación colectiva de instituciones de Salud públicas o privadas (Certiadulto). Con capacitación de 10 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.

(*)Carnicero	Secundaria completa, con experiencia laboral en puestos afines o similares en instituciones públicas o privadas. Con capacitación de 10 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricular Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Limpieza	Secundaria completa, con experiencia laboral en puestos afines o similares. Con capacitación de 10 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Azafatas o mozos	Secundaria completa, con experiencia laboral en puestos afines o similares. Con capacitación de 10 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Lavadores (opcional)	Secundaria completa, con experiencia laboral en puestos afines o similares. Con capacitación de 10 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Servidores	Secundaria completa, con experiencia laboral en puestos afines o similares. Con capacitación de 10 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.

ANEXO 3

CUADRO N°10
EQUIPO Y MENAJE MÍNIMO/BASICO PARA COMEDOR

El menaje debe ser cubierto al 100 % en descartable para todo tiempo de comida de los comensales en todos los tiempos de comida o según la descripción adjunta.

Equipo de baño María de 4 pozas o TAVOLA	1	Unid
Horno microondas	1	Unid
Sistema de registro de huella digital con ticketera operativa	1	Unid
Coches transportadores auxiliares de acero inoxidable	2	Unid
Tenedores de acero inoxidable	200	Unid
Cucharas de acero inoxidable	200	Unid
Cucharitas de acero inoxidable	200	Unid
Cuchillos de acero Inoxidable	200	Unid
Bolsas para cubiertos	200	Unid
Servilletas de Papel dobladas en dos	200	Unid
Vaso de Metal de 250 cc	200	Unid
Charolas con 5 divisiones de acero Inoxidable	200	Unid
Bandejas de acero inoxidable de distinto tamaño	8	Unid
Juego de jarras de acero quirúrgico	8	Unid
Tazas de acero inoxidable de 300 ml	200	Unid
Vaso de Metal de 250 cc	200	Unid
Tazones de metal pequeños para huevo	200	Unid
Cobertor de Coches de tela bramante	8	Unid
Licuada (vaso de pírex)	2	Unid
Cafetera de acero inoxidable	1	Unid
Dispensador de jabón líquido	1	Unid
Dispensador de papel toalla	1	Unid
Boconas de acero inoxidable	8	Unid
Pinzas de acero inoxidable	8	Unid
Cucharon de sopa grande de acero inoxidable	4	Unid
Cucharon de sopa pequeño de acero inoxidable	4	Unid
Bandejas rectangulares de pírex para ensaladas	4	Unid
Mesas con formica con capacidad de 4 personas	12	Unid
Reloj de pared	1	Unid
Sillas de estructura metálica	50	Unid
Ventilador	6	Unid
Refrigeradora de 128 litros	1	Unid
Cocina de gas 2 hornillas	1	Unid
Cajas contenedoras de plástico	4	Unid
Mesa de Metal	1	Unid
Dispensador de agua	1	Unid
Depósitos grandes de residuos sólidos con tapa vaivén	2	Unid

(*) El Menaje en caso de ser descartable debe cumplir con la Ley N°30884 Ley que Regula el Plástico de Un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables, y su reglamento.

CUADRO N°11.-**EQUIPO Y MENAJE MÍNIMO/BASICO COCINA CENTRAL**

Cocinas a gas industriales de 4 hornillas	3	Unid
Horno industrial	1	Unid
Congeladora	1	Unid
Coches térmicos de transporte de alimentos de acero inoxidable	6	Unid
Mesas de trabajo de acero inoxidable	3	Unid
Estante de 4 niveles de acero inoxidable	2	Unid
Licuadoras industriales	1	Unid
Licuada domestica	1	Unid
Cafetera Industrial de acero inoxidable	1	Unid
Exprimidora de naranja industrial	1	Unid
Exprimidora de limón industrial	1	Unid
Juego de ollas de acero quirúrgico en tamaños varios a necesidad (guisos, caldos, sopas, guisos, compotas, dietas específicas)	A demanda	
Sartén de teflón	1	Unid
Bolos de acero inoxidable	12	Unid
Boconas de acero inoxidable	8	Unid
Cuchillos de cocina	8	Unid
Trinches grandes de acero inoxidable	2	Unid
Trinches pequeños de acero inoxidable	2	Unid
Prensa papa metálica inoxidable	2	Unid
Balanza mecánica de 20 kilos de capacidad	1	Unid
Balanza digital hasta 1 kg. Sensibilidad 0,1 grs	2	Unid
Dispensador de papel toalla	4	Unid
Dispensador de jabón líquido	4	Unid
Paletas grandes de acero inoxidable	1	Unid
Pinzas de acero inoxidable	10	Unid
Cucharon de sopa grande de acero inoxidable	6	Unid
Cucharon de sopa pequeño de acero inoxidable	6	Unid
Termómetros HACCP	2	Unid
Reloj de pared	1	Unid
Tablas de picar grande de colores Blanco, Rojo, Amarillo, Verde , Azul	12	Unid
Cajas contenedoras de plástico	4	Unid
Tazones de acero	A Demanda	
Juego de jarras de acero inoxidable de 1, 1.5, 2 y 5 litros	12	Unid
Coladeras de metal de diferentes tamaños	12	Unid
Asaderas de Acero para el horno	6	Unid
Escaleras tipo tijera	1	Unid
Y otros equipos necesarios para garantizar los tiempos y la calidad de las preparaciones.		

CUADRO N°12.-**EQUIPO Y MENAJE MÍNIMO/BASICO EN REPOSTEROS DE HOSPITALIZACIÓN**

Coches bandejeros de distribución de acero inoxidable	6	Unid
Bandejas isotérmicas	100	Unid
Mesa de trabajo de acero inoxidable	3	Unid
Horno microondas	3	Unid
Refrigeradora de 128 litros	3	Unid
Juego de Ollas de acero inoxidable con tapa	15	Unid
Juego de jarras de acero quirúrgico	6	Unid
Pinzas de acero inoxidable	9	Unid
Cucharon de sopa grande de acero inoxidable	3	Unid
Cucharon de sopa pequeño de acero inoxidable	9	Unid
Termómetros HACCP	3	Unid
Cucharon de sopa pequeño de acero inoxidable	12	Unid
Cuchillos de cocina	6	Unid
Bolos de acero inoxidable	6	Unid
Vaso de Metal de 250 cc	100	Unid
Taza de Metal de 250 cc	100	Unid
Bandeja de Acero inoxidable para pacientes	100	Unid
Cucharas de acero inoxidable (*)	100	Unid
Cucharitas de acero inoxidable (*)	100	Unid
Recipiente de acero de 03 onzas para huevos (*)	100	Unid
Tazones de 300 ml para sopa	100	Unid
Servilletas de Papel dobladas en dos	200	Unid
Cajas contenedoras de plástico	12	Unid
Cobertor de bandejas de tela Bramante para los coches	6	Unid
Secadores	60	Unid
Cocinas eléctricas con 2 hornillas de marca conocida nueva	3	Unid
Reloj de pared	3	Unid
Dispensador de papel toalla	3	Unid
Dispensador de jabón líquido	3	Unid
Licadoras con vaso de vidrio	3	Unid
Refrigeradora domestica	1	Unid
Balanza digital hasta 1 kg. Sensibilidad 0,1 grs	1	Unid
Cajas rectangulares de plástico con tapa	9	Unid
Depósitos grandes de residuos sólidos con tapa vaivén	6	Unid
Vasos con tapa de 250cc descartables (*)	A demanda (Para pacientes con enfermedades infectocontagiosas)	
CT5 descartables (*)		
Recipientes con tapa de 0.3 litros para sopa descartables (*)		
Cucharas descartables (*)		
Cucharitas descartables (*)		
Recipientes para postre con tapa de 250 cc descartables (*)		
Recipientes con tapa de plástico de 03 onz. para huevos descartables (*)		
Y otro menaje y equipos necesarios para garantizar los tiempos y la calidad del servicio		

(*) El Menaje debe cumplir con la Ley N°30884 Ley que Regula el Plástico de Un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables, y su reglamento.

CUADRO N°13.-**EQUIPO Y MENAJE MÍNIMO/BASICO PARA EL ÁREA DE ALMACEN**

Estantes de 6 niveles de acero inoxidable	3	Unid
Balanza industrial con capacidad de 1 a 150 kilos	1	Unid
Balanza a prueba de agua de 1 a 50 kg	1	Unid
Balanza de precisión de 0 a 5 kg	1	Unid
Carrito transportador auxiliar	2	Unid
Cucharon despachador de acero quirúrgico	12	Unid
Cajas contenedoras de plástico con tapa	8	Unid
Recipientes de plástico con tapa de 1000 cc	8	Unid
Recipientes de plástico con tapa de 500 cc	8	Unid
Recipientes de plástico con tapa de 250 cc	8	Unid
Depósito de desecho con tapa vaivén (grandes)	2	Unid
Jabas de plástico	30	Unid
Armario de acero inoxidable de 2 puertas	2	Unid
Armario lockers de 20 casilleros	2	Unid
Armario para productos de limpieza	1	Unid
Y otros equipos necesarios para garantizar los tiempos y la calidad del servicio		

CUADRO N°14.- EQUIPO Y MENAJE MÍNIMO/BASICO DEL ÁREA DE CENTRAL DE FÓRMULAS

Recipientes para fórmulas con tapa de 500 cc descartables (*)	A demanda	
Recipientes para fórmulas con tapa de 250 cc descartables (*)		
Recipientes para fórmulas con tapa de 150 cc descartables (*)		
Cocineta de 2 hornillas	2	Unid
Contenedores plásticos 1 largo x 0.5 ancho x 0.4 altura con	3	Unid
Licuada	1	Unid
Jarras de 300 ml de plástico con tapa	2	Unid
Juego de jarras de acero quirúrgico	2	Unid
Depósito de desecho con tapa vaivén (grandes)	2	Unid
Portador isotérmico para alimentos	1	Unid
Termómetro HACCP uno por piso	1	Unid
Balanza de precisión de 1 gramo a 5 kilos	1	Unid
Refrigeradora de 128 litros	1	Unid
Armario de acero inoxidable de 2 puertas	1	Unid
Batidora manual	1	Unid
Secadores de tela	6	Unid
Paños absorbentes	6	Unid
Escobilla	2	Unid
	1	Unid
Y otros equipos necesarios para garantizar los tiempos y la calidad del servicio		

(*) El Menaje debe cumplir con la Ley N°30884 Ley que Regula el Plástico de Un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables, y su reglamento.

CUADRO N°15.-

**INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS DEL HOSPITAL SANTA ROSA –
PUEBLO LIBRE CEDIDOS EN CONSESION AL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN**

UBICACION	AMBIENTE	EQUIPAMIENTO	Mantenimiento Preventivo/ correctivo	Limpieza Profunda
SÓTANO	PRODUCCIÓN DE REGIMENES	7 Campanas extractoras de aire	Semanal	Semanal
		Mallas	Semanal	Diaria
		Ventanas	Trimestral	Diaria
		Luminarias	Mensual	
		Lavatorios	Mensual	Diaria
		Trampas de grasa	Semanal	Semanal
		Griferías y tuberías	Semanal	Diaria
		Pisos, paredes, techos y mayólicas	Trimestral	Diaria
		Puertas, chapas	Trimestral	Semanal
		Cortinas	Trimestral	Semanal
	Cámaras	4 Cámaras frigoríficas	Trimestral	Semana
		Paredes, pisos, techos, mayólicas	Trimestral	Diaria
		Griferías y tuberías	Semanal	Diaria
	Almacén de secos	Ventanas		Diaria
		Paredes, pisos, techos, mayólicas	Trimestral	Diaria
		Luminarias	Mensual	
		Puerta, chapas	Trimestral	Diaria
	Carnicería	Congeladora	Trimestral	Diaria
		Paredes, pisos, techos, mayólicas	Trimestral	Diaria
		Griferías y tuberías	Semanal	Semanal
	SERVICIOS HIGIENICOS	SSHH Mujeres	Mensual	Semanal
		SSHH Varones	Mensual	Semanal
	Central de Fórmulas especiales	Ventanas	Trimestral	Diario
		Paredes, pisos, mayólicas	Trimestral	Diario
		Luminarias	Mensual	Diario
		Griferías y tuberías	Semanal	Diario
		Puertas, chapas	Trimestral	Diario
		Equipamiento y mobiliario	Trimestral	Diario
1ER PISO	Comedor Institucional	Ventanas	Trimestral	Diaria
		Paredes, pisos, mayólicas	Trimestral	Diaria
		Luminarias	Mensual	Diaria
		Griferías y tuberías	Semanal	Diaria
		Puertas, chapas	Trimestral	Diaria
2,3 y 4to PISO	REPOSTEROS	Paredes, pisos, techos, mayólicas	Trimestral	Diaria
		Ventanas	Trimestral	Diaria
		Luminarias	Mensual	Diaria
		Griferías y tuberías	Semanal	Diaria

ANEXO 4

CUADRO N°16.-

LISTA DE CHEQUEO DEL DESAYUNO

	2do piso		3er piso		4to piso	
HOSPITALIZACIÓN- DESAYUNO	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Personal técnico suficiente (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)						
Programación visible en una pizarra						
9 Secadores secos al inicio de la distribución						
Cuenta con papel toalla						
Cuenta con lavavajilla						
Cuenta con paños absorbentes en cantidad suficiente						
Cuenta con jabón líquido						
Cuenta con guantes en cantidad suficiente						
Tacho de basura con tapa vaivén						
Tacho de basura con bolsa roja						
Uñas cortas y limpias del personal auxiliar						
Uniformes limpios						
Uso de mascarilla correctamente						
Uso de guantes correctamente						
Recipientes adecuados para cada tipo de preparación (cantidad suficiente)						
Charolas sin abolladuras, ni daños, ni óxido						
Charolas secas antes del inicio de distribución de alimentos						
Coches transportadores operativos y limpios (2en2do;1en3ro;1en4to)						
Refrigerador limpio y operativo (1 en 2do; 1 en 3ro; 1 en 4to)						
Microondas limpios y operativos (3 en 2do; 2 en 3ro; 1 en 4to)						
Cocinetas limpias y operativas (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)						
Retiro de bandejas dentro de los 30 min. de consumidos los alimentos						
Ollas y utensilios sin presencia de óxido y hollín.						
Entrega de colaciones indicadas						
	Cumple	No cumple	Observaciones			
Cumple la programación						
Presencia de nutricionista en hosp. (2 profesionales)						
Distribución Medicina (De am a am)						
Distribución Cirugía (De am a am)						
Distribución Pediatría (De am a am)						
Distribución oncología (De am a am)						
Distribución gineco ginecología (De am a am)						
Distribución gineco obstetricia (De am a am)						
COMEDOR - DESAYUNO	Cumple	No cumple				
Presencia de nutricionista (1 profesional)						

Presencia de controlador de sistemas de comensales (1 persona)			
personal suficiente (7 personas)			
Cumple la programación			
Menaje cubre al 100% de los comensales			
Raciones completas de alimentos según programación			
Calidad organoléptica de las preparaciones aceptables			
Cuenta con jabón líquido y alcohol gel			
Cuenta con lavavajilla y desinfectantes			
Cuenta con guantes en cantidad suficiente			
Vajilla y bandejas bien lavadas y secas			
Uñas cortas y limpias del personal manipulador			
15 secadores secos al inicio de la distribución			
Uso de mascarilla y guantes correctamente			
Programación visible en una pizarra			
Tacho de basura con tapa vaivén y bolsa negra			
Ollas y utensilios sin presencia de óxido y hollín.			
Pantalla divisoras de mesas en buen estado sin roturas ni rajaduras.			

CUADRO N°17.-**LISTA DE CHEQUEO DEL ALMUERZO****LISTA DE CHEQUEO-ALMUERZO**

HOSPITALIZACIÓN-ALMUERZO	2do piso		3er piso		4to piso	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Personal técnico suficiente (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)						
Programación visible en una pizarra						
9 Secadores secos al inicio de la distribución						
Cuenta con papel toalla						
cuenta con lavavajilla						
Cuenta con paños absorbentes en cantidad suficiente						
cuenta con jabón líquido						
Cuenta con guantes en cantidad suficiente						
Tacho de basura con tapa vaivén						
Tacho de basura con bolsa roja						
Uñas cortas y limpias del personal auxiliar						
Uniformes limpios						
Uso de mascarilla correctamente						
Uso de guantes correctamente						
Recipientes adecuados para cada tipo de preparación (cantidad suficiente)						
Charolas sin abolladuras, ni daños, ni óxido						
Charolas secas antes del inicio de distribución de alimentos						
Coches transportadores operativos y limpios (2en2do;1en3ro;1en4to)						
refrigerador limpio y operativo (1 en 2do; 1 en 3ro; 1 en 4to)						

microondas limpios y operativos (2 en 2do; 2 en 3ro; 1 en 4to)						
Cocinetas limpias y operativas (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)						
Retiro de bandejas dentro de los 30 min. de consumidos los alimentos						
Ollas y utensilios sin presencia de óxido y hollín.						
Entrega de colaciones indicadas						
	Cumple	No cumple	Observaciones			
Cumple la programación						
Presencia de nutricionista en hosp. (1 profesionales)						
Distribución Medicina (De am a am)						
Distribución Cirugía (De am a am)						
Distribución Pediatría (De am a am)						
Distribución oncología (De am a am)						
Distribución gineco ginecología (De am a am)						
Distribución gineco obstetricia (De am a am)						
COMEDOR - ALMUERZO	Cumple	No cumple				
Presencia de nutricionista (1 profesional)						
Presencia de controlador de sistemas de comensales (1 profesional)						
personal suficiente (6 personas)						
Menaje cubre al 100% de los comensales						
Raciones completas de alimentos según programación						
Calidad organoléptica de las preparaciones aceptables						
Cuenta con jabón líquido y alcohol gel						
Cuenta con lavavajilla y desinfectantes						
Cuenta con guantes en cantidad suficiente						
Vajilla y bandejas bien lavadas y secas						
Uñas cortas y limpias del personal manipulador						
15 secadores secos al inicio de la distribución						
Uso de mascarilla y guantes correctamente						
Programación visible en una pizarra						
Tacho de basura con tapa vaivén y bolsa negra						
Ollas y utensilios sin presencia de óxido y hollín.						
Pantalla divisoras de mesas en buen estado sin roturas ni rajaduras.						

CUADRO N°18.-

LISTA DE CHEQUEO DE LA COMIDA Y CENA

	COMIDA		CENA		OBSERVACIONES	
COMEDOR	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple		
Presencia de nutricionista (1 profesional)						
Presencia de controlador de sistemas						
personal suficiente (3 personas)						
Menaje cubre al 100% de los comensales						
Raciones completas de alimentos según programación						
Calidad organoléptica de las preparaciones aceptables						
Cuenta con jabón líquido y alcohol gel						
Cuenta con lavavajilla y desinfectantes						
Cuenta con guantes en cantidad suficiente						
Vajilla y bandejas bien lavadas y secas						
Uñas cortas y limpias del personal manipulador						
15 secadores secos al inicio de la distribución						
Uso de mascarilla y guantes correctamente						
Programación visible en una pizarra						
Tacho de basura con tapa vaivén y bolsa negra						
Ollas y utensilios sin presencia de óxido y hollín.						
Pantalla divisoras de mesas en buen estado sin roturas ni rajaduras.						
	2do piso		3er piso		4to piso	
HOSPITALIZACIÓN-COMIDA	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Personal técnico suficiente (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)						
Programación visible en una pizarra						
9 Secadores secos al inicio de la distribución						
Cuenta con papel toalla						
cuenta con lavavajilla						
Cuenta con paños absorbentes en cantidad suficiente						
cuenta con jabón líquido						
Cuenta con guantes en cantidad suficiente						
Tacho de basura con tapa vaivén						
Tacho de basura con bolsa roja						
Uñas cortas y limpias del personal auxiliar						
Uniformes limpios						
Uso de mascarilla correctamente						
Uso de guantes correctamente						
Recipientes adecuados para cada tipo de preparación (cantidad suficiente)						
Charolas sin abolladuras, ni daños, ni óxido						
Charolas secas antes del inicio de distribución de alimentos						
Coches transportadores operativos y limpios (2en2do;1en3ro;1en4to)						

Refrigerador limpio y operativo (1 en 2do; 1 en 3ro; 1 en 4to)						
Microondas limpios y operativos (2 en 2do; 2 en 3ro; 1 en 4to)						
Cocinetas limpias y operativas (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)						
Retiro de bandejas dentro de los 30 min. de consumidos los alimentos						
Ollas y utensilios sin presencia de óxido y hollín.						
Entrega de colaciones indicadas						
	Cumple	No cumple	Observaciones			
Cumple la programación						
Presencia de nutricionista en hosp. (1 profesionales)						
Distribución Medicina (De am a am)						
Distribución Cirugía (De am a am)						
Distribución Pediatría (De am a am)						
Distribución oncología (De am a am)						
Distribución gineco ginecología (De am a am)						
Distribución gineco obstetricia (De am a am)						

CUADRO N°19.-**LISTA DE VERIFICACION PRODUCCIÓN**

TURNO:	FECHA:	
	Cumple	No cumple
Cámaras de congelación y refrigeración		
Paredes y pisos limpios y secos		
Jabón líquido		
Papel toalla		
Jabas limpias y en buen estado		
Tachos de basura con tapa y bolsa negra		
Registro de temperatura de cámaras		
Cámara de verduras ordenada y limpia		
Cámara de frutas ordenada y limpia		
Cámara de carnes ordenada y limpia		
Cámara de lácteos ordenada y limpia		
Jabas limpias y en buen estado		
Almacén		
Paredes y pisos limpios y secos		
Botiquín abastecido		
Productos con fecha de vencimiento vigente		
Ventanas limpias		
Los alimentos no están en contacto con el piso		
Productos que lo requieren se encuentran envasados, rotulados y tapados		
Producción		
Paredes y pisos limpios sin presencia de residuos		
Papel toalla		
Jabón líquido y alcohol gel		
Paños absorbentes		

Tacho de basura con tapa vaivén		
Tacho de basura con bolsa negra		
Utensilios de cocina limpios y sin presencia de óxido		
Cocinas limpias y operativas		
Horno limpio y operativo		
Marmitas limpias		
Montacargas limpios		
Registro de temperatura de preparaciones		
Uniforme limpio		
Calzado adecuado		
Correcto uso de mascarilla		
Correcto uso de guantes		
Correcto uso de cofia		
Uñas recortadas y limpias		
Personal sin aretes, relojes, u similares		
Tablas de picar diferenciadas y en buen estado		
Calidad organoléptica de las preparaciones aceptables		
Programación del menú semanal visible		
Servicios higiénicos		
Paredes y pisos limpios y secos		
Jabón líquido		
Papel toalla		
Papel higiénico		
Personal		
Personal suficiente		
Uniforme limpio		
Calzado adecuado y limpio		
Correcto uso de mascarilla		
Correcto uso de guantes		
Correcto uso de cofia		
Uñas recortadas y limpias		
Personal sin aretes, relojes u similares		
De las preparaciones		
Calidad organoléptica de las preparaciones		
Registro de temperatura de las preparaciones		
Las preparaciones tienen proporción y presentación adecuada		
OBSERVACIONES		

CUADRO N°20.-

LISTA DE CHEQUEO DEL PROCESO DE PRODUCCION DE FORMULAS

Fecha: / / 202 ...

Técnico Responsable de la Preparación: _____

Evaluador (a) : _____

N°	Subproceso	APF Cumple	APF No Cumple	Servicio de Hospitalización
1	La ubicación del lugar del proceso de producción de fórmulas cumple con la norma.			
2	Recepción de solicitudes, recetas y Listas de Preparaciones de Formulas. En el Horario respectivo:			
3	Recepción de frascos para preparación de Fórmulas lácteas			
4	Recepción de Envases sellados conteniendo Fórmulas para su preparación			
5	Adecuado higiene y desinfección de los envases para distribución de Formulas.			
6	Preparación de Formulas en Ambiente que cumple con la RS.			
7	Durante la Preparación de Formulas se cumple con el BPM.			
8	La dilución de la fórmula es adecuada según la prescripción			
9	El rotulado de la fórmula es adecuado			
10	El envasado de la formula cumple con el estándar			
11	El transporte de los envases se realiza de manera adecuada			
12	La entrega de las preparaciones es el horario programado.			

Firma

Lic. Nutricionista HSR

Firma

Lic. Nutricionista del Service

CUADRO N°21.-
FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA
DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD
HOSPITAL SANTA ROSA - UNIDAD CENTRAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FORMULAS ESPECIALES.

	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA			
	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, polvo)			
	Uso exclusivo para la actividad con alimentos			
	No existen conexiones con otros ambientes o locales, incompatibles con la producción de alimentos.			
	Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene			
	Cuenta con barreras que impiden el ingreso de vectores			
	No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.			
2	AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS			
	Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.			
	Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal			
	Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil de limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción con dispositivos (ventanas, extractores, otros) operativos y limpios.			
	Iluminación suficiente para la actividad (540 lx, 220 lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida.			
	Ambientes libres de plagas o indicios de éstas.			
3	INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS			
3.1	AGUA			
	Sistema de abastecimiento de agua de la red pública			
	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.			
3.2	AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS			

	Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativo			
	Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o rebose.			
	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo:			
3.3	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS			
	La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Marcar la distribución observada: . De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha. . De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha. . De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinarios, 5 lavatorios, 3 duchas. . Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas. . Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.			
	Los SSHH están operativos, en buen estado de conservación e higiene.			
	Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y secado de manos.			
	La ventilación de los SS.HH. es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes donde se manipulan alimentos.			
	Los vestuarios están limpios y separados de los SSHH.			
	Cuenta con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservación e higiene.			
4	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)			
	Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.			
	Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.			

Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos.			
Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes de limpios, a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,60 m del techo, y de 0,50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.			
Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.			
Los alimentos perecibles se hallan refrigerado o congelados según corresponde.			
Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.			
El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa.			
El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.			
En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperaturas no menores de 74°C.			
No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.			
Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados.			
Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación.			
Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación).			
Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área.			
Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.			
Los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.			
Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes del consumo de alimentos.			

5	REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
	Realizan un control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia. Este control es realizado por un Hospital () Centro de Salud () u otro (indicar):			
	Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas, cortas y limpias, sin accesorios personales.			
	Los manipuladores son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal, uniformados (mandil/chaqueta, pantalón/ overol, calzado y gorro).			
	Cuentan con registros de capacitación del personal. Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora:			
6	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)			
	Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento, actualizado. Indicar fecha de la última revisión El Programa incluye procedimientos de (indicar): Limpieza y desinfección de instalaciones () Limpieza y desinfección de ambientes () Limpieza y desinfección de equipos y utensilios () Prevención y control de vectores ()			
	Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan.			
	Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos, sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.			
	Cuenta con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.			
	Equipos y utensilios son fácilmente desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales.			
	Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
	Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento			

	Se utilizan desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA y hay conocimiento de su correcto uso conforme a las indicaciones del fabricante o en su defecto se utiliza hipoclorito de sodio en la concentraciones indicadas de 200ppm			
	Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.			
	El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala de proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la(s) área(s):			
	Los ingresos al establecimiento cuentan con sistemas que previenen el ingreso de vectores.			
	Cuentan con un programa de control de plagas operativo, es decir con registros al día (desinfección, desinsectación, desratización). Indicar la frecuencia del control Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA.			
	Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separado del ambiente donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.			
	Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas en cocción.			
7	CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (BPM/ Y PHS)			
	Verifican calidad sanitaria del agua por medio de controles de cloro residual. Verificar registros escritos actualizados.			
	Se llevan los controles de las concentraciones de desinfectante utilizadas para utensilios y estos registros se encuentran actualizados. Verificar registros escritos actualizados.			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas (manos de manipuladores), equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo)			

	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes. Indicar superficies:			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos Indicar equipos:			
8	CERTIFICACIÓN SANITARIA (Obligatoria)			
	Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)			
IV. OTRAS OBSERVACIONES.				
V. RECOMENDACIONES.				
VI. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTÓ:				
VII. PLAZO PERENTORIO.				

Se otorga a la empresa un plazo perentorio de ----- días útiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.

VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL.

Siendo lashoras del día.....de.....de..... se dá por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares uno de los cuales es entregado al representante de la empresa. Firman el Acta:

Por la autoridad sanitaria. empresa de alimentos.	Representante de la servicios de	Responsabilidad del control de calidad o designado por la empresa.
Firma:	Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre:	Nombre:
DNI:	DNI:	DNI:
N° Colegiatura.		N° Colegiatura: