

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA

"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS
PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA
DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIATRICAS"



CONDICIONES ESPECIALES DE LA CONTRATACIÓN DIRECTA



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIATRICAS
RUC N° : 20139776403
Domicilio legal : Av. Miguel Grau N° 854, distrito de La Victoria, provincia y departamento de Lima.
Teléfono: : 215-8878 - Anexo 171
Correo electrónico: : rdiaz@hep.gob.pe, nvargas@hep.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del Suministro de Raciones Servidas para la atención de pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital de Emergencias Pediátricas, para garantizar y brindar una atención de calidad en la alimentación para los pacientes hospitalizados y el personal asistencial cumpliendo lo estipulado en las especificaciones técnicas.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 02 Solicitud y Aprobación de Expediente de Contratación N° 13-2023-OEA-HEP/MINSA de fecha 24 de julio de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.7. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO

El periodo de la contratación periodo de 01 mes y 23 días (aproximado) del presente año, desde la instalación del servicio en los ambientes del Comedor y Cocina, almacén del Servicio de Nutrición y Dietética, para lo cual se deberá suscribir un acta respectiva.

1.8. INVITACIÓN

La invitación se realizará por medio escrito y/o a través de correo electrónico.

1.9. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 31638 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIATRICAS
CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIATRICAS"

- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.
- Decreto supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM.
- Decreto Supremo 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 003-2020 INACAL/DN.
- Decreto Supremo 031-2010-SA.
- NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, aprobado por la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA.
- Resolución Ministerial N° 250-2020/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio.
- Resolución Ministerial N° 142-2020- PRODUCE.
- Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA.
- Resolución Ministerial N° 208-2020/PRODUCE, "Protocolo Sanitario de Operación ante el Covid-19 para Restaurantes y Servicios Afines en la Modalidad de Atención en Salón"
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- 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, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de las contrataciones de bienes, servicios y obras que las entidades públicas reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores.
- Resolución Directoral N° 175-2023-DG-HEP/MINSA, que aprueba la Contratación Directa.
- Código Civil.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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 se presenta en un (1) sobre cerrado en original, dirigido al órgano encargado de las contrataciones del HEP, sito en Prolongación Huamanga N° 137, 1er Piso - La Victoria, correspondiente a la **CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA**, conforme al siguiente detalle:

Señores
Oficina de Logística
HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIATRICAS
Av. Prolongación Huamanga N° 137
La Victoria-Lima

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
Denominación de la convocatoria: "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIATRICAS"

[NOMBRE / DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- 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.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- Declaración jurada de plazo de entrega **(Anexo N° 4)**¹

¹ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.



- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) 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.

2.3. NOTIFICACION DE LA ADJUDICACIÓN:

La adjudicación se entenderá notificada mediante su publicación en el SEACE.

2.4. 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: Carta Fianza.
- 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) Correo electrónico para notificar la Orden de Compra.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete².
- i) Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) vigente, del personal propuesto.
- j) Curriculum Vitae documentado, del personal requerido y propuesto en la oferta, según el perfil solicitado, que incluya la documentación requerida, así como el Certificado de Salud, Carnet Sanitario, Carnet de vacunación (incluido las tres dosis contra el Covid-19).
- k) Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de Covid-19 en el ámbito laboral, debidamente aprobado.
- l) Plan de Trabajo.
- m) Plan de desinfección de menaje.
- n) Plan General de Higiene.
- o) Plan de Mantenimiento Preventivo de los equipos del área de cocina y comedor.

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor adjudicado, sin mediar citación alguna por parte de la Entidad, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación prevista para el perfeccionamiento del contrato, en Tramite Documentario del HEP, sito en el primer piso de Prolongación Huamanga N° 137- La Victoria. (Horario de atención 08:00 a 16:00 horas).

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIÓDICO.

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

² Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIATRICAS
CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL
DE EMERGENCIAS PEDIATRICAS"

- Recepción del área de Almacén del Hospital de Emergencias Pediátricas.
- Informe del funcionario responsable del Área de Nutrición y Dietética emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Orden de Compra copia
- Guía de Remisión

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del Hospital de Emergencias Pediátricas de lunes a viernes de 8:00 a 4:00pm., sito en Prolongación Huamanga N° 137 – La Victoria – Lima



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.1 FINALIDAD PÚBLICA: Brindar una atención de calidad en la alimentación de los pacientes hospitalizados y personal asistencial del Hospital de Emergencias Pediátricas.

3.2 ANTECEDENTES: El Hospital de Emergencias Pediátricas, no cuenta con infraestructura para la elaboración de los alimentos de su personal (principalmente almuerzos), por lo cual el Contratista deberá contar con una Planta de Producción externa que cuente con Licencia Municipal Autorizada para el rubro de producción de Alimentos y contar con el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA Norma sanitaria que establece los criterios microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas, Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, así como de medios de transporte debidamente adecuados para el traslado de alimentos, con la finalidad de cumplir con el servicio y asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos (Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG) en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, estableciendo las condiciones higiénico-sanitarias y de infraestructura que deben cumplir, por lo que la atención del almuerzo del personal es con raciones elaboradas en la planta de producción externa y las raciones tendrán que ser enviadas completas (ensalada - sopa, plato de fondo, fruta, refresco). La empresa deberá contar experiencia verificable en servicio de alimentación colectiva para personas.

Los alimentos deben estar protegidos durante el transporte, El vehículo debe ser exclusivo para transportar alimentos a fin de evitar contaminación cruzada con productos no alimenticios, en ningún caso debe transportarse productos tóxicos, el Vehículo debe ser higienizado antes del transportar los alimentos.

El transporte de los alimentos al HEP debe respetar el tiempo no mayor a dos horas entre la preparación y el consumo a fin de reducir los riesgos de contaminación cruzada y crecimiento de microorganismo oxigénicos.

Los alimentos requieren ser mantenidos a 70 C° o frio (refrigeración /congelación)

3.4 OBJETIVOS :

- a) Objetivo General: Suministro de Raciones Servidas para la atención de pacientes hospitalizados y personal asistencial del Hospital de Emergencias Pediátricas
- b) Objetivo Específico:
 - Garantizar y brindar una atención de calidad en la alimentación para los pacientes hospitalizados cumpliendo lo estipulado en las especificaciones técnicas.
 - Garantizar y brindar una atención de calidad en la alimentación del personal asistencial cumpliendo lo estipulado en las especificaciones técnicas.



3.5 CARACTERISTICAS Y CONDICIONES

DESCRIPCIÓN Y CANTIDADES

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES APROXIMADAS
DESAYUNO NORMAL PACIENTES	UNIDAD	420
DESAYUNO DIETA BLANDA/HIPOALERGICA, HIPOGRASA, HIPERPROTEICA	UNIDAD	1200
DESAYUNO DIETA LIQUIDA AMPLIA	UNIDAD	130
REFRIGERIO I DIETA NORMAL, BLANDA/HIPOALERGICA, HIPOGRASA, HIPERPROTEICA	UNIDAD	1200
REFRIGERIO I DIETA LIQUIDA AMPLIA, ALIMENTACION COMPLEMENTARIA III	UNIDAD	800
ALMUERZO DIETA NORMAL PACIENTES	UNIDAD	630
ALMUERZO DIETA BLANDA/HIPOALERGICA, HIPOGRASA, HIPERPROTEICA	UNIDAD	1500
ALMUERZO ALIMENTACION COMPLEMENTARIA II	UNIDAD	114
ALMUERZO ALIMENTACION COMPLEMENTARIA III	UNIDAD	200
REFRIGERIO II DIETA NORMAL BLANDA/HIPOALERGICA, HIPOGRASA, HIPERPROTEICA	UNIDAD	874
REFRIGERIO II DIETA LIQUIDA AMPLIA	UNIDAD	262
COMIDA DIETA NORMAL PACIENTES	UNIDAD	638
COMIDA DIETA BLANDA/HIPOALERGICA, HIPOGRASA, HIPERPROTEICA	UNIDAD	1200
COMIDA ALIMENTACION COMPLEMENTARIA II	UNIDAD	230
COMIDA ALIMENTACION COMPLEMENTARIA III	UNIDAD	220
REFRIGERIO III DIETA NORMAL BLANDA/HIPOARLEGICA, HIPOGRASA, HIPERPROTEICA	UNIDAD	932
REFRIGERIO III DIETA LIQUIDA AMPLIA	UNIDAD	1519
DESAYUNO DE GUARDIA	UNIDAD	4398
ALMUERZO DE GUARDIA	UNIDAD	7788
REFRIGERIO DE GUARDIA	UNIDAD	7110
CENA DE GUARDIA	UNIDAD	4436



4.0 EQUIPOS Y MENAJE MINIMO QUE SE INSTALARA EN LA ENTIDAD

EQUIPOS PARA LA INSTALACION EN EL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIATRICAS	CANTIDAD
Tabla (6 compartimientos) con termómetro incorporado operativo	01 unidad
Cocina industrial n con cuatro hornillas y horno de acero inoxidable de fácil limpieza capacidad 100 raciones.	01 unidad
Conservadora de Vegetales provisto con termómetro visible de control máxima / mínima.	02 unidad
Coche térmico para charolas, cerrado de acero inoxidable de acuerdo con la capacidad de atención de cada sala de hospitalización. (de acuerdo a la capacidad de atención)	03 unidad
Congeladora nueva provisto con termómetro visible de control máximo / mínimo con termómetro visible (de acuerdo a la capacidad de atención).	02 unidad
Horno Microondas	01 unidad
Esterilizador de Utensilios	01
Cafetera Eléctrica (capacidad 15 tazas)	01 unidad
Licuada semi - Industrial (6 litros)	01 unidad
Licuada Nuevo convencional con vasos de pírex (con 2 vasos pírex c/u) de 600watts potencia	02 unidades
Licuada Nuevo convencional con vasos de pírex (250cc)	02 unidades
Mesa de acero quirúrgico de acuerdo al espacio físico	01 unidad
Surtidor de refresco eléctrico (NO PLASTICO)	01 unidad con capacidad para el número de raciones atendidas.
Balanza 4 Kg. Con sensibilidad de 10 gr.	01 unidad
Balanza de precisión digital 1 Kg.	03 unidad
Tostadora de pan	01 unidad
Procesador de alimentos	01 unidad
Extractor de jugo	01 unidad
Estantes de acero inoxidable de 03 cuerpos de acuerdo a la medida del área de la cocina.	03 unidades
Anaqueles fabricados con materiales fáciles de limpiar y desinfectar además de ser resistentes a la corrosión de preferencia de acero inoxidable. (Almacenes) y Tarimas	De acuerdo a la medida del área de los almacenes Percible y no perecibles.
Anaqueles para bandejas de atención de personal y charolas pacientes	2 unidades.

UTENSILIOS Y ENSERES DE COCINA Y ATENCION	CANTIDAD
Ollas de acero inoxidable nuevas	De diferentes tamaños de acuerdo con los requerimientos de las dietas
Sartenes nuevas de acero inoxidable	03 de diferentes tamaños
Tablas de policarbonato superficie lisa, no porosa y según la naturaleza del producto a utilizar (carne, verduras, frutas, pescado) de diferente color y que permita una óptima limpieza y sanitización. (verde, rojo, blanco, azul, amarillo)	05 (renovables al deterioro y cada tres meses)



HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
 "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS"

UTENSILIOS Y ENSERES DE COCINA Y ATENCION	CANTIDAD
Recipientes con tapa resistente para guardar pan de acuerdo a la atención (pacientes - personal)	02 unidades.
Recipientes rectangulares con tapa de diferentes tamaños para guardar saldos de alimentos y utensilios	08 juegos de 3 c/u, renovables cada tres meses
Bolws de acero quirúrgico con tapa.	02 juegos de diferentes tamaños para atención de pacientes
Jarras de plásticos con tapas de diferentes tamaños (4 lts, 3 lts, 2 lts, 1 lt, 1/2 lt)	12 unidades (2 de c/ volumen), renovables cada tres meses.
Aire acondicionado portátil	01 unidad
Jarras medidoras de diferentes medidas (250 CC., 500 ml, 1000 ml de pírex	06 unidades
Escurreidor de platos grandes	03 unidades
Carro porta bandeja acero, rueda, garrucha (compartimientos de las charolas)	03 unidades
Juegos completos de utensilios para los servidos para la atención de pacientes y personal.	02 juegos completos para la atención de pacientes y personal de guardia (renovables de acuerdo al deterioro)
06 cucharones capacidad 250 cc, 08 boconas, 02 espaguetas, 08 pinzas, 01 trinche, 02 espumaderas, 01 cucharón de 300 cc, 02 cuchillos de acero inoxidable N° 10, 04 cuchillos de acero inoxidable N° 12, 02 cuchillos tipo serrucho (pan), 02 espátulas. 02 exprimidores de limón, 01 abrelatas	02 unidades (para carnes, verduras, frutas)
02 recipiente con tapa para guardar los cubiertos de pacientes – personal de guardia	02 unidades
02 recipientes para guardar los utensilios de pacientes y personal (pinzas, cucharones etc.)	02 unidades
Coladores de acero de doble malla fina (Medianos) y juego de coladores plásticos de diferentes tamaños	12 unidades de doble malla fina (Medianos) y 02 juegos de coladores de plástico de diferentes tamaños (renovables según su deterioro)
Exprimidor de naranja eléctrico	01 unidad
Prensa papas	02 unidad
Recipiente de acero inoxidable con tapa exclusivo para conservar el agua hervida para la atención del refrigerio del personal de guardia, de acuerdo al número de raciones de personal.	01 unidad
Termómetro de alimentos infrarrojo laser nuevo	01
Termómetro de alimentos de inserción	01
Test kits de cloro (medición de cloro)	01
Termos nuevos con sifón capacidad 05 litros c/u	03 unidades
Azucareras de acero quirúrgico	07 unidades
Bandejero con porta-cubiertos	02 unidades
Bandejas de plástico nuevos para atención del personal (marcados) de un solo color	150 unidades
Tazas Nuevas tipo jarras capacidad 250 cc (marcados)	250 unidades
Porta huevo	80 unidades



UTENSILIOS Y ENSERES DE COCINA Y ATENCION	CANTIDAD
Abrelatas (nuevo)	01 unidad
Platos de loza Nuevos de entradas (marcados)	160 unidades
Vasos de vidrio nuevos capacidad 300 cc. (marcados)	160 unidades
Platos de loza para sopa nuevos capacidad 300 cc (marcados)	160 unidades
Platos tendidos de loza nuevos (marcados)	160 unidades
tazón de loza (sopero) capacidad de 400 ml	80 unidades
Juegos completos de cubiertos (cuchara, cucharita, tenedor, cuchillo) de acero inoxidable (marcados)	21 docenas (252 juegos completos de cubiertos)
Dulceras de vidrio capacidad 300 cc (marcados)	10 docenas (120Unidades)
Recipiente rectangular grande con tapa capacidad de 100 unidades de PAN y otro para 50 unidades de PAN.	02 unidades
Jarras pírex graduable en onzas y mililitro diferentes medidas.	04 unidades
Plástico poli grasa (usos pacientes)	Cantidad suficiente
Tachos con tapas de vaivén (residuos sólidos) etiquetados	01Unid 20 Lt ,01Unid. 40 Lt.01 Unid. 60Lt y 02Und. 80-90 Lt. c/rueda.
Reloj de pared	1 unidad
Tarima de plástico resistente (de acuerdo a la medida de los almacenes perecibles y no perecibles) y banquetas	04 unidades
Termómetros ambientales de pared	02 unidades
Armarios de plástico multiusos de 02 puertas	01 unidad

Desde el primer día de ejecución de la atención, la Empresa debe proveer el 100% de los utensilios NUEVOS, debiendo cumplir con lo especificado en términos de referencia.

La calidad de los utensilios debe permitir una buena higiene y conservación, debiendo reponerse nuevos cuando sea necesario, cuando estén deteriorados, o cuando el servicio de Nutrición y Dietética lo exija por seguridad sanitaria

Asegurar el número al 100 % de vajillas y utensilios satanizadas de acuerdo al número de raciones programadas en cada tiempo de comida, siendo exclusivo las vajillas para cada tiempo de atención.

INSUMOS Y MATERILAES DE LIMPIEZA DE ASEO MINIMO

• Escobillones plásticos para las áreas de cocina, almacén, baño
• Mopas con recipiente para estrujar.
• Secadores de piso
• Detergente y/o lavavajilla para utensilios, equipamiento, paredes etc.,
• Detergente para piso (Embolsado no se acepta detergente a granel)
• Desengrasante para cocina, campana, paredes. (Embolsado)
• Agente desinfectante con registro sanitario (hipoclorito de sodio) de 1 Lt.



<ul style="list-style-type: none">• Bolsas de basuras de acuerdo con el tamaño y color de los basureros y peso del contenido (Colocar doble bolsa en los tachos)
<ul style="list-style-type: none">• Basureros de plástico con tapa de fácil manejo (Vaivén) rotulados, de acorde al número de raciones y áreas del servicio. (01Unid. de 20 Lt. y 01 Unid. de 40 Lt. para el área de pacientes hospitalizados,01Unid. de 60 Lt. para el área del personal de guardia y 02 Unid. de 80-90 Lt. c/ruedas para el área del acopio).
<ul style="list-style-type: none">• Paños absorbentes para mesas
<ul style="list-style-type: none">• Papel toalla (Dispensador) lavaderos de la cocina (2), baño
<ul style="list-style-type: none">• Plásticos para alimentos (Poli grasa y plastifil)
<ul style="list-style-type: none">• Guantes para limpieza
<ul style="list-style-type: none">• Jabón líquido (Dispensador) en los lavaderos de la cocina (2), baño
<ul style="list-style-type: none">• Alcohol gel (Dispensador) zona de ingreso a la cocina y línea de atención, lavaderos de la cocina (2), almacén, baño

5.1.2 ATENCION PARA PACIENTES:

Utensilios nuevos de cocina en buen estado, así como ollas de acero inoxidable nuevas de diferentes tamaños de acuerdo al número de raciones y a los diferentes tipos de dietas, las cuales serán cambiados cuando se encuentren deteriorados, o por término de vida útil en los casos por el uso o por encontrarse defectuoso. Los cambios de rutina se realizarán cada tres meses.

Material de Uso exclusivo para la preparación de alimentos, no deberá tener elementos que generen contaminantes.

El Contratista deberá contar con el N° de personal acreditado y con experiencia sustentado documentariamente en la elaboración y distribución de las raciones de alimentos.

Todo el personal propuesto deberá adjuntar Carnet Sanitario, Certificado Médico con antigüedad no mayor de 2 meses, en el momento de la suscripción del Contrato.

El Contratista deberá adjuntar la dotación del personal para cumplir con las obligaciones que derivan de la presente Bases la que en ningún caso podrá ser inferior a la Planilla mínima.

Así mismo acreditará la experiencia del personal propuesto mediante la presentación de Constancias, Contratos, Certificados demostrando fehacientemente la experiencia solicitada.

El Contratista deberá contar de lunes a domingo con personal profesional Nutricionista, Cocinero y técnicos en nutrición, competentes para la atención de pacientes hospitalizados.

5.1.3 PERSONAL DE GUARDIA:

- a) Material presente para el sector: Vajilla, Cubertería, Bandejas nuevas, Vasos de vidrio, Platos de loza, Cubiertos de acero inoxidable, porta cubiertos con tapa para el guardado de cubiertos, alcuza en cada mesa de atención del personal de guardia.



Las estaciones de servicio deben estar protegidas y contar con la cantidad suficiente de vajilla, cubiertos, salsas, servilletas sanitizados etc., en función al número de comensales programados de la normativa vigente,

Los cubiertos y servilletas deben entregarse protegidos y de forma individual.

- b) Los Utensilios para el servido del desayuno, almuerzo, refrigerio, cena deberá contar de acuerdo al número de atención y deberán encontrarse en buen estado de conservación, los que se encuentran deteriorados serán separados inmediatamente y renovados.
- c) El Contratista implementará el área del comedor de la Entidad con mobiliario: mesas con protector divisorio de acrílico altura 1 metro de fácil limpieza y sillas nuevas de acuerdo al espacio físico del comedor y colocar puntos de desinfección en la zona de servido y comedor.
- d) Al término de Vida Útil de los Equipos y deberán ser repuestos inmediatamente por otros de las mismas características. El Promedio de vida útil de los utensilios, recipientes ú otros materiales plásticos es de 03 meses, tiempo en el cual deberán ser reemplazados por otros similares, el mismo que se anotará en un Acta la Baja correspondiente para su eliminación inmediata.
- e) renovación de los utensilios de atención al personal deben ser implementados y/o renovados cada 30 días de acuerdo con el número de atención.
- f) El Contratista deberá proporcionar materiales e insumos de Limpieza: dispensadores de jabón Líquido (recarga del dispensador, fecha vencimiento y lote, jabón líquido desinfectante, gel desinfectante en cada lavadero, gel desinfectante en la línea de atención, servilletas, papel toalla en ambos lavaderos, paños absorbentes, desengrasante para cocina, campana , detergente y/o lavavajillas para lavado de vajillas y utensilios de cocina , agente desinfectantes liquido con dosificador (lejía al 5% frasco de 01 Lt),esponja verde, escobillón, recogedor, trapeadores o mopas con recipientes estrujador , secador de pisos , detergente para piso, y todos los utensilios e insumos para mantener la limpieza del ambiente. No se aceptará secador de manos automático (Eléctrico); los materiales de limpieza como paños absorbentes para mesas, esponjas verdes, trapeadores de mopa serán renovados al deterioro y en el baño del personal debe estar colocado jabón líquido, papel higiénico, papel toalla con dispensador. Los tachos de basuras con tapa vaivén rotulados de acuerdo a los tipos de residuos que se genera acorde a la capacidad del servicio y al espacio disponible, las bolsas de basura resistentes de tamaño adecuado al basurero y el peso de los desechos a contener y deberá contar con carro transportador de acuerdo al tamaño del tacho.
- g) El contratista presentara la vajilla y equipos, mobiliario una vez que haya ganado la Buena pro, todos los materiales deben estar completos sin existir faltantes, se levantara acta de instalación antes de iniciar el suministro de raciones alimenticias.
- h) Los cubiertos y servilletas deben entregarse protegidos de forma individual
- i) El Contratista deberá contar con una Planta de Producción que reúna las condiciones sanitarias establecidas por Ley, cumplir con el flujo lógico en la zonificación de las áreas, exclusividad de los ambientes destinados para los alimentos de acuerdo al reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos (D.S. N° 007-98-SA y Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, Resolución Ministerial N° 749-2012/ MINSA Ley General de Salud N° 26842) y las demás disposiciones conexas y relacionadas con los servicios de alimentación, así como medios de transporte adecuados para el traslado de los alimentos, Norma sanitaria para los servicios de alimentación en establecimiento de salud, la misma que será supervisado al postor ganador mediante la Ficha de Verificación Sanitaria de la Planta de Producción de Alimentos (Anexo A), dentro de los dos días siguientes de suscrito el Contrato por los representantes del Servicio de Nutrición y Dietética, la Oficina Epidemiología y Salud Ambiental, la Oficina de Logística y del Almacén Central.
- j) Los alimentos deben ser transportarse protegidos de la contaminación del ambiente.
- k) El vehículo de preferencia de ser exclusivo para transportar alimentos a fin de evitar la contaminación cruzada con productos no alimenticios, en ningún caso transportar alimentos con productos tóxicos, el vehículo debe ser higienizado antes de transportar los alimentos.
- l) Los alimentos deben ser transportados en coches isotérmicos al área de la línea de atención.
- m) La calidad de la vajilla debe permitir una buena higiene y conservación, debiendo reponerse nueva cuando sea necesario por deterioro o extravío, o cuando el Servicio de Nutrición y Dietética lo exija por seguridad sanitaria.



- n) La Empresa deberá realizar el inventario diario de vajillas y utensilios en el recinto de la cocina del cual es responsable mantener el número de los mismos para la atención diaria del personal de guardia.
- o) El personal encargado del transporte de las raciones alimenticias de guardia deberá contar con la indumentaria correspondiente para realizar la entrega de las raciones alimenticias.

5.1.4 TABLAS DE ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

5.1.4.1 REGIMENES PARA PACIENTES

a) REGIMEN NORMAL, BLANDA, HIPOALERGICO, HIPOGRASO

Tiempo de comida	Proteínas (gr)	Calorías
Desayuno	18	600
Refrigerio	1.4	140
Almuerzo	25	800
Refrigerio	8.75	220
Comida	25	800
Refrigerio	8.75	300
Total	85.9	2,860

b) REGIMEN HIPERPROTEICO

Tiempo de	Proteínas (gr)	Calorías
Desayuno	22.5	600
Refrigerio	5.25	140
Almuerzo	30	800
Refrigerio	8.75	220
Comida	30	800
Refrigerio	11.25	300
Total	107.75	2,860

Las proteínas son expresadas en gr y su composición debe ser de alto valor biológico. En el régimen hiperproteico 2,860 Kcal. deberá tener por cada tiempo de comida 15% de proteínas las cuales serán consideradas sólo las de alto valor Biológico. Se considerará: huevo, flan, crema volteada, leche asada.

c) ALIMENTACION COMPLEMENTARIA

i. ALIMENTACION COMPLEMENTARIA II

Ración	Proteínas (gr) (Alto Valor Biológico)	Calorías
Refrigerio I	1	100
Almuerzo	7.5	300
Comida	7.5	300
Total	16	700

ii. ALIMENTACION COMPLEMENTARIA III

Ración	Proteínas (gr)A.V.B.)	Calorías
Desayuno	3	100
Refrigerio I	0	80
Almuerzo	10	450
Comida	10	450
Total	23	1000



NOTA 1:

- Las proteínas en los regímenes considerados deben ser de alto valor biológico.
- Los purés no serán licuados sino prensados.
- El aceite de oliva o sacha inchi se adicionará durante el servido de la alimentación complementaria.
- 60 gr de pollo o carne de res tamizado.
- Presentar la programación mensual de alimentación complementaria (consistencia adecuada, calidad, variada y armónica) y con diversidad alimentaria

5.1.5 ESQUEMA DE RACIONES PARA PACIENTES

5.1.5.1 REGIMEN NORMAL

DESAYUNO	250 cc de leche dilución 1/1 de leche evaporada entera. Una unidad de pan con entremés Fuerte Una unidad de pan con Entremés simple
REFRIGERIO I	Ensalada de fruta con yogurt (considerar 5 variedades diferentes de frutas)
ALMUERZO	Una ración de sopa espesa Una ración de un producto cárnico Una ración de cereal Una ración de tubérculo o raíz (debe ser compatible con la proteína) Una ración de verdura (hortalizas frescas y/o cocidas) (con tres tipos diferentes de vegetales) Una ración de fruta natural Una ración de refresco de fruta.
REFRIGERIO II	250 cc de Leche dilución 1/1 de leche evaporada entera y/o yogurt
COMIDA	Una Ración de Sopa Espesa Una Ración de Producto Cárnico Una Ración de Cereal Una Ración de Tubérculo y /o raíz (con tres tipos diferentes de vegetales) Una Ración de Verdura variada Una Ración de Fruta Una Ración de Refresco de Fruta.

NOTA 2:

- a. Las ensaladas de verduras llevarán como mínimo 4 verduras diferentes y en cantidades proporcionales. Considerar palta según solicitud de programación revisada por la Nutricionista de la Institución.

b. El aliño es a base de limón.

c. No se aceptará el procedimiento de la preparación del arroz (arroz precocido y colado por agua caliente).

Refrigerio III	250 cc de Leche dilución 1/1 de leche evaporada entera y/o yogurt Una Unidad de Pan de Yema con Entremés
----------------	---



Simple

5.1.5.2 DIETA BLANDA

DESAYUNO	250 cc de leche dilución 1/1 de leche evaporada entera y/o yogurt Una Unidad de Pan de Yema o molde con Entremés fuerte Una Unidad de Pan de Yema o molde con Entremés simple
REFRIGERIO I	Ensalada de Frutas (considerar 5 variedades de frutas) con yogurt
ALMUERZO	Una Ración de Sopa espesa Una Ración de un producto Cárnico Una Ración de Cereal Una Ración de Tubérculo Una Ración de compota de fruta o fruta en almíbar (fruta no acida) Una Ración de Refresco de Fruta
REFRIGERIO II	250 cc de leche dilución 1/1 de leche evaporada entera y/o yogurt
COMIDA	Una Ración de Sopa Una Ración de Producto Cárnico Una Ración de Cereal Una Ración de Tubérculo Una Ración de compota o fruta en almíbar Una Ración de Refresco de Fruta
REFRIGERIO III	250 cc de leche dilución 1/1 de leche evaporada entera y/o yogurt. Una Unidad de Pan de Yema o molde con Entremés simple.

NOTA 3:

- a. En algunos casos la Nutricionista solicitará de acuerdo a las características de los regímenes alimenticios de los pacientes el reemplazo de la Leche Evaporada entera por leche sin lactosa, leche de soya, Leche descremada, según sea el caso lo cual no significará costo adicional por lo solicitado.
- b. Panes surtidos (yema, pan de maíz, pan francés, integral (para desayuno y refrigerio) deberá tener las características organolépticas correspondientes a un producto de calidad de no ser así será rechazado.

5.1.5.3 DIETA HIPOALERGICA.

DESAYUNO	250 cc de leche diluida 1/1 de leche evaporada entera Una Unidad de Pan o molde con Entremés fuerte hipoalérgico Una Unidad de Pan de Yema o molde con
----------	--



	Entremés simple Hipoalérgico
REFRIGERIO I	Ensalada de Frutas (hipo alérgica)
ALMUERZO	Una Ración de Sopa espesa Una Ración de un producto Cárnico Una Ración de Cereal Una Ración de Tubérculo o Raíz Una Ración de verdura Hipoalérgica Una Ración de Fruta Natural no cítrica (hipoalérgica) Una Ración de Refresco de Fruta (Hipoalérgico)
REFRIGERIO II	250 cc de leche diluida 1/1 de leche evaporada entera
COMIDA	Una Ración de Sopa Espesa Una Ración de Producto Cárnico (Hipoalérgico) Una Ración de Cereal Una Ración de Tubérculo Una Ración de Verdura Una Ración de Fruta (Hipoalérgico) Una Ración de Refresco de Fruta (hipoalérgico)
REFRIGERIO III	250 cc de leche evaporada entera dilución 1/1 Una Unidad de Pan con Entremés simple

5.1.5.4 DIETA LIQUIDA AMPLIA

DESAYUNO	250 cc. Leche entera evaporada diluida al 1/1 200 cc. de gelatina de consistencia coagulada. 150 cc de cocimiento de cereal colado sin residuo
REFRIGERIO I	Gelatina coagulada de sabores variados o Cocimiento de cereal colados sin residuo o Jugo de fruta.
ALMUERZO	Una Ración de caldo de pollo desgrasado con cereal sin residuo Una Ración de mazamorra de fruta Una Ración de gelatina coagulada 200 cc de infusión.
REFRIGERIO II	leche evaporada entera diluida al 1/1 o Gelatina o Cocimiento de cereal colado o Jugo
COMIDA	Una Ración de caldo de pollo desgrasado con cereal sin residuo. Una Ración gelatina coagulada Una Ración de mazamorra de fruta 200 cc infusión.
REFRIGERIO III	250 cc de Leche evaporada entera diluida al 1/1



Nota:

- Los regímenes alimenticios deben reunir las condiciones de las leyes Fundamentales de la Alimentación.
- Las ensaladas de fruta deberán contar en su composición 05 tipos de frutas diferentes, las frutas serán de primera calidad y encontrarse en buen estado de madurez óptimo.
- El aporte de fibra del régimen Normal de pacientes debe aportar 15 gr/día.
- En la base de las sopas no deben ser preparados con hueso, ni desperdicios de carne, debe ser a base de pulpa o pollo deshuesado y sin piel.
- La sopa Tipo bebe debe prepararse a base de pechuga de pollo sin hueso y sin piel
- La comida de los pacientes deberá dispensarse a una temperatura máxima de 75 °C y en ningún caso la temperatura deberá ser inferior a 65 °C.

5.1.5.5 ALIMENTACION COMPLEMENTARIA I (alimentos aplastados)

ALMUERZO:	Una cuchara de yema de huevo o hígado de pollo ½ ración de papilla de camote y/o papa amarilla Aceite de oliva ½ cucharita Mazamorra de fruta (no acida)
COMIDA :	Una cuchara e yema de huevo o hígado de pollo ½ ración de papilla de yuca y/o papa amarilla Aceite de oliva ½ cucharita Mazamorra de Fruta (no acida)

5.1.5.6 ALIMENTACION COMPLEMENTARIA II (alimentos triturados)

REFRIGERIO I	Fruta natural (puré)
ALMUERZO	Una Ración de Puré de papa amarilla Una Ración de Producto cárnico Una cucharita de aceite de oliva ó sachainchi Una Ración de Mazamorra de Fruta. (no acida)
COMIDA	Una Ración de Puré de papa amarilla Una Ración de Producto cárnico Una cucharita de aceite de oliva ó sachainchi Una Ración de Mazamorra de fruta. (no acida)

5.1.5.7 ALIMENTACION COMPLEMENTARIA III (alimentos triturados)

DESAYUNO	200 cc de cereal cocido con fruta 1 ración de pan de molde con mantequilla (variar el entremés)
REFRIGERIO I	Fruta natural (Compota o puré de fruta natural triturado)
ALMUERZO	Una Ración variadas (Tubérculos o cereales + vegetales) Una cucharita de aceite de maíz Una Ración de un Producto Cárnico Una Ración de Cereal (arroz tipo atamalado) Una Ración de compota triturada



COMIDA Una Ración papillas variadas (Tubérculos o cereales + vegetales)
 Una Cucharita de aceite de oliva o sachainchi
 Una Ración de un Producto cárnico
 Una Ración de Cereal (arroz tipo atamalado)
 Una Ración de compota triturada.

Observación: En los productos cárnicos sólo serán considerados las proteínas de alto Valor Biológico (Carne de pollo, res, etc.). Se debe asegurar el aporte de fibra de acuerdo al menú programado. Los purés no serán licuados, SERAN PRENSADOS Y TRITURADOS DE ACUERDO AL TIPO DE ALIMENTACION COMPLEMENTARIA.

La alimentación complementaria debe cumplir la característica de calidad, cantidad, armonía, adecuación y diversidad alimentaria, y densidad energética de 1.0 a 1.2.

(A.C I) 100 cc pure y 100 cc mazamorra

15 gr de yema de huevo o hígado

(A.CII) 150cc de pure y 150 CC Mazamorra

40 gr de producto cárnico

(A.C III) 200 cc de pure + 150 cc de compota de futa o mazamorra + 60 gr de producto cárnico

A los pures se debe agregar diferentes tipos de verduras y hortalizas de acuerdo al tipo de alimentación complementaria.

El aceite de oliva ó de maíz será adicionado en el momento en que se realice el servido de la alimentación complementaria.

Considerar en EL DESAYUNO DE PACIENTES cereales de hojuelas de quinua, avena, kiwicha, cañihua debe ser intercalado en los diferentes días de la semana

Presentar la programación variada de alimentación complementaria que deberá ser

5.1.6 CARACTERISTICAS DE LOS REGIMENES ALIMENTICIOS PACIENTES (DESAYUNO)

Leche evaporada entera característica: contenido nutricional promedio 7.2 gr. de proteínas, 8.3 gr. de grasa, 12.2 gr. de carbohidratos y 152.3 Kcal. por 250 cc

ENTREMES FUERTE	FRECUENCIA
CARNE DE POLLO (FILETE), PAVO AL HORNO	1 vez por semana
CARNE DE POLLO DESHILACHADO	1 vez por semana
LOMITO DE CARNE DE RES	solicitado por el servicio
QUESO FRESCO PASTEURIZADO	1 vez por semana
QUESO TIPO EDAM	1 vez por semana
QUESO TIPO PARIA	1 vez por semana
CARNE	
HUEVO DE GALLINA	3 veces por semana

HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 NELLY VARGAS CACHIQUE
 Especialista Logópeda
 Oficina de Logopedia

HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 ROBERT ARTEAGA
 Jefe
 Oficina de Logopedia

ENTREMES SIMPLE	FRECUENCIA
MANTEQUILLA	2 veces por semana
MERMELADA	1 vez por semana
MANJARBLANCO	1 vez por cada 15 días
PALTA, ACEITUNA (DESPEPITADA)	1 vez cada 15 días

5.1.7 CUADRO DE GRAMAJE Y FRECUENCIA DE ALIMENTOS PARA PACIENTES

Nº	ALIMENTO	PESO NETO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	FRECUENCIA
1	Carne de Res (de acuerdo al Tipo de Preparación), peso neto en crudo	100 gr sin huesos, sin grasa, fileteada, cortes bistec o bola de lomo. 40 gr. Sopas	Pulpa de Primera Calidad, Nacional, con autorización sanitaria, apariencia marmórea, sin grasa, sin nervios carentes de puntos hemorrágicos, ración en trozo, empaque al vacío, seleccionado, tipo de corte, firme al tacto, superficie brillante. No ingresará carne congelada. Con fecha de producción y fecha de vencimiento, ficha de registro sanitario, fecha de adquisición (fotocopia de guía) Envase al vacío	2 veces por semana
2	Carne de Pollo y/o pavita (medallón de pechuga)	200 gr 30 gr. Sopas (pulpa) 40 gr. pan c/Entremés Fuerte	Fresco, carentes de golpes, nacional, con autorización sanitaria, Peso crudo con hueso, Tipo de corte Ración, peso de pollo 2 kg Peso neto de la carne de pollo crudo sin hueso, sin grasa, sin piel, con fecha de producción y fecha de vencimiento, ficha de registro sanitario, empaque al vacío con sus respectivos rotulados	3 veces por semana
3	Pavo (pechuga)	180 gr	Fresco, Deshuesado, envasado, carne y grasa blanquecina, olor característico, sin indicios de rancidez y hematomas (sin presencia de sangrado), registro sanitario, autorización de SENASA.	1 vez al mes
3	Carne de Pescado filete sin espinas	120 g. peso neto	Filete de Pescado Blanco, pescados azules de primera calidad: Cojinova, atún, lenguado, ojo de uva, reineta, trucha deshuesada, excepto los pescados como tollo azul. Todos los pescados deben ser filetes sin espinas.	3 veces por semana
4	Queso Fresco, Dambo, Edam, Paria. Queso fresco (ajiacos, sopas, locros)	40 g. 20 gr / ración.	Presentación de primera calidad, pasteurizado, envasado de acuerdo a la norma sanitaria, laminado, rotulado y etiquetado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, marca reconocida en el mercado, ficha de registro sanitario.	Alternarán con la programación diaria y con otros alimentos
5	Leche Evaporada entera Leche (sopas, ajiacos, pures, locros)	125 cc Leche sin diluir 20 ml / ración	Entera, lata, con registro sanitario y fecha vencimiento vigente. Código de barras	DIARIO
6	Leche sin lactosa y/o de soya	125 cc	Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, rotulado y etiquetado	Cuando sea requerido

HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 LIC. ROBERT ARTEMIO DIAZ DE LA CRUZ
 Jefe Oficina de Logística

HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 MELLY VARGAS CACHIQUE
 Especialista Logístico Oficina de Logística

HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
 "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS"

Nº	ALIMENTO	PESO NETO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	FRECUENCIA
7	Yogurt Frutado de Fresa, etc. la variedad del sabor será solicitada por la nutricionista HEP	200 cc	Yogurt bebible entero, envasado por litro, etiquetado, refrigerado, registro sanitario registro y fecha de fecha de vencimiento vigente.	Diario de acuerdo al requerimiento
8	Huevo de gallina Huevo (decoración acompañamiento)	60 gr. 15 gr/ ración	Frescos, seleccionados (pack de cartón cubierto con film). Libre de Impurezas, estructura integra sin fisuras y sin restos fecales cáscara entera e íntegra. Fecha de vencimiento vigente. Ficha de registro sanitario.	DIARIO
9	Arroz Extra	100 gr guarnición 120 gr. arroz c/ pollo.	Libre de impurezas, grano entero, registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, rotulado de acuerdo a la norma sanitaria Código de barras. Embolsados de 1 a 5 kg.	DIARIO
10	Fideos, sémola, trigo quinua, otros (cereales)	Según programación	Embolsado de fábrica, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, Código de barras, empaque por Kg. o 500 gramos. Marca reconocida en el mercado.	SEGÚN PROGRAMACION
11	Mantequilla	10 g.	Derivado de leche de vaca en empaque con rotulado de fábrica, con Registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, no presentar partículas extrañas. Presentación en pote de plástico. Marca reconocida en el mercado.	Intercambiar
12	Mermelada	10 g.	Presentación frascos 1 Kg, con tapa rosca, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, código de barras. Marca reconocida en el mercado.	Intercambiar
13	Manjar blanco	10 g.	Envase original de fabricación, registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, primera calidad. Código de Barras.	Intercambiar
14	Pan de yema, integral, maíz y Pan de molde blanco Pan molde integral (solo en casos solicitados)	35 g. c/u	Fresco, miga blanda, elástico, tipo esponjoso, olor característico. Será trasladado y guardado en recipientes plastificados con tapa. En el caso de pan de molde será embolsado, con registro sanitario, fecha de vencimiento.	DIARIO
15	Papa Amarilla	150 gr. como guarnición	Buen estado de maduración, sin ataque de Insectos, sin parásitos en la parte interna y externa	Uso exclusivo para purés y guarnición
16	Camote, yuca	150 gr. como guarnición	Buen estado de maduración, sin ataque de insectos y parásitos en la parte interna y externa. En caso de yuca no deberá presentar manchas oscuras en su interior. Se usará yuca amarilla.	Según programación
17	Verduras, Hortalizas y Legumbres	Según programación de menús	Frescos, limpios, sin impureza. Buen estado, exentos de residuos químicos sin ataques de insectos y parásitos, sin indicios de putrefacción y maltrato	Diario en las Diferentes preparaciones

HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 NELLY VARGAS CACHIQUE
 Especialista Logístico
 Oficina de Logística

HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 LIC. ROBERT ARTEMIO DIAZ DE LA CRUZ
 Jefe
 Oficina de Logística

Nº	ALIMENTO	PESO NETO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	FRECUENCIA
18	Frutas frescas	Ver detalle	Frutos sanos, completos y en su grado de maduración fisiológica típica para su especie, no estar dañada por golpes, no haber sufrido picadura por insectos en su pulpa y pericardio, no contener parásitos, no presentar indicios de fermentación o putrefacción, calidad de primera o extra.	DIARIO
19	Durazno	150 gr.	Presentar maduración óptima, no golpeado, sin ataques de insectos, no presentar estado de Fermentación.	Intercambiar
20	Mandarina, naranja	200 gr. (mandarina) 250 gr. (naranja)	Consistencia firme, sanos y limpios, exentos de magulladuras.	Intercambiar
21	Pera	190 gr.	Presentar en buen estado de maduración, sano y limpio.	Intercambiar con las frutas de acuerdo a la estación.
22	Plátano de la Isla	180 gr.	Entero, consistencia firme, sin magulladuras, exento de daño causado por plaga, maduración satisfactoria. No deberá presentar manchas oscuras externamente.	1 vez por semana
23	Uva (blanca o negra)	200 gr.	Limpias, aspecto fresco, sin magulladuras, maduración satisfactoria, exento de plagas.	Intercambiar
24	Granadilla	120 gr.	Sin magulladuras, maduración satisfactoria, sin ataques de insectos.	Intercambiar
25	Papaya	Jugo Ensalada	Aspecto fresco, estado de madurez satisfactorio, sin deterioro, sin manchas pronunciadas, estar exenta de olor y sabor extraño.	DIARIO
26	Manzana Tipo Chilena Ciruela chilena	200 gr. 200 gr	Presentar estado de maduración uniforme, sin magulladuras, sin ataques de insectos. Presentar estado de maduración uniforme, sin magulladuras, sin ataques de insectos.	Intercambiar intercambiar
27	Mango Lima	220 gr. 200 gr.	Presentar estado de maduración uniforme, sin magulladuras, sin ataques de insectos. Presentar estado de maduración uniforme, sin ataques de insectos.	Intercambiar Intercambiar

NOTA 4:

Los cereales (Fideos, sémola, avena, etc.) serán envasados, de primera calidad, envase de fabricación, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, NO SE ACEPTARÁN REETIQUETADOS O SOBREETIQUETADOS.

- b. En la alimentación complementaria I, II, sólo se aceptará proteínas de alto valor biológico (carne de pollo y res). Sólo cuando sea solicitado por la nutricionista en la alimentación complementaria se solicitará hígado de pollo.



- c. Sólo serán considerados: piernas, pechugas, entrepiernas en los diferentes regímenes alimenticios en los pacientes.
- d. En caso de las frutas serán enteras no picadas (Excepto en el refrigerio de las 10 a.m. ensalada de fruta, puré de frutas).
- e. Todos los alimentos deberán ser de primera calidad e inocuos.
- f. Todas las frutas y verduras serán de primera calidad o extra e inocuos.
- g. Las sopas serán elaboradas con carne pulpa, sin grasa.

5.1.8 TABLA DE ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ATENCION DEL PERSONAL DE GUARDIA

5.1.8.1 RÉGIMEN NORMAL

RACION	PROTEINAS	CALORIAS
DESAYUNO	25	600
ALMUERZO	34	1,200
REFRIGERIO	12	300
COMIDA	25	900
Total	96	3,000

NOTA 5:

El Almuerzo del Personal de guardia es suministrado por la planta de producción, la cual deben ser entregadas las raciones completas.

- a. Las proteínas consideradas son de alto valor biológico.
- b. Asegurar el aporte de 20 gr. de fibra.
- c. Desayuno: no se aceptará jugo de manzana.
- d. Los jugos y refresco se prepararán de frutas naturales.

5.1.8.2 RÉGIMEN HIPOCALÓRICO / HIPOGLÚCIDO

RACION	PROTEINAS	CALORIAS
DESAYUNO	11.25 – 13.5	300 – 360
ALMUERZO	22.5 – 27	600 – 720
REFRIGERIO	5.6 – 6.75	150 – 180
COMIDA	16.8 – 20.25	450 – 540
Total	56.15 – 67.5	1,500 – 1,800

NOTA 6:

- a. Las proteínas consideradas son de alto valor biológico.
- b. Asegurar el aporte de 20 gr. de fibra.
- c. Serán solicitados con 24 horas de anticipación por la Nutricionista.



5.1.9 ESQUEMA DE RACIONES

RÉGIMEN NORMAL.

DESAYUNO	Jugo de fruta natural de un solo tipo de fruta 250 cc Leche Evaporada parcialmente descremada 250 cc dilución 1/1 (Con café sugerido por el personal HEP) Cereal con fruta Pan 1 Unidad con Entremés Fuerte. Pan 1 Unidad con Entremés Simple Huevo sancochado 1 Unidad
ALMUERZO	Una Ración de Ensalada (plato de entrada) Una Ración de Sopa y/o entrada Una Ración de Un Producto Cárnico Una Ración de Cereal Una Ración de Tubérculos o Raíz o Menestra Una Ración de Verduras Una Ración de Fruta Natural Refresco de Fruta natural a libre demanda
REFRIGERIO	Cereal con fruta o chocolate con leche o jugos de fruta natural de acuerdo a la programación (250 ml). Pan con Entremés Fuerte u otra alternativa (Postre elaborado)
CENA	Una Ración de un Producto Cárnico Una Ración de Cereal Una Ración de Tubérculo o Raíz Una Ración de verdura cocida (no flatulenta, no verdura fresca) Una Ración de Fruta entera natural y/o fruta entera al horno (en el caso fruta al horno 1 vez a la semana) Una Ración de café o Infusión

NOTA 7:

- Las ensaladas deberán presentar como mínimo cuatro tipos de vegetales variados crudos (150 gr) en el almuerzo y cena vegetales cocidos.
- Las Sopas deberán tener 40 gr. de pulpa de carne, pollo o pescado, deberán incluir proteínas de alto Valor Biológico.
- El refresco de fruta natural será a libre demanda para el personal de guardia (Almuerzo).
- Refrigerio del personal: Los diferentes tipos de panes surtidos serán de acuerdo al entremés.
- En el desayuno se deberá proporcionar leche sin lactosa, leche descremada y/o yogurt descremado sin costo alguno o brindará como otra alternativa cereal de hojuelas de avena, quinua, cañihua, kiwicha con fruta.



- f. Los jugos de fruta natural del Refrigerio deberán ser preparados en espacios de tiempo para cada grupo de atención.
- g. Variedad en el tipo de pan en el desayuno y refrigerio de acuerdo al tipo de entremés (pan ciabatta, molde, yema, francés, etc.)
- h. El personal podrá sugerir 1 taza de cereal con fruta en remplazo de la Leche
- i. Considerar en el refrigerio (empanadas de pollo, carne o mixto, lomo, ají de pollo etc.) pastel de acelga, pastel de choclo con carne, papa rellena, triples, tamal, etc.
- j. Las entradas serán programadas dos veces a la semana

5.1.10 CARACTERISTICAS DEL ENTREMES PARA LA ATENCION DEL DESAYUNO DEL PERSONAL

ENTREMES FUERTE	GRAMOS
Pollo (filete, pollo tipo brasa, lomito, tamal), pavo al horno	50 gr.
Carne de res (lomito)	50 gr.
Asado	50 gr. (2 veces por mes)
Queso fresco pasteurizado, fundido, dambo, Edam.	50 gr.
Jamón del país, de pavo	50 gr.
Cerdo pulpa (Chicharrón)	50 gr.
Atún filete o lomito	50 gr.

ENTREMES SIMPLE	GRAMOS
Palta	60 gr.
Aceitunas medianas	5 unidades
Mantequilla	10 gr.
Mermelada de diferentes sabores	10 gr.
Manjar blanco	10 gr.
Camote frito	3 rodajas
Tortilla de verdura	50 gr.

5.1.11 CARACTERISTICAS DE LA ATENCION DEL REFRIGERIO DEL PERSONAL DE GUARDIA.

ENTREMES FUERTE	GRAMOS
Pollo (filete, deshilachado, lomito)	60 gr.
Carne de res (lomito)/Asado filete	60 gr.
Atún filete	60 gr. (2 veces por mes)
Queso fresco pasteurizado	60 gr.
Jamón del país, jamón de pavo	60 gr.
Carne cerdo pulpa (Chicharrón)	60 gr.
Lomito de pollo/carne res (Papa rellena)	60 gr.

NOTA 8:

Se considerará las siguientes opciones 1 vez por semana en el refrigerio del personal de guardia: como empanadas de pollo o queso, mixto, lomo saltado, aji de pollo, torta helada, pay de manzana, pay de limón keke con frutos secos, keke de plátanos, pastel de acelga, papa rellena, tamal, pastel de choclo con carne, crema volteada, leche asada, o de otra fruta, ensalada de fruta (de acuerdo a la estación), mazamorra morada/arroz con leche (clásico), etc.



5.1.12 RÉGIMEN DIETÉTICO PERSONAL DE GUARDIA.

5.1.12.1 DIETA HIPOCALÓRICA / HIPOGLUCIDA

ESQUEMA DE RACIONES

DESAYUNO	Ensalada de Fruta o Fruta Natural entera o Jugo de fruta natural de bajo índice glicémico sin azúcar. Leche semidescremada, Yogurt Light 200 cc 1 unidad Huevo sancochado 2 unidades Tostadas integrales o 2 unidades pan de molde integral, 1 unidad de pan integral con jamón de pavo, pollo, queso fresco, atún Light.
ALMUERZO	Ensalada de verdura o cocida frescas Caldo con producto cárnico con verduras variadas y/o entrada Una de Ración de un Producto Cárnico 40 gr Ración de Cereal Ración de Verduras guisadas Una Ración de Fruta Natural de bajo índice glicémico Refresco de Fruta natural de bajo índice glicémico sin azúcar, a libre demanda
REFRIGERIO	2 Unidades de Fruta de bajo índice glicémico (variados) 1 vaso de Jugo de fruta sin azúcar de bajo índice glicémico
CENA	Ración de un Producto Cárnico sin grasa 40 gr Ración de Cereal Ración de verdura Ración de Fruta de bajo índice glicémico Una Ración de café o Infusión sin azúcar

NOTA 9:

- El Servicio de Nutrición solicitará las dietas blandas, hipograsas, hipocalóricas.
- Hipoglúcidas, hiposódicas, con 24 horas de anticipación para el personal de guardia programado.
- 180 gr de ensaladas de vegetales con 4 tipos, variada, frescas y/o cocidas tiene que contener entre 4 colores combinación armónica y variada diferentes ensaladas deberán ser alternadas agregando garnituras (decoración) que puede ser granos, semillas, aceitunas, frutos secos, algas.
- Cena del Personal ensalada de vegetales cocida (no flatulenta, no se considera verdura fresca)



5.1.13 CUADRO GRAMAJE Y FRECUENCIA DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA

N°	Alimentos	Peso	Especificaciones Técnicas	Frecuencia
1	Carne de Res: (pulpa) Para preparación de sopas será 30 gr. Refrigerio 60 gr. Desayuno 40 gr.	120 g.	Pulpa de primera calidad, nacional, apariencia marmórea, carentes de puntos hemorrágicos, ración en trozo sin hueso, seleccionado de acuerdo al tipo de corte. Ficha de registro sanitario. Envase al vacío. Churrasco: cada 15 días. Malaya: cada 15 días Asado: cada 15 días Bistec: cada 15 días	1 vez por semana
2	Carne de Pollo: (pulpa) Para preparación de sopas 40 gr. Desayuno 40 gr. Refrigerio 60 gr. Filete de pollo deshuesado (150 gr)	220 g.	Registro sanitario, nacional, fresco, sin golpes, peso en crudo, con hueso según corte. No se usará rabadillas. Rotulado, Fecha de producción y fecha de vencimiento. Ficha de registro sanitario, empaque al vacío.	5 veces por semana
3	Carne de Cerdo (pulpa) Desayuno 50 gr Refrigerio 60 gr.	210 g.	Fresco, sin hueso, bajo contenido de tejido conectivo color blanco rosacea, grasa blanca, olores característicos, textura firme al tacto, libre de hematoma. Pulpa de primera calidad, nacional, Registro sanitario, envasado higiénicamente al vacío Autorización de SENASA, fresco, Ficha de registro sanitario Chuleta o lomo en trozo: cada 15 días	1 vez cada 15 días
4	Carne de Pescado, calamar, pulpo, langostinos, camarones, conchas (almejas), choros	120 g.	Filete de pescado, textura de la carne firme y elástica, a la presión del dedo no permanece huella, olor fresco pescados azules como atún, bonito, trucha deshuesada. Pescados blancos como, ojo de uva, reineta, cojinova, tollo de leche, trucha deshuesada, thunnus (pescado atún), dorado, espada (No tollo azul ni perico, tilapia) Calamar, pulpo, langostino, conchas. buen brillo, ausencia de deshidratación, Olor: fresco, sin olor amoniac, o sin ningún olor, textura firme, pero no dura, sabor típico.	Pescado 1 vez por semana
5	Carne de Pavo (pulpa) Pechuga	180 g	Registro sanitario, nacional, fresca, sin golpes, sin presencia de sangrado, autorización de SENASA.	1 vez por mes
	Pato	220 gr	Carne de pato fresco, firme al tacto, elástico lavado, sin entrañas, sin cuello, cabeza y patas y dividido en partes anatómicas respectivamente, la piel sin hematomas, ni manchas.	1 vez cada 2 meses.
7	Cordero	220 gr	. Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación. Color rojo cereza característico, olor sui generis y exento de cualquier olor anormal,	1 vez al mes



HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
 "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS"

N°	Alimentos	Peso	Especificaciones Técnicas	Frecuencia
			consistencia firme, elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular Resolución Directoral de la Planta de Faenado otorgado por SENASA - Certificado de Calidad, el comprador deberá exigir la presentación del Certificado de Calidad (original) que concluye que la carne ofertada ES CONFORME, con la Norma Técnica Peruana NTP 201.055 2003	
8	Gallina	200 gr	Registro sanitario, nacional, fresco, sin golpes, peso en crudo, con hueso según corte. No se usará rabadillas. Rotulado, Fecha de producción y fecha de vencimiento. Ficha de registro sanitario, empaque al vacío.	Según programación
6	Vísceras (mondongo)	120 g	Registro sanitario, nacional, autorización de SENASA.	1 vez por mes
7	Queso fresco	40 g Desayuno 60 g Refrigerio	Presentación de primera calidad, pasteurizado, rotulado y etiquetado, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, marca reconocida en el mercado. No se aceptará queso a granel.	Alternar en la programación con otros alimentos
8	Queso Dambo o Edam, paria, andino Queso Edam + jamón inglés (mixto)	40 g Desayuno 60 g Refrigerio	Presentación de primera calidad, empaque al vacío, registro sanitario, rotulado y etiquetado con fecha de vencimiento vigente, marca que garantice inocuidad alimentaria, marca reconocida en el mercado.	Alternar en la programación con otros alimentos.
9	Pan (Desayuno 35 gr.) Pan (Refrigerio 50 gr.)	35 g Desayuno 50 g Refrigerio	Fresco, presentación característica, olor y sabor sui generis. Pan de acuerdo al entremés. Variedad de pan como integral, multicereal, ciabatta, crosant, francés, Pan de molde integral, blanco y tostadas empaquetadas (registro sanitario y fecha de vencimiento, marca reconocida), tostadas integrales (dietas del personal)	Diario
10	Atún Filete y lomito	40 g Desayuno	Filete o lomito, envase de hojalata, registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, marca reconocida en el mercado.	Según programación
11	Menestras (Frejol canario, Pallares, Garbanzo, Lentejas, Arveja partida, etc.)	80 g	Grano entero, nacional, Primera calidad. Registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	2 veces por semana
12	Huevos de gallina	60 g Desayuno	Limpios, seleccionados, pack de cartón cubiertos con films, sin impurezas, con registro de Procedencia. Fecha de vencimiento vigente.	DIARIO
	Arroz	Arroz guarnición 100 g Para Arroz c/pollo 120 gr.	Libre de Impurezas, grano entero, registro sanitario vigente, fecha vencimiento. Embolsado de 1 a 5 kg.	DIARIO
14	Viveres Secos	-----	Envasados, nacional, primera calidad, Marca reconocida en el mercado,	DIARIO



HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
 "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS"

N°	Alimentos	Peso	Especificaciones Técnicas	Frecuencia
			registro sanitario con fecha de producción y fecha de vencimiento.,	
15	Tubérculos papa (alternar variedades), camote, yuca)	Guarnición: 180 gr.	Buen estado de maduración sin ataque de insectos y parásitos en la parte interna y externa, en caso de la yuca no deberá presentar manchas oscuras en el interior. (yuca amarilla)	Según programación
15	Leche Evaporada parcialmente descremada, descremada, sin lactosa Leche evaporada (sopas, quisos)	125 cc 20 ml / ración	Presentación lata, registro sanitario y fecha vencimiento vigente, Dilución 1/1.	DIARIO
	Yogurt descremado sin azúcar añadida	200 cc	Yogurt descremado sin azúcar añadida de sabores variados, envasados litro, etiquetado, registro sanitario, fecha de vencimiento vigente.	Diario (régimen hipoglucídico-hipocalórico)
16	Azúcar	A gusto del personal	Rubia, granulada, no húmeda, sin impurezas, registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes. Embolsado por 1 a 5 kg	DIARIO
17	Frutas Naturales Seleccionadas	Ver detalle	Presentar maduración, no golpeadas, sin ataques de insectos y sin estado de fermentación.	DIARIO
18	Manzana Chilena, manzana Golden, manzana granny Smith (manzana verde), manzana Royal gala,	200 g	Presentar maduración, no golpeada, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación. De primera calidad.	Alternar en la programación
19	Naranja de postre o de mesa	200 g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, primera calidad.	Alternar en la programación.
20	Arándanos	140 g	Variedades del género Vaccinium. • Bandeja individual de 145 g (aprox)	
21	Ciruelas	200 gr	Calibre 32. • Variedades Siempre que conserven sus características esenciales de calidad y presentación, pueden presentar: – Ligeras malformaciones. – Ligeros defectos de desarrollo. – Ligeros defectos de coloración. – Defectos en la epidermis de forma alargada cuya longitud sea < 1/3 del diámetro máximo del fruto	
	Lima	200 g	• Calibre 48-54 mm, categoría 1ª. Lima Persia o Tahiti, Lima Kafir.	
21	Plátano de la Isla, plátano orgánico, granadilla,	180 g	Presentar maduración uniforme, sin magulladuras, no golpeada, de primera calidad.	Alternar en la programación



N°	Alimentos	Peso	Especificaciones Técnicas	Frecuencia
	melocotón, nectarina, higos, chirimoya			
21	Mandarina, uva, chilena, lima, chirimoya, fresa.	200 g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, de primera calidad, sin pepa.	Alternar en la programación
21	Uva	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Categoría 1ª. Variedad red globe. • Racimos homogéneos, bien elaborados, buen aspecto; coloración de rosado a malva. Granos turgentes, raspa verde, presencia de pruina. • Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de buena calidad. Los granos de uva deberán ser de pulpa firme, estar firmemente adheridos al escobajo y, en la medida de lo posible, tener su pruina intacta. Sin embargo, podrán estar espaciados a lo largo del escobajo de forma menos regular que en la Categoría "Extra". Requisitos de madurez: Las uvas de mesa deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio	
22	Mango, pepino	220 g	Primera calidad, presentar maduración uniforme, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación. No magullado.	Alternar en la programación
23	Melón	300 g.	Tolerancia de calibre: Diferencia máxima entre melones de un mismo envase del 10%, sin que el peso del melón más grande supere en un 50% el peso del más pequeño. Tolerancia de calidad: tolerarán los siguientes defectos, siempre y cuando la fruta conserve sus características esenciales de calidad, capacidad de conservación y presentación: pequeñas grietas o cortes que no alcancen la pulpa, defectos de la epidermis ocasionados por el rozamiento y la manipulación No se aceptarán: Irregularidades de forma, defectos de coloración graves (no se considera defecto de coloración pálida de la corteza en la parte del fruto que ha estado en contacto con el suelo), pequeñas grietas o cortes que alcancen la pulpa.	Alternar en la programación
24	Pera	200 g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación.	Alternar en la programación



N°	Alimentos	Peso	Especificaciones Técnicas	Frecuencia
25	Sandía	350 g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación.	Alternar en la programación

NOTA 10:

a. Todas las frutas serán de primera calidad o extra y en buen estado de madurez óptimo.

Requisitos mínimos para todas las frutas y verduras frescas:

- Estar enteras.
- Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
- Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.
- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.
- Estar exentos de cualquier olor y/o sabores extraños.
- Estar exentos de daños causados por bajas.

Requisitos de cada categoría:

- Extra: Deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase

Tolerancias de calidad:

- Extra: El 5 %, en número o en peso, de los frutos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas

b. En la programación de menús deberán incluir carne de pato, conejo, cabrito de leche, cordero, pavo.

5.1.14 NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS

El Contratista, será responsable de contar con materia prima de primera calidad de forma que se encuentren en óptimo estado para su preparación y distribución.

Con fines del contrato se aplicarán todas las normas sanitarias de alimentos, algunas de las cuales se resumen en la siguiente relación:

Los productos deben ser de primera calidad, con certificación de calidad, sólo ingresarán aquellos que sean autorizados por el Servicio de Nutrición y Dietética:

CARNE DE RES :

DESCRIPCIÓN GENERAL

- Sello y boleta de venta del camal autorizado.
- Procedencia nacional



- Estricto cumplimiento de las normas vigentes, ausentes de microorganismo patógenos.
- Presentación de la carne en piezas y de acuerdo al tipo de preparación.
- No ingresará carne congelada.
- A la recepción color rojo subido, superficie brillante, firme al tacto, ligeramente húmeda y de olor característico, apariencia marmórea, elástica al tacto y carecer de puntos hemorrágicos.
- Ficha de registro sanitario.
- Empaque bolsa de polietileno.
- Fecha del envasado o número de código
- Presentar la copia de la guía del producto

b) PESCADOS

- Deben estar protegidos con hielo en cajas o bolsas de plástico resistente y en cámaras refrigeradoras. El pescado debe tener agallas rojas y húmedas, ojos prominentes, brillantes y transparentes, escamas firmemente adheridas, carne firme al tacto (no deja impresión la presión del dedo), olor característico.
- El tipo de pescado será tollo de leche u otro de calidad similar con aprobación del área de control establecido por el hospital.
- Presentar copia de la guía de ingreso del producto

c) POLLO

- El peso del pollo debe ser de 2 kg, peso libre de vísceras.
- Se considerará filetes o pechuga de pollo de acuerdo a las programaciones, ejemplo: Desayuno y en las dietas de los pacientes y personal, y Refrigerio del Personal de Guardia.
- Si la presentación es con golpe frío; deberá ingresar embolsado herméticamente.
- Si la presentación es recién beneficiada, a la recepción debe ingresar refrigerado, carne de color rosado, superficie brillante, piel bien adherida al músculo, sin moretones o golpes, firme al tacto, superficie húmeda, olor característico.
- Ficha de registro sanitario.

d) VERDURAS – HORTALIZAS – LEGUMBRES – TUBERCULOS:

Comprende productos propios para la preparación de alimentos como: cebolla, tomate, pimiento, ajos, culantro, espinaca, lechugas, pepino, etc.

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente Seleccionados.
- Ser frescos y limpios.
- Presentar turbidez y frescura que permita la manipulación y transporte.
- Exenta de olores y sabores extraños, libre de impurezas y cuerpo extraños.



- Deben ser transportadas en cestas, jvas de madera o plástico, no ingresarán en costales ni cajones cerrados (tubérculos: papa, camote).
- Evitar el maltrato y la exposición al sol.

e) FRUTAS:

- Los productos deben ser de primera calidad: SELECCIONADOS
- Deberán presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar manipulación, transporte y conservación y reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
- Color característico para grado de fruta maduro, con consistencia firme, no se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobre maduro.
- Las frutas se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores. Deben ser transportadas en cestas de madera o plástico en forma exclusiva.
- No se permitirá el ingreso de "blanquillo" como fruta.

f) CEREALES Y GRANOS

Los productos deben ser de primera calidad: SELECCIONADOS
Ficha de producción y fecha de vencimiento.
Empaque en bolsa de polietileno.

g) PRODUCTOS ENLATADOS

Sin abolladuras.
Deberá tener autorización sanitaria.
Fecha de vencimiento impreso en el envase (No etiqueta).
Marca reconocida en el mercado.

h) VÍVERES SECOS:

Envasados y sellados herméticamente.
Deberá tener Registro Sanitario vigente.
Fecha de vencimiento impreso en el envase (No etiqueta).
Peso neto en gramos y kilogramos.
Nombre y razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende.
Identificación del lote de producción.
Nombre del país donde se elaboró el producto.
Las características de composición y calidad se tienen que adecuar para efecto de la inocuidad alimentaria al Codex alimentarios.

i) CONDIMENTOS:

Si el alimento ha sido procesado; deberá tener Registro Sanitario.
Si el alimento no ha sido procesado; deberá ingresar entero y sin pelar.

j) LECHE Y YOGURT (Normal y Light)

LECHE EVAPORADA ENTERA y SEMIDESCREMADA



- Certificación Obligatoria
- Registro sanitario
- Rotulado: Número de lote
- Razón social
- Marca reconocida en el Mercado

YOGURT

- Envasado y sellado herméticamente.
- Composición nutricional a partir de leche entera.
- Deberá tener Registro Sanitario vigente.
- Marca reconocida en el mercado
- Fecha de vencimiento impreso en el envase (No etiqueta).
- No se recibirá envases con stickers pegados, que no correspondan al de la fábrica o centro de producción.
- Envase con capacidad de 1 litro.
- Comedor y pacientes se solicita yogurt, de acuerdo a requerimiento.

k) ACEITE VEGETAL:

- No se aceptará a granel, deberá ser 100 % vegetal en botellas herméticamente cerradas.
- Envases de 1 litro.
- Marca reconocida en el mercado
- Debe tener su composición nutricional.
- Aceite de soya o girasol (aceite de maíz según lo solicitado).

l) HORARIO DE INGRESO DE ALIMENTOS

- a. Lunes a Viernes: de 9.00 a.m. hasta 11.00 a.m. En caso de envío adicional se aceptará entre 1:00 p.m. a 2:00 p.m. La carga y descarga será con 02 (dos) estibadores adicionales de planta, quienes lo entregarán en el área de Cocina-almacén del Hospital.
- b. Los estibadores utilizarán un coche transportador con ruedas para utilizar el ascensor. El volumen no debe sobrepasar la capacidad del coche y el espacio del ascensor (No debe chocar en el ascensor). NO SE ACEPTARÁ EN OTRO HORARIO.

m) PERSONAL DEL CONTRATISTA

- a. El personal contará con carné sanitario y uniforme completo color claro (uniforme, gorro, mascarilla y guantes, zapatillas o botas de jebe de acuerdo a la actividad a desarrollar).
- b. El personal acreditará haber recibido capacitaciones Sanitarias sobre manipulación de alimentos.
- c. Se evaluará periódicamente el estado Sanitario sobre manipulación de alimentos y limpieza general.



ALIMENTOS

- a. Los productos ingresarán para el procesamiento y distribución, previa certificación y aprobación del Servicio de Nutrición y Dietética de la Entidad.
- b. El producto, alimento o preparaciones que no reúnan las condiciones sanitarias serán rechazados.
- c. El Contratista contará con stock de víveres en el almacén en caso de emergencia.
- d. El Contratista contará con almacén propio adecuado que reúna las condiciones sanitarias, fuera de las instalaciones del Hospital.
- e. El almacén interno en la Entidad se mantendrá en condiciones adecuadas de salubridad.
- f. Los alimentos a repartir deben estar protegidos.
- g. Las preparaciones en el área de hospitalización una vez servidas en las bandejas de los pacientes, cada una de éstas tendrá protector de alimentos, las que se retiran una vez que el paciente ha consumido la bandeja, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación física.

NOTA 11:

SOBRE LOS ALIMENTOS EN GENERAL:

- a. Deben ser adquiridos de distribuidores formales.
- b. Contar con registro de proveedores actualizados, para ser verificado por la nutricionista del Hospital de Emergencias Pediátricas.
- c. La etiqueta debe contener el número de registro sanitario vigente, la dirección del fabricante o distribuidor, su fecha de caducidad figurará en el envase.
- d. Se rechazarán las latas hinchadas, oxidadas o abolladas; los frascos o botellas que presentan roto el sello de seguridad, los productos sin rótulo, los granos con parásitos o cuerpo extraño (piedras, astillas, heces de roedores, etc.), demasiado partidos, que tengan olor a hongos, rancios.
- e. El azúcar y las harinas deben mostrarse bien secas.
- f. Los productos complementarios como azúcar, especias, salsas, productos en polvo entre otros. Deben dispensarse en recipientes higienizado, siendo preferible el uso de productos envasados comercialmente o dispensados para un solo uso.

5.1.15 FRECUENCIA DE LA PRESTACIÓN

a) HORARIO DE DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

PACIENTES	HORARIO
Desayuno	07:00 horas
Refrigerio I	10:00 horas
Almuerzo	12:00 horas
Refrigerio II	15:00 horas
Comida	17:00 horas
Refrigerio III	20:00 horas



PERSONAL ASISTENCIAL	HORARIO
Desayuno	07:00 a 08:30 horas
Almuerzo	12.00 a 14:45 horas
Refrigerio	16:30 a 6:00 horas
Cena	20:00 a 22:00 horas

- b) El ingreso y entrega de los alimentos procesados para el personal de guardia se realizará de 11:20am a 11:40 am horas con raciones alimenticias completas y en condiciones óptimas en calidad y cantidad, a temperatura de acuerdo al tipo de preparación no admitiéndose el ingreso parcial, pasada dicha hora se tomarán medidas correctivas previstas en las bases.,
El horario de entrega de las dietas de los pacientes hospitalizados se entregara con 30 minutos antes del horario de distribución de los alimentos en condiciones óptimas de calidad , cantidad a temperatura de acuerdo a la programación de menús.
- c) En el caso del almuerzo del personal de guardia el cual es suministrado por la planta de producción donde se encuentra incluido todo el costo, como el personal profesional nutricionista, cocineros, personal técnico de nutrición, transporte en contenedores térmicos tipo cambros, transporte vehicular, todo está incluido en el costo del almuerzo del personal de guardia.
- d) En el caso del Personal asistencial de Emergencias, Sala de Operaciones y Cuidados Intensivos, éstos podrán ser atendidos fuera del horario establecido y de acuerdo a la necesidad de servicio.
- e) En el caso de las Raciones Alimenticias de los pacientes, será de acuerdo al petitorio que será entregado diariamente por el servicio de Nutrición y Dietética y en caso de solicitudes de dietas fuera del horario de atención de los pacientes que ingresan serán también atendidos inmediatamente ya que el Hospital es de Emergencias.
- f) En el caso de las Raciones Alimenticias del personal de guardia se entregará bajo la modalidad de Tickets o sistema informático y sólo serán cancelados los Tickets de las raciones alimenticias atendidas al personal de guardia.
- g) La cantidad de las raciones alimenticias podrá ser variada de acuerdo a las necesidades de la Entidad, para lo cual la Entidad mandará una comunicación por escrito la misma que se ejecutará inmediatamente.
- h) El Contratista deberá coordinar de forma permanente con el servicio de Nutrición y Dietética de la Entidad los aspectos necesarios para la adecuada presentación del servicio.

La Entidad brindará sus instalaciones para realizar las preparaciones alimenticias dieto-terapéuticas de los pacientes y preparaciones rápidas perecibles, para lo cual el Contratista se adecuará a la infraestructura de la Entidad.



j) El Contratista deberá preparar menús especiales (mejoramiento de menús en los siguientes días festivos, las cuales serán programados de acuerdo a la fecha) durante el año:

- Día de la Madre
- Día del Padre
- Día del Trabajo (1º de Mayo)
- Aniversario de la Entidad (12 de Julio)
- Fiestas Patrias
- Navidad
- Año Nuevo

**5.1.16 ESPECIFICACIONES MINIMAS DEL PERSONAL CLAVE QUE ES ASIGNADO
PARA LA ELABORACION DE LOS ALIMENTOS PARA PACIENTES
HOSPITALIZADOS Y PERSONAL**

a) El Contratista para la ejecución de la prestación en la entidad, deberá contar con personal clave suficiente y permanente que desarrolle sus actividades, para ello contará con:



PERSONAL	LUGAR	PERFIL Y EXPERIENCIA
Personal Auxiliar de Retén	Retén	<p>Personal Auxiliar con experiencia en atención de pacientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Capacitación en BPM no menor a 12 meses cursos afines, acreditadas con copia simples de certificados o constancias. 20 horas •Contar con carnet sanitario vigente y certificado de salud, carne de vacunas, para la presentación de la propuesta acreditar con declaración jurada, para suscripción del contrato presentar carnet sanitario vigente y certificado de salud., carne de vacunas <p>•Experiencia de 01 años como mínimo copias simples de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados que de manera fehaciente demuestre experiencia atención de pacientes hospitalizados, manejo general de almacén y línea de atención. Uso correcto del uniforme completo e impecable y decoroso. Pulcritud y orden Honradez, disciplina, respeto y cortesía hacia los usuarios del servicio. Ser ágil, Ser amable y cortes</p>
01 Nutricionista	Atención en HEP	<p>Copia simple del Título Profesional Universitario en Lic. en Nutrición, con habilidad profesional vigente. Experiencia mínima de 02 años copias simples de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados que de manera fehaciente demuestre experiencia en servicios de alimentación colectiva. Certificados de capacitación actualizados en nutrición pediátrica y BPM (últimos 2 años) (80 horas lectiva)</p> <ul style="list-style-type: none"> •Contar con carnet sanitario vigente, certificado de salud, carne de vacunas. para la presentación de la propuesta acreditar con declaración jurada, para suscripción del contrato presentar carnet sanitario, certificado de salud, carne de vacunas. <p>La Nutricionista será responsable del cumplimiento de las actividades: 1.- En forma expresa se requerirá su presencia durante el lapso de atención que dura las atenciones de las raciones que se brinda al personal. 2.- La nutricionista es responsable de supervisar y dirigir el área de producción de pacientes hospitalizados y supervisar las raciones de personal e insumos que ingresan al HEP. 3.- Nutricionista será el responsable de la empresa, supervisando debiendo de manera oportuna y correcta ver la presentación de los trabajadores, previendo en todo lo que abarca las obligaciones de la empresa y que se deriven de los términos de estas bases y del contrato, por lo tanto, quedará inhabilitado de realizar cualquier labor de manipulación y otras actividades que puedan afectar su capacidad de supervisión.</p>
01 Cocinero (Dietas).	Preparación de los regímenes dieto-terapéuticos de los pacientes hospitalizados	<p>Certificado de estudios mayor a un año de cocina o gastronomía, presentar copia simple de certificado o constancia de estudio de instituto.</p> <p>Capacitación en BPM no menor a 12 meses cursos afines, acreditadas con copia simples de certificados o constancia de capacitación de 12 horas</p> <p>Capacitación en técnicas y artes culinarios, técnicas dietéticas no mayor de 02 años, acreditar copia simple de certificados de capacitación con un mínimo de 20 horas</p> <p>Contar con carnet sanitario vigente, certificado de salud, carne de vacunas. para la presentación de la propuesta acreditar con declaración jurada, para suscripción del contrato presentar carnet sanitario, certificado de salud, carne de vacunas.</p> <p>Experiencia de 03 años como mínimo copias simples de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados que de manera fehaciente demuestre experiencia en Preparación de los regímenes dieto- terapéuticos.</p> <p>Además de sus funciones de producción, deberá realizar labores de preparación de las dietas Uso correcto del uniforme completo. Pulcritud y orden Honradez, disciplina, respeto y cortesía hacia los usuarios del servicio.</p>



HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
 "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS"

<p>01 Cocinero (Personal de guardia para el turno noche)</p>	<p>Preparación de las raciones alimenticias del personal de guardia Nocturna</p>	<p>Cocinero, experiencia en preparación de regímenes normales.</p> <p>Contar con estudios mayor a un año de cocina o gastronomía, presentar copia simple de certificado de estudio o constancia de estudio de instituto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacitación en BPM no menor a 12 meses cursos afines, acreditadas con copia simples de certificados o constancias en 12 horas. • Capacitación en técnicas y artes culinarios, técnicas dietéticas no mayor de 03 años, acreditar copia simple de certificados de capacitación con un mínimo de 20 horas • Contar con carnet sanitario vigente y certificado de salud, carne de vacunas, para la presentación de la propuesta acreditar con declaración jurada, para suscripción del contrato presentar carnet sanitario vigente y certificado de salud., carne de vacunas • Experiencia de 04 años como mínimo copias simples de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados que de manera fehaciente demuestre experiencia de preparación de regímenes normales. <p>Además de sus funciones de producción, deberá realizar labores de preparación de preparaciones o regímenes normales. Uso correcto del uniforme completo. Pulcritud y orden Honradez, diciplina, respeto y cortesía hacías los usuarios del servicio.</p>
<p>04 Auxiliares de Nutrición</p>	<p>Atención exclusiva para los pacientes hospitalizados</p>	<p>Personal Auxiliar con experiencia en atención de pacientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacitación en BPM no menor a 12 meses cursos afines, acreditadas con copia simples de certificados o constancias. 20 horas • Contar con carnet sanitario vigente y certificado de salud, carne de vacunas, para la presentación de la propuesta acreditar con declaración jurada, para suscripción del contrato presentar carnet sanitario vigente y certificado de salud., carne de vacunas • Experiencia de 01 años como mínimo copias simples de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados que de manera fehaciente demuestre experiencia atención y distribución de pacientes hospitalizados. <p>Atención y distribución a pacientes, con horarios de atención definidos: 7:00 a.m. a 3:00 p.m., 8:00 a.m. a 4:00 p.m., 2:00 p.m. a 10:00 p.m. (2 Aux. de nutrición) Los horarios serán cubiertos de 7:00 a.m. a 10:00 p.m.</p> <p>Uso correcto del uniforme completo e impecable y decoroso. Pulcritud y orden Honradez, diciplina, respeto y cortesía hacías los usuarios del servicio. Ser ágil, Ser amable y cortes</p>
<p>01 Auxiliar para atención de línea (Almuerzo)</p>	<p>Para la atención de línea del personal de guardia (almuerzo)</p>	<p>Personal con experiencia en atención y trato al público.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacitación en BPM no menor a 12 meses cursos afines, acreditadas con copia simples de certificados o constancias. 20 horas • Contar con carnet sanitario vigente y certificado de salud, carne de vacunas, para la presentación de la propuesta acreditar con declaración jurada, para suscripción del contrato presentar carnet sanitario vigente y certificado de salud., carne de vacunas • Experiencia en atención al público en línea de atención del servido de 02 años como mínimo copias simples de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados que de manera fehaciente demuestre experiencia <p>Uso correcto del uniforme completo e impecable y decoroso. Pulcritud y orden Honradez, diciplina, respeto y cortesía hacías los usuarios del servicio. Ser ágil, Ser amable y cortes Gustarle tener contacto y trato con los clientes.</p>



HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
 "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS"

<p>02 Auxiliar para Limpieza alternados (un personal para lavado y desinfección de vajillas y un personal para limpieza y desinfección de la infraestructura.</p>	<p>Personal exclusivo para la realización de limpieza de las áreas.</p>	<p>Personal con experiencia de 1 año de haber laborado en el área de limpieza asignada.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Capacitación en BPM no menor a 12 meses cursos afines, acreditadas con copia simples de certificados o constancias. 20 horas <p>Experiencia haber laborado en limpieza de 01 años como mínimo copias simples de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados que de manera fehaciente demuestre experiencia</p> <ul style="list-style-type: none"> •Contar con carnet sanitario vigente y certificado de salud, carne de vacunas, para la presentación de la propuesta acreditar con declaración jurada, para suscripción del contrato presentar carnet sanitario vigente y certificado de salud., carne de vacunas • Uso correcto del uniforme completo de acuerdo al área asignada. Pulcritud y orden Honradez, diciplina, respeto y cortesía hacías los usuarios del servicio. Ser ágil, Ser amable y corte.
<p>01 Auxiliar Almacenero</p>	<p>Responsable de ingreso y distribución de los productos.</p>	<p>Con experiencia mínima de 2 año en almacenamiento de alimentos, higiene y manipulación de alimentos certificados.</p> <p>Conocimiento de programa de buenas prácticas de almacenamiento, conocimientos de PEPS. Y principios generales de higiene.</p> <p>Ejecuta el inventario semanal de almacén</p> <p>Ejecuta despacho de mercaderías para las distintas áreas.</p> <p>Recepción de mercadería de acuerdo a los horarios establecido</p> <p>Controla la adecuada rotación de la mercadería (PEPS) y los vencimientos.</p> <p>Controla el orden y la limpieza en el área según estándares de calidad</p> <p>Capacitación en BPM no menor a 12 meses cursos afines, acreditadas con copia simples de certificados o constancias. 20 horas</p> <ul style="list-style-type: none"> •Experiencia de almacenero de 02 años como mínimo copias simples de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados que de manera fehaciente demuestre experiencia •Contar con carnet sanitario vigente y certificado de salud, carne de vacunas, para la presentación de la propuesta acreditar con declaración jurada, para suscripción del contrato presentar carnet sanitario vigente y certificado de salud., carne de vacunas
<p>01 Auxiliar Responsable de atención del refrigerio de Guardia</p>	<p>Responsable de la atención del refrigerio de guardia.</p>	<p>Personal con experiencia en atención y trato al público.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Capacitación en BPM no menor a 12 meses cursos afines, acreditadas con copia simples de certificados o constancias. 20 horas •Contar con carnet sanitario vigente y certificado de salud, carne de vacunas, para la presentación de la propuesta acreditar con declaración jurada, para suscripción del contrato presentar carnet sanitario vigente y certificado de salud., carne de vacunas <ul style="list-style-type: none"> •Experiencia en atención y trato al público de 01 años como mínimo copias simples de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados que de manera fehaciente demuestre experiencia <p>Uso correcto del uniforme completo e impecable y decoroso.</p> <p>Pulcritud y orden</p> <p>Honradez, diciplina, respeto y cortesía hacías los usuarios del servicio. Ser ágil, Ser amable y cortes</p> <p>Gustarle tener contacto y trato con los clientes</p> <p>Elaborar el refrigerio cumpliendo las normas de las buenas prácticas de higiene y manipulación.</p> <p>Cumplir con el horario de atención establecido.</p>

El personal deberá contar con carné de sanidad vigente, El Contratista deberá presentar los nombres y apellidos, especialidad de su personal profesional y técnico debidamente documentado (CURRICULUM VITAE) responsables de la ejecución del respectivo contrato; para las coordinaciones con el Contratista que contará con personal profesional colegiado con experiencia en Nutrición



Clínica Pediátrica y Alimentación colectiva, en forma permanente durante toda su atención asimismo deberán contar con certificados de salud, los cuales serán renovados al término de la vigencia.

- c) Parte del personal técnico (mínimo 02) tendrá la función de distribuir las dietas de los pacientes hospitalizados.
- d) El personal deberá usar Uniforme reglamentario completo de acuerdo a la función que realice y contará con por lo menos dos uniformes; para lo cual la empresa dotara a sus trabajadores de al menos 02 juegos de uniforme completo de acuerdo a las funciones que desempeñan que deberán contar con el logotipo de la empresa
- Pantalón, chaqueta color blanco (color de acuerdo a la función que realice)
 - Mandilón blanco
 - Mandilones descartables
 - Gorros descartables
 - Respirador N95 en óptimas condiciones (para todos los trabajadores que laboren en el HEP) .
 - Guantes de material de vinil o polietileno descartable
 - Mandil impermeable no inflamable
 - Zapatos negros de cuero con planta antideslizante (Varones)
 - Zapatos blancos de cuero con planta antideslizante (Mujeres)
 - Botas de Jebe blanco
 - Delantal Blanco
 - Personal de Limpieza (uniforme de color azul)
 - Personal de Almacén (uniforme de color plomo)
- e) El Personal del Contratista deberá mantener en todo momento su vestuario en excelente estado de conservación, presentación y condiciones de limpieza y deberá contar con las siguientes características:
- Pulcritud y orden personal
 - Puntualidad y confiabilidad
 - Respeto y Cortesía
 - Utilizar uniforme completo; durante la manipulación, preparación y expedición deberán usar gorro, mascarilla y guantes descartables. (guantes de látex grueso para labores de limpieza)
 - Uñas cortas sin adornos
- En el caso de personal de limpieza vestimenta de color diferente a los de la zona de producción y distribución.
- f) La Nutricionista de la empresa contratista debe supervisar que el personal que manipula, prepara, distribuye los alimentos mantenga cabello corto y/o cabello recogido y protegido con un gorro, uñas cortas sin pintura y sin joyas, no usar barba, ni bigotes e impedir que el personal tenga lesiones en las manos o que no se encuentre en buen estado de salud, manipule alimentos.
- El personal de limpieza está inhabilitado de manipular los alimentos.



- h) El personal del Contratista deberá tener amplios conocimientos de las actividades que le competen y deberá contar con carné sanitario vigente emitido por el organismo competente, emitidos por centro de salud (MINSA).
- i) El cocinero destinado para la Entidad deberá tener experiencia certificada en Cocina Básica e Intermedia, el cocinero de dietas de pacientes hospitalizados deberá realizar las preparaciones de acuerdo a las edades de los niños, con presentación y diseño para niños.
- j) Solo se aceptarán cambios del personal debidamente sustentado y deberá ser comunicado con 48 horas de anticipación a la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética, a la vez deberá haber enviado con anticipación los documentos (Currículum Vitae, carné sanitario, certificado de salud original) para la aceptación del Servicio de Nutrición y Dietética.
- k) El Servicio de Nutrición y Dietética podrá solicitar la sanción y/o el cambio del personal, cuando incurran en faltas a las normas de Higiene y disciplinarias de la Entidad o no reúna la experiencia solicitada.
- l) El Contratista al inicio presentará al Servicio de Nutrición y Dietética certificados de buena salud (radiografía pulmonar, serológico y coprocultivo) de todo el personal y cuando ingrese a laborar un nuevo personal. El Certificado deberá ser expedido por el organismo competente.
- m) La empresa deberá disponer por cada trabajador un casillero o locker para guardar ropa o elementos personales con llave y/o candado incluido, el cual estará ubicado en el vestidor
- n) Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos del personal con la mayor frecuencia posible.

**5.1.17 CONDICIONES DE LA PRESTACION Y EQUIPAMIENTO DEL CONTRATISTA.
RESULTADOS ESPERADOS Y LA UNIDAD DE MEDICION.**

- a) El Contratista garantizará la preparación de alimentos, conservación y traslado de los alimentos procesados ajustado a las normas sanitarias vigentes; los alimentos serán transportados en contenedores de alimentos que garanticen la conservación de la temperatura e inocuidad de éstos, evitando la contaminación cruzada, conforme a la Ley de Salud N° 26842, Ley de Inocuidad Alimentaria D.S. N° 034-2008-AG, Decreto Ley N° 1062-2008, Norma sanitaria para los servicios de alimentación en establecimiento de salud RM N° 749-2012/MINSA, Resolución Ministerial N° 665-013/MINSA.
- b) Siendo el Servicio de Nutrición y Dietética y la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental los encargados de realizar la supervisión en higiene y manipulación de Alimentos en las áreas correspondientes.
- c) El control del gramaje y la calidad de los alimentos se efectuará diariamente y mediante un muestreo aleatorio por la Nutricionista encargada de la Entidad.
- d) El incumplimiento del gramaje y calidad está sujeto a sanción según lo determine la Entidad.
- e) El Contratista está obligado a cumplir con el contenido de las bases administrativas y Especificaciones técnicas.
- f) El transporte de los alimentos se realizará en contenedores isotérmicos con paredes aislantes debe estar sin comunicación con el conductor y el vehículo exclusivamente acondicionado para este fin.



- g) El sistema de alimentación de pacientes y personal de guardia consistirá en raciones a una temperatura no inferior a 70 C°.
- h) El contratista presentará la lista de proveedores de todos los insumos que utiliza, los cuales deben contar con registro sanitario que serán presentados al Servicio de Nutrición y Dietética.
- i) Si las deficiencias de las preparaciones no permiten una corrección adecuada, la Empresa estará inhabilitada de servir esa preparación, la cual deberá ser reemplazada por una alternativa similar o mejor, asumiendo los costos que involucra.

5.1.18 FORMAS DE MEDICION DE LOS RESULTADOS

- a) El Servicio de Nutrición y Dietética será responsable de verificar la calidad de los alimentos y de las preparaciones y realizará la supervisión en la sede HEP de acuerdo a la norma sanitaria para los servicios de alimentación en establecimiento de salud RM N° 749-2012/MINSA, Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA.
- b) La evaluación y supervisión se efectuará de acuerdo a la programación de los menús propuestos por el Contratista, el cual será presentado en el plazo de 15 días calendarios antes del inicio de cada mes, la misma que será aprobada por el Servicio de Nutrición y Dietética.
- c) La oportunidad de la atención de las raciones servidas, corresponde al horario y periodicidad fijados por la Entidad, a través del Servicio de Nutrición y Dietética.
- d) La Medición de los resultados lo realizará el Servicio de Nutrición y Dietética.
- e) Se deben mantener limpios los ambientes y el piso de la cocina y comedor, utilizando desinfectantes apropiados.
- f) La conformidad de la fracción de las raciones alimenticias del día, no invalida el reclamo posterior por parte de la Entidad por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables posteriormente.
- g) El Control del Número de menús, se realizará a través de los tickets diarios según tiempo de comida visado por el Servicio de Nutrición y Dietética, distribuidos al personal de guardia, los cuales serán entregados por dicho personal al Contratista para el control respectivo. Solo se pagarán los tickets consumidos.

5.1.19 CONTROL DE CALIDAD

- a) La Evaluación y control de la calidad de los regímenes alimenticios corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas, contenidos de macronutrientes, proteínas, carbohidratos, grasas y clasificación de alimentos, las condiciones sanitarias de la preparación, usos de insumos, transporte adecuado, la oportunidad de la atención corresponde al horario y periodicidad fijados por la Entidad.
- b) Evaluación Sensorial de los Alimentos: Aroma, Temperatura, Apariencia, Sabor, Textura, presentación del plato o ración, dando cumplimiento a la modificación el artículo 24 de la "Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurante y Servicios afines. Resolución Ministerial N° 965-2014/MINSA
- c) La Evaluación y control de la proporcionalidad de la Ración en Base a la Cantidad de los diferentes ingredientes conforme a las prácticas culinarias de cada potaje, degustación para evaluar la sazón



y punto en la combinación de las diferentes especias y condimentos de las carnes, hortalizas y otros ingredientes, de modo que corresponda al requerimiento gastronómico del usuario.

- d) La evaluación de la composición de nutrientes por fracción de la ración a fin de asegurar que cubra las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal.
- e) Si las deficiencias no permiten una corrección adecuada, la Empresa estará inhabilitada de servir esa preparación, la cual deberá ser reemplazada por una alternativa similar o mejor, asumiendo los costos que involucra.
- e) Los alimentos deben ser distribuidos a los pacientes y personal Inmediatamente después de elaborados y por ningún motivo se les distribuirá alimentos retenidos.

5.1.20 CONTROL DE SALUBRIDAD

- a) Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo el cual deberá ser aprobado por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo de su empresa.
- b) Para la supervisión de las condiciones higiénicas y sanitarias de los alimentos. El Contratista presentará en el plazo de 07 días calendario posterior al inicio de la ejecución contractual el "Plan General de Higiene", de acuerdo a las normas sanitarias, el mismo que será supervisado del cumplimiento por el Servicio de Nutrición y Dietética, periódicamente, el citado Plan contemplará:
- Cronograma de limpieza y desinfección de equipos.
 - Cronograma de mantenimiento de equipos.
 - Cronograma de limpieza, desinfección .
 - Cronograma de evaluación médica (certificado médico cada 6 meses y carné sanitario cada 6 meses del personal emitidos por centro de salud (MINSA).

El examen de salud debe certificar que la persona no es portadora de enfermedades que puedan contagiarse por los alimentos como tifoidea, hepatitis, staphylococcus aureus, ni enfermedades de la piel en forma activa.

- Cronograma de Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, HACCP del personal por lo menos 1 evento.
- Plan de desinfección de menaje.
- Registros de temperatura de la congeladora, conservadora o refrigeradora.
- Registros de temperatura de los alimentos terminados (pacientes-personal).
- Los resultados o registros no conformes o que se encuentren bajo los estándares definidos en las Normas del MINSA darán como origen a sanciones y multas determinadas en la presente Bases.

En el Plan de Higiene debe estar contemplado la cantidad de elementos y útiles de aseos mínimo que debe entregar la empresa debe estar incluido en el plan considerando al menos criterios de abastecimiento, utilización y reposición.



- c) El Servicio de Nutrición y Dietética realizará vistas inopinadas para verificar los Procesos de Elaboración: Recepción de materia prima, Almacenamiento, Producción. Elaboración Previa o Procesamiento de alimentos cocidos. Elaboración Final, Acondicionamiento para Distribución, Almacenamiento de Equipos y Utensilios de la Planta de Producción.
- d) En ambos lugares el Supervisor de la Entidad utilizará como herramienta de trabajo las Fichas de Supervisión según R.M. N° 749-2012/MINSA, También se utilizará cámara fotográfica, filmadora ú otros instrumentos que sean necesarios para el cumplimiento de sus funciones.
- e) Análisis de los alimentos según lo que consideren necesario la nutricionista responsable del Servicio de Nutrición y Dietética y/o la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.
- f) La Entidad está facultada de realizar la inspección sanitaria al azar, mediante un control microbiológico, bromatológico y análisis físico-químico 2 veces al año de acuerdo a las normas vigentes, realizado por empresa acreditada por INACAL, cuyos gastos en su totalidad serán asumido por el Contratista.
- g) Los resultados serán remitidos al Contratista a través de la Oficina de Logística de la Entidad.
- h) Los alimentos preparados devueltos por el Servicio de Nutrición y Dietética por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes y/o personal, serán repuestos inmediatamente por el Contratista dentro de un plazo de 20 minutos, mediante una nueva preparación ciñéndose a las especificaciones técnicas proporcionadas por la Entidad.
- i) La Conformidad de Recepción no invalida el reclamo posterior por parte de la Entidad, por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables posteriormente.

NOTA 12:

- a. El incumplimiento de cualquier punto de lo establecido en el literal a) del numeral 5.1.20 Control de Salubridad, como responsabilidad del Contratista estará sujeto a sanciones como se estipula en el literal A del numeral 11.2.3.1 Falta Moderada.

5.1.21 RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES

- a) El contratista debe ser responsable del cumplimiento establecido en la Resolución Ministerial N° 031-2023-MINSA.
- b) El Contratista está obligado a observar y cumplir el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos (D.S. N° 007-98-SA), Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, Ley General de Salud N° 26842 y las demás disposiciones conexas y relacionadas con la prestación de alimentos, para ello utilizará la ficha descrita en el anexo N° 1,
- c) El Contratista atenderá los requerimientos de Dietas especiales, las mismas que por su cuantificación no representará gasto adicional a la Entidad.
- d) El Contratista es responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura, equipos, fumigación, desinfección del área asignada, en la Entidad.

Es responsabilidad del Contratista que el personal que es asignado para la elaboración de los alimentos para pacientes hospitalizados y personal asistencial de la Institución, señalados en el



numeral 5.1.16, debe ser capacitado cada 2 meses, en buenas prácticas e higiene de los alimentos, además los registros y/o constancias de dicha capacitación, deberá encontrarse disponibles cuando el servicio de Nutrición y Dietética y/o alguna autoridad de salud lo requiera en una inspección; los manipuladores deben ser evaluados constantemente a fin de asegurar la aplicación de la capacitación en las labores que realizan y además deberá contar con el número necesario (12) personas para los procesos operacionales en la elaboración de alimentos y atención de pacientes hospitalizados y personal de guardia.

- f) El Contratista además de realizar la preparación de las raciones alimenticias, es responsable del servido y distribución de las dietas y recojo de las charolas del área de Hospitalización después de 60 minutos de la entrega y de la atención a los pacientes y personal.
- g) Los desperdicios alimentarios del personal de la Entidad se recolectarán en recipientes provistos de tapa oscilante, de fácil limpieza y los eliminarán en bolsas plásticas de color negro debidamente cerradas, cuya disposición y eliminación de dichos residuos se realizara diariamente, los mismos que serán entregados a una empresa en cargada de la recolección de residuos comunes, asumidos por el Contratista, quién deberá presentar como requisito para el perfeccionamiento del Contrato copia de la Licencia o autorización Sanitaria de la empresa contratada para la eliminación de los residuos sólidos; asimismo la Oficina de Logística una vez suscrito el Contrato, remitirá una copia de la citada Licencia al Servicio de Nutrición y Dietética.

Las bolsas plásticas que contienen estos desechos deben ser amarradas con doble nudo y rociados con solución de hipoclorito de sodio (lejía) al 0.5% de dilución para su posterior disposición final en el contenedor de no aprovechables. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente. Decreto Legislativo N° 1278, "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos" y la R.M-099- 2020-MINAM.

- h) Los residuos sólidos de los alimentos provenientes de las salas de hospitalización, son considerados como biocontaminados y serán recolectados en recipientes con tapa vaivén y con pedal para abrir la tapa, de fácil limpieza y ruedas y los eliminarán en bolsas plásticas de color rojo debidamente cerradas, los mismos que serán entregados en el horario y al personal encargado de la recolección y el transporte interno de los residuos sólidos (Contratista que brinda el Servicio de Limpieza en la Entidad), en el área de Almacenamiento Final de residuos peligrosos, a fin de que la Empresa prestadora de servicios de residuos sólidos (EPS-RS), quien tiene Contrato con la Entidad, realice la recolección y transporte externo de residuos peligrosos del HEP. Además, el Contratista cancelará mensualmente el 15% del monto que pague el Hospital a la Empresa proveedora del Servicio de Transporte de Residuos Biocontaminados.

g.1. La Empresa deberá eliminar los Residuos sólidos en doble bolsa de polietileno grueso, depositándola en un coche exclusivo con ruedas, en buenas condiciones, el que debe mantenerse limpio en todo momento.

g.2.-Al término del servicio, la basura debe ser trasladada diariamente al área de almacenamiento de residuos sólidos, donde se deberá mantener permanentemente limpio y ordenado,



cuidando de que al momento de depositar las bolsas de basura estén perfectamente selladas para resguardar la higiene, y evitar la aparición de vectores, contaminantes y residuos líquidos

- i) El Contratista asumirá la responsabilidad de realizar la fumigación y desinfección cada 03 meses o según sea necesario, en coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietética y la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.
 - j) Es obligación del Contratista proporcionar con quince días de anticipación la programación de menús de pacientes y personal de guardia la cual debe ser diseñada por el personal profesional nutricionista de la empresa y será presentado para evaluación por la nutricionista del Servicio de Nutrición y Dietética, para ser ajustadas y aprobadas por el servicio.
 - k) Es obligación del Contratista entregar cada semana (días lunes) los tickets consumidos del personal de guardia (desayunos, almuerzos, refrigerios, cenas) de la semana anterior, así como también de los pacientes (formatos de solicitud de dietas), para el registro y control de consumos por el Servicio de Nutrición y Dietética.
 - l) Es obligación del Contratista contar con una profesional nutricionista Hábil, con experiencia y conocimientos en alimentación pediátrica y colectiva.
 - m) El Contratista será responsable del pago de los salarios de su personal, así como de todos los importes que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por concepto de Leyes, beneficios sociales, EsSalud, no extendiéndose relación laboral alguna entre sus trabajadores y la Entidad. El Contratista para recabar el Pago Mensual, deberá presentar al Hospital copia del PDT Planilla Electrónica PLAME presentada a la SUNAT, del personal asignado al Hospital.
 - n) El Contratista debe cumplir con el compromiso de la prestación de raciones alimenticias, sin costo adicional, así exista casos de emergencias como mejoramiento y/o mantenimiento correctivo de la infraestructura de la cocina y del comedor, en estos casos la empresa asumirá la entrega en utensilios descartables.
 - o) El personal profesional y técnico no rotará, se mantendrá el personal considerado en la propuesta técnica durante la vigencia del contrato, la rotación del personal será sólo a solicitud del servicio de Nutrición y Dietética. A excepción de fuerza mayor, la Entidad podrá aceptar un reemplazante que reúna las calificaciones equivalentes, previa evaluación del Servicio de Nutrición y Dietética.
 - p) En caso de desperfectos y deterioro de las instalaciones, mobiliarios y equipos de la Entidad posterior a la entrega, el Contratista se hará responsable de la reparación o reposición.
 - q) El Contratista cancelará mensualmente el suministro de agua y luz, el cual será el 5 % del total del gasto de la Entidad.
 - r) A la Entidad no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes ó daños de los trabajadores de la empresa contratada.
 - s) El Contratista proporcionará a solicitud de la Entidad las respectivas certificaciones resultantes de la capacitación.
 - t) El encargado de la limpieza por ningún motivo podrá manipular los alimentos terminados o en proceso, distribuir o servir alimentos de pacientes o del personal.
- El Contratista deberá presentar un Plan de mantenimiento preventivo de los Equipos del área de la cocina y comedor.



- v) El Contratista se hará cargo del mantenimiento preventivo y recuperativo de los bienes.
 - w) El Contratista deberá implementar un Plan de higiene del área de la cocina de la Entidad.
 - x) Está Prohibido terminantemente que el personal que tiene signos de padecer enfermedades infecto-contagiosas como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta con fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas en ojos, orejas, nariz, manos, etc. tengan algún contacto con los alimentos.
 - y) El manejo de almacenamiento deberá aplicar las buenas prácticas de almacenamiento contar con tarjeta visible (Kárdex visible).
 - z) El Contratista deberá realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento de los Coches Transportadores de Alimentos.
 - aa) La limpieza del área de cocina y atención de pacientes es responsabilidad exclusiva del proveedor, así mismo será responsable de mantener limpios y despejados los recintos que utiliza y los accesos inmediatos al área de cocina, almacén, comedor, eliminando los residuos sólidos y obstáculos que impidan una normal circulación hacia y desde estos recintos.
 - bb) En el área de cocina únicamente podrán acceder su ingreso al personal asignado para la atención de pacientes y personal del HEP.
 - bb) Es responsabilidad del Nutricionista (por parte del Contratista) encargado de la producción, realizar la Elaboración de los menús de pacientes y personal de guardia la cual debe cumplir con las leyes de la alimentación, así como del requerimiento de la materia prima para el cumplimiento de la Programación del menú.
 - cc) Es responsabilidad del Nutricionista (por parte del Contratista) tener el manejo y supervisión del recurso humano asignado a la Institución, así como de la Supervisión de todos los Procesos de Elaboración de la Producción para la atención de pacientes y personal de guardia.
 - Z1) El Contratista deberá presentar a la firma del Contrato del personal propuesto lo siguiente: carnet sanitario vigente y certificado de salud, carne de vacuna para la presentación de la propuesta acreditar con declaración jurada, para suscripción del contrato presentar carnet sanitario vigente y certificado de salud, carne de vacunas, certificado prueba de antígeno (COVID).
- Señalar las filas de espera respetando el distanciamiento social de al menos 1 metro.

5.1.22 TRANSPORTE

Debe contar con medios de transporte debidamente adecuados para el traslado de alimentos, con la finalidad de cumplir con el servicio y asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos, conforme a la normativa vigente, deberá contar con contenedores isotérmicos y de acuerdo a los tipos de preparación deberá asegurar la temperatura de los alimentos preparados.

6. SISTEMA DE CONTRATACIÓN: PRECIOS UNITARIOS

7. PLAZO DE EJECUCIÓN

El periodo de la contratación periodo de 01 mes y 23 días (aproximado) del presente año, desde la instalación del servicio en los ambientes del Comedor y Cocina, almacén del Servicio de Nutrición y Dietética, para lo cual se deberá suscribir un acta respectiva.

8. LUGAR DE LA PRESTACIÓN

Prolongación Huamanga N° 138 – La Victoria, Comedor del Servicio de Nutrición y Dietética.

9. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN DE LA CONTRATACIÓN



La supervisión de la ejecución de la contratación estará a cargo de la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética.

10. ADELANTOS

No aplica

11. SUBCONTRATACIÓN:

No aplica

12. CONFIDENCIALIDAD:

El contratista deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por el HEP para divulgación de información.

13. CONFORMIDAD DEL BIEN

La conformidad será otorgada de acuerdo a la normatividad vigente, dentro de un plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción, según lo dispuesto en el artículo 143° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

14. FORMA DE PAGO

El Hospital de Emergencias Pediátricas realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales, por precios unitarios, a favor del contratista después de 15 días calendario de haber recibido la prestación y previa conformidad del Servicio de Nutrición y Dietética.

15. FORMULA DE REAJUSTE

No aplica

16. OTRAS PENALIDADES APLICABLES:

16.1 Penalidades por mora:

De acuerdo al artículo N° 163 del reglamento de la ley de Contrataciones del Estado

Otras penalidades:

16.1.1 FALTAS.

La Entidad designa como Órgano de Control al Servicio de Nutrición y Dietética, para tal fin se establece una escala de faltas y sanciones; el cual será ejecutado por la Oficina de Logística, para lo cual se procederá a levantar el Registro de Quejas y con la participación de la encargada del Contratista, si la encargada se negara a firmar el Registro de Queja, solo bastará la firma del Jefe de Guardia de turno.

16.1.2 DE LAS FALTAS: se consideran:

a) FALTAS TÉCNICAS:

1. Aquellas que involucran parte de la manipulación, preparación y presentación de alimentos terminados.
2. La presencia reiterada de faltas graves, y moderadas similares dará origen a una penalidad hasta el cese del contrato.



3. Cuando en el análisis microbiológico el resultado sea positivo en por lo menos una de las muestras, la penalidad se aplicará inmediatamente o el cese del contrato si es reiterativo.

4. Existencia de un brote por intoxicación alimentaria.

b) FALTAS NO TECNICAS:

1. Aquellos aspectos no relacionados con alimentos tales como conducta, cuidado del patrimonio de la Entidad, falta de menaje, entre otros.

16.1.3 TIPIFICACION DE LAS FALTAS

16.1.3.1 FALTAS MODERADAS

A.- PREVIAS A LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO:

1. Del personal manipulador, que sean necesario y adecuados para la prestación.
 1. No contar con material de limpieza como jabón líquido papel toalla, lejía.
 2. Incumplimiento en el horario de Distribución de las raciones alimenticias de pacientes y personal.
 3. Deficiencia y/o ausencia de condiciones higiénicas de los procesos de: almacenamiento, producción, transporte de alimentos y/o preparaciones, distribución de alimentos y/o preparaciones.
 4. Incumplimiento de la presentación del PLAN GENERAL DE HIGIENE, dentro del plazo de 15 días calendario posterior al inicio de la ejecución contractual conteniendo la siguiente documentación:
 - Cronograma de limpieza y desinfección de equipos.
 - Cronograma de mantenimiento de equipos.
 - Cronograma de limpieza, desinfección y control de las plagas (en el caso de control de plagas cada 3 meses).
 - Cronograma de evaluación médica (certificado médico cada 6 meses y carné sanitario cada 6 meses del personal emitidos por centro de salud (MINSA).
 - Cronograma de Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, HACCP del personal por lo menos 3 eventos anuales.
 - Plan de desinfección de menaje.
 - Registros de temperatura de la congeladora, conservadora o refrigeradora.
 - Registros de temperatura de los alimentos terminados (pacientes-personal).
 5. Falla en el aseo y limpieza de las instalaciones del Contratista y de la Entidad bajo su responsabilidad del Contratista.
 6. El incumplimiento de la falla del servicio y de equipos técnicos relacionados al proceso de preparación de alimentos.
 7. Presentación inadecuada y número inferior a lo solicitado en las especificaciones técnicas de vajillas y Cubiertos.



8. No contar el personal adscrito a la institución con carné sanitario y certificado de salud o tenerlo vencido.
9. Ausencia del personal profesional o auxiliar mayor a 60 minutos durante todo el proceso de elaboración y/o preparación, distribución atención, limpieza, almacén etc.
10. Inadecuado manejo en el lavado de vajillas, ollas, utensilios.
11. Productos alimenticios no cumplen el requerimiento de acuerdo a lo establecido en las bases administrativas.
12. Deficiencias de las buenas prácticas de manipulación de alimentos crudos y cocidos en los alimentos y/o preparaciones dentro de la institución (uniforme, uso inadecuado de guantes, mascarillas, gorro durante las operaciones preliminares y preparación de los alimentos.
13. Malas condiciones de Higiene (sucios, desordenados, restos de alimentos, con polvo, grasa impregnados y/o hongos) en la infraestructura, paredes y pisos de las áreas de trabajo.
14. Detección de alimentos y/o materia prima en el área de Almacén y/o área de producción, sin rotulación o con rotulación adulterada y/o vencidos fuera de su vida útil.
15. Malas condiciones de Higiene del Personal Manipulador de Alimentos (uñas largas y sucias, cabello expuesto, uso de joyas, así como heridas expuestas o purulentas.
16. Ausencia, falta o presencia en mal estado del uniforme, elementos de trabajo (cofia, mascarillas, guantes).
17. Incumplimiento en el Servicio del personal total requerido para el correcto funcionamiento del Servicio.
18. Deficiente higiene (restos de comida) en el lavado y desinfección de utensilios, menajes y vajillas que van a ser usados para la atención de pacientes y personal de guardia.
19. Detección de equipos de refrigeración y/o congelación en mal estado con presencia de óxido e incumplimiento en el Registro diario de Control de Temperatura.
20. Malas condiciones de higiene de los tachos de residuos sólidos y sin bolsa de acuerdo a la capacidad correspondiente o sin la eliminación de los residuos sólidos.
21. Detección de equipos de refrigeración y/o congelación en mal estado con presencia de óxido y/o incumplimiento del "Registro diario" de control de temperatura.
22. Detección de alimentos, materia prima vencidas, no conforme, fuera de su vida útil o con agentes o materias extrañas que no se encuentran separados o identificados como alimentos no apto para consumo humano, evidenciados en el área de producción o almacén.
23. La Empresa no toma medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos, ante la presencia de plagas u otros agentes infecciosos en todas las áreas de producción, almacenes.

A.

DEL ALIMENTO TERMINADO:

1. Existencia de reclamos documentados y verificables de un mínimo del 10% de comensales en un mismo régimen alimenticio (alimento).
2. Incumplimiento de los menús programados (gramaje, ingredientes, tipo de preparación, características organolépticas)
3. Fallas en el cálculo de provisión de alimentos para el número de comensales programados.



4. Trasgresión de las indicaciones dieto terapéuticas (volumen, peso, temperatura, textura, concentración).
5. Fallas en la evaluación cualitativa (características organolépticas: color, olor, sabor, textura).
6. Incumplimiento del gramaje de los alimentos terminados que no estén de acuerdo a las bases administrativas y expediente del Contratista.
7. Brindar menús incompletos, respecto a cualquier elemento que conste deba formar parte del menú (pacientes – personal).
8. Incumplimiento en los horarios de distribución de las raciones alimenticias pacientes – personal.
9. Presentación inadecuada y número inferior a lo solicitado de vajilla, cubierto y equipo solicitado.
10. Deficiencias de las buenas prácticas de manipulación de alimentos crudos y cocidos en los alimentos y/o preparaciones dentro de la institución (uniforme, uso inadecuado guantes, mascarillas, gorro durante la distribución de los alimentos).
11. Incumplimiento en el tratamiento térmico en frío (distribución sobre 5°C y en el calor (distribución 70°C) de las preparaciones en el Servicio en la Línea de Atención
12. Detección de equipos en mal estado (Tabola, cocina, horno) con presencia de óxido, o volumen (tamaño) menor a lo requerido que afecte la calidad de atención y preparación de los alimentos representando un peligro para la salud.
13. Detección de equipos en mal estado (Tabola, cocina, horno) con presencia de óxido, o volumen (tamaño) menor a lo requerido que afecte la calidad de atención y preparación de los alimentos representando un peligro para la salud.
14. Incumplimiento en la reutilización de preparaciones del día anterior.
15. Inexistencia de termómetro y/o incumplimiento en el registro diario de control de temperatura de distribución de preparaciones calientes y frías.

16.1.3.2 FALTA GRAVE

1. Contaminación física, biológica y/o química de los preparados alimentarios siendo indispensable la evidencia física del material con verificación en presencia de personal del Servicio de Nutrición y Dietética y la representante del Contratista. Si el hecho ocurriera en ausencia de la nutricionista de la entidad, se reportará al Jefe de Guardia quien guardará en refrigeración el potaje contaminado para la presentación adjuntando un informe de queja por el afectado.
2. La presencia macroscópica de material extraño dentro de los preparados alimenticios como: Cabellos, papel, hilo, hilo plástico, gusanos, insectos, hongos, material metálico y entre otros, solo necesitara la evidencia física con la verificación de un personal de la entidad y un personal contratista, con el respectivo llenado con el formato de registro de queja por la persona que realiza la queja al servicio de nutrición y dietética debidamente firmado por todas las partes. Cuando se considere la alteración el producto alimentario terminado, tiene característica de contaminación bacteriana, química, y/o alteración de la concentración estándar/dilución, se mandará realizar un estudio bacteriológico, toxicológico, y/o físico químico según corresponda siendo los costos asumidos por el contratista



3. Un resultado positivo superior a los estándares normados del análisis bacteriológico, toxicológico y/o físico-químico de las muestras de alimentos terminados.
4. Resultado positivo superior a los estándares normados de los análisis bacteriológicos de utensilios y superficies empleados en la elaboración de alimentos.
5. Cultivo positivo para gérmenes patógenos provenientes de las manos de manipuladores de alimentos.
6. La acumulación de 03 (tres) faltas moderadas.
7. Devolución de una fracción de alimentos preparados de pacientes y/o personal por no reunir las condiciones adecuadas en la evaluación sensorial de las preparaciones.
8. Incumplimiento del petitorio que entrega el Servicio de Nutrición y Dietética con entrega de 20 minutos o más fuera del horario de atención.
9. Que un trabajador esté laborando teniendo heridas o padezca enfermedad respiratoria o enfermedad diarreica.
10. Incumplimiento del contenido calórico proteico y de la dilución de las preparaciones debidamente confirmada por el personal nutricionista del Hospital y de la Empresa contratante, con levantamiento de acta debidamente firmada por las partes.

NOTA 13:

Por cada falta se emitirá un Registro de Quejas, derivado de la supervisión de la prestación por el Servicio de Nutrición y Dietética, la misma que será suscrita por la Nutricionista del Contratista y la Nutricionista del Hospital; así como en los casos que el personal asistencial presente su queja, deberá de contar con las firmas del personal que realice la queja, de la Nutricionista del Contratista y la Nutricionista del Hospital; dichos Registros de Quejas será informado por la Oficina de Nutrición a la Jefatura del Departamento de Apoyo al Tratamiento, a fin de ser elevado a la Oficina de Logística, para que este remita al Contratista, el cual tendrá un plazo de 03 (tres) días hábiles de ser notificado para realizar su descargo respectivo / subsanación de alguna falta, cumplido el plazo y no habiéndose realizado el descargo o subsanación, dicha falta se incluirá en el informe mensual de las faltas presentadas por el Contratista, informe que será dirigido al Departamento de Apoyo al Tratamiento y derivado a la Logística para la aplicación de la penalidad respectiva.

Nº	Descripción del Incumplimiento	Condición	Penalidad
1	Por cada falta moderada en día.	Se aplicará cuando conste en Actas debidamente suscritas por la Nutricionista del HEP, así como la Nutricionista del Contratista, documento en el cual deberá precisar el tipo de incumplimiento de la Falta, señalada en el literal A y B del numeral 11.2.3.1 Falta Moderada	2% de la facturación mensual
2	Por 01 (una) falta grave	Se aplicará cuando conste en Actas debidamente suscritas por la Nutricionista del HEP, así como la Nutricionista del Contratista, documento en el cual deberá precisar el tipo de incumplimiento de la Falta, señalada en el numeral 11.2.3.2 Falta Grave	5% de la facturación mensual

HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 LIC. ROBERT ARTEMIO DIAZ DE LA CRUZ
 Jefe
 Oficina de Logística

HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 NELLY VARGAS CACHIQUE
 Especialista Logístico
 Oficina de Logística

Estas penalidades son calculadas en forma independiente a las penalidades por mora, según lo dispuesto en el artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

17 RESOLUCIÓN DE CONTRATO

La Entidad podrá resolver el contrato, de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, en concordancia con el artículo 137° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

18 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme del HEP no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos. Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos deben ser sometidas a conciliación y/o arbitraje. En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por el HEP hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, según lo dispuesto en el artículo 146° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

I. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Licencia Municipal Autorizada para el rubro de producción de alimentos. • Certificación de principios Generales de Higiene del Codex Alimentarios (PGH vigente). <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple de la Licencia Municipal Autorizada para el rubro de producción de Alimentos para prestación del servicio de alimentación. • Copia de Certificación de principios Generales de Higiene del Codex alimentarios (PGH).

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 998 000.00 (Novecientos noventa y ocho mil con 00/100 soles) por la venta de bienes 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 bienes similares a las siguientes: Dietas, regímenes alimenticios en entidades públicas o privadas del sector salud.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p>



HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIATRICAS
CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIATRICAS"

C	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
C.1	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Experiencia mínima de 02 años, en servicios de alimentación colectiva, del personal clave requerido como Nutricionista 01.• Experiencia de 03 años como mínimo, en preparación de los regímenes de dieta-terapéutica, como Cocinero 01 Dieta.• Experiencia de 04 años como mínimo, de preparación de regímenes normales, como COCINERO (01) PERSONAL DE GUARDIA PARA TURNO NOCHE.• Experiencia de 01 año como mínimo, en atención y distribución de dietas a pacientes hospitalizados, como Auxiliares en Nutrición (04) Atención Exclusiva para Pacientes Hospitalizados.• Experiencia de 01 años como mínimo, en atención a pacientes hospitalizados, manejo general del almacén, línea de atención y limpieza en Auxiliar Reten (01).• Experiencia mínima de dos (02) años en atención al público en Línea de Atención de Servido, como Auxiliar (01) para Atención de Línea (Almuerzo).• Experiencia mínima de un (01) año, en limpieza como Auxiliar de Limpieza (02).• Experiencia mínima de dos (02) años, en Área de Almacén, como Almacenero (01).• 01 Auxiliar Responsable atención del refrigerio de guardia : Experiencia de 01 año como mínimo. <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>



HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
 "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS"

Anexo A
 FICHA DE VERIFICACION SANITARIA DE LA PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS



Razón Social o Nombre del Establecimiento:..... R.U.C.
 Dirección:.....
 Distrito:..... Provincia:..... Departamento:.....
 Administrador o Dueño del Establecimiento:..... DNI:.....
 Nombre de la Nutricionista responsable:..... N° Colegiatura:.....
 Hombres:..... Mujeres:..... N° de Raciones diarias que se producen:.....
 Cuentan con Certificación de Prácticas de Higiene Vigente :
 N° de Carné Sanitarios Vigentes:..... Si..... No.....

Para la presente calificación se deben cumplir todos los requisitos. No hay intermedio)

N°	RUBROS	VISITAS				N°	RUBROS	VISITAS			
		SI	NO					SI	NO		
	UBICACIÓN Y EXCLUSIVIDAD					10	VAJILLA, CUBIERTOS Y UTENSILIOS				
..1	No hay fuente de contaminación en el entorno	SI	NO			10.1	Buen estado de conservación	SI	NO		
..2	Uso exclusivo para la actividad de alimentos	SI	NO			10.2	Limpieza y desinfección	SI	NO		
1	ALMACEN					10.3	Secado (escurrimiento protegido o adecuado)	SI	NO		
1.1	Ordenamiento y Limpieza	SI	NO			10.4	Tabla de picar inabsorbente, limpia y en buen estado de conservación	SI	NO		
1.2	Ambiente adecuado al volumen de producción de alimentos (Seco y ventilado)	SI	NO								
1.3	Alimentos refrigerados (-0° a -5°C)	SI	NO			11	PREPARACION				
1.4	Alimentos congelados (-16 a -18°C)	SI	NO			11.1	Flujo de preparación adecuado	SI	NO		
		SI				11.2	Lavado y desinfección de verduras y frutas	SI	NO		
1.5	Ambientes de Almacén libres de plagas sin indicios de estas	SI	NO			11.3	Aspecto limpio del aceite utilizado, color ligeramente brillante, amarillo y sin olor a rancio	SI	NO		
1.6	Ausencia de sustancias Químicas	SI	NO								
1.7	Rotación de Stock	SI	NO			11.4	Cocción completa de carnes	SI	NO		



INSTRUCTIVO PARA VERIFICACION SANITARIA DE LA PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS
(ADAPTADA DE LA R.M. N° 363-2005/MINSA)

1.-UBICACIÓN Y EXCLUSIVIDAD

1.1. No Hay fuente de contaminación en el entorno

Deben estar ubicados en lugares libres de plagas, humos, polvos, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación.

No deberán instalarse a menos de 150 metros del lugar en donde se encuentren ubicado, algún establecimiento o actividad que por las operaciones o tareas que realizan ocasionan la proliferación de insectos, desprendan polvo, humos, vapores o malos olores o sean fuente de contaminación para los productos alimenticios que fabrican. (D.S. N° 007-78-SA).

1.2. Uso Exclusivo

La Planta de producción de alimentos será de uso exclusivo para tal fin. Deberá estar separado de la vivienda de su propietario o encargado. Deberá contar con administrador o persona responsable, encargado de dirigir, controlar y supervisar las diarias actividades del Servicio.

Deberá contar obligatoriamente con la asesoría técnica de un profesional nutricionista, considerando la labor profesional a tiempo parcial para servicios con menos de 500 raciones diarias, y a tiempo completo para servicios con más de 500 raciones diarias.

2.-ALMACEN

2.1. Ordenamiento y limpieza: Verificar

- Que materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros no se almacenen junto a los alimentos para evitar la contaminación de los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.
- Que los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su identificación y manejo del principio PEPS.
- Almacenamiento de los alimentos de origen animal y vegetal están separados. Igualmente, los que cuentan con envoltura o cáscara de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.

Existencia de un registro de limpieza de cámaras frigoríficas y refrigeradora industriales (Por lo menos debe realizarse una vez por semana; preferentemente el día antes de recibir el pedido mayor de alimentos).

- Un Letrero o instructivo de cómo realizan la limpieza. (Se usarán abundante agua caliente y cepillo, agregando al agua bicarbonato de sodio y detergentes si es necesario, descongelar regularmente para eliminar la escarcha acumulada).
- En el Plan de limpieza o cronograma de limpieza deberá estar registrado la desinfección de las cámaras frigoríficas (Se recomienda desinfectarse por lo menos dos veces al año), utilizando de preferencia compuestos a base de cloro según instrucciones de los fabricantes.
- Si el servicio de raciones es mayor a 400 diarias deberá tener Cámara frigorífica, cuyas puertas deben estar protegidas con material aislante en su cámara interna; tendrán cerraduras de seguridad que permitan su apertura por dentro y por fuera. Se abrirán hacia fuera y serán de tamaño suficiente para que permitan el fácil acceso y transporte de los alimentos. La circulación



del aire se asegurará con difusores, ventiladores u otro sistema que facilite su continuo movimiento para mantener la temperatura uniforme en todo el ambiente. La iluminación será artificial. El nivel mínimo de iluminación es de 300 luxes y su distribución debe ser uniforme. Poseer sistema de desagüe comunicados con el exterior por medio de trampas o sifones y protegido por medio de rejillas o losas.

- Verificar si el material de revestimiento interior de las cámaras y antecámaras que deberá usarse en los pisos, muros y cielos rasos será de tal naturaleza que cumpla con las siguientes características: ser sólido, resistente, impermeable, no poroso, ni absorbente y de color claro.
- En los casos en que no se disponga de controles automáticos para medir la temperatura dentro de la cámara, deberán usarse termómetros indicadores, los que se dispondrán a 0.20 m. de distancia de los muros y a diferentes alturas.
- Si el servicio es menor a 400 raciones diarias se utilizará refrigeradoras industriales, las que deberán ubicarse lejos de cualquier fuente de calor y mantenerse en buen estado de mantenimiento.

2.2. Ambiente adecuado (Seco y ventilado): Observar

- Si el ambiente es de construcción sólida y los materiales resistentes a la corrosión, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar. Debe observarse limpio, seco, ventilado y protegidos contra el ingreso de roedores, animales y de personas ajenas al servicio. Los alimentos no deben estar en contacto con el piso.
- En el área de almacenamiento de alimentos no perecibles además se efectuará una revisión de las existencias, a fin de detectar señales de infestación por insectos o roedores, daños por humedad o moho.

2.3. Alimentos refrigerados (3 ° a 10 ° C) de verduras, frutas, hortalizas.

- Si Temperatura de los alimentos almacenados están a una temperatura menor a 5°C al centro de cada pieza.
 - Los equipos de refrigeración están dotados de termómetros el cual debe estar colocado en un lugar visible.
 - Registro diario de la Temperatura de todos los equipos como parte del control.
 - Fecha de ingreso de los alimentos al almacén para el caso de piezas grandes de res no deben exceder de las 72 horas, mientras que otros tipos de carne, aves, y menudencias no deben exceder las 48 horas.
 - En el caso de cámaras los alimentos deben estar en anaqueles o tarimas de material higienizable y resistente, guardando una distancia mínima de 0.20 m respecto al piso y 0.15 m respecto de las paredes y el techo.
- De existir productos de pastelería y repostería se almacenarán en equipos de refrigeración exclusiva.

2.4. Alimentos congelados (-16 a -18°C): Verificar



- Si los equipos de congelación conservan los alimentos a una temperatura de -18°C al centro de cada pieza y si los alimentos que se reciben congelados se almacenan congelados.
- Si las congeladoras están dotadas de termómetros, colocados en un lugar visible.
- Existencia de un registro diario de temperatura como parte del control.
- Si las carnes y menudencias congeladas se encuentran en bandejas o similares de material higienizable y resistente, colocadas en anaqueles o como bloques, protegidas por un plástico transparente (no de color), de primer uso, para evitar la contaminación y deshidratación.

2.5 Enlatados

- Sin óxido, pérdida de contenido, abolladuras, con fecha y Registro Sanitario vigentes.

2.6 Ausencia de sustancias Químicas: Verificar

- Si los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible entre otros, están guardados en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.
- Que los plaguicidas, desinfectantes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, están etiquetados adecuadamente con un rótulo en el que se informe su toxicidad, modo de empleo y medidas a seguir en caso de intoxicaciones y almacenados en lugares separados o armarios cerrados con llave, especialmente destinados para este efecto y sólo distribuidos y manipulados por el personal capacitado.

2.6 Rotación de Stock

- Verificar el Flujo PEPS (Los alimentos que ingresan primero al almacén deben ser también los primeros en salir del almacén), teniendo en cuenta la vida útil del producto.
- Los empaques de alimentos deberán tener fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar la aplicación del Principio PEPS.

2.8 Contar con parihuelas y anaqueles

- Verificar que los alimentos se usen tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0.20 m del piso y se dejará una distancia de 0.50 m entre hileras y de 0.50 m de la pared. Para el almacenamiento de alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 0.60 m del techo.
- Verificar que los alimentos secos se encuentren almacenados en sus envases originales los cuales deben estar cerrados e íntegros y los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.



COCINA

El diseño permite realizar las operaciones con higiene (Zona previa, intermedia y final).

- Debe tener área de fácil acceso de almacenamiento de materias primas. El área de la cocina debe ser suficiente para el número de raciones de alimentos a preparar según la carga del establecimiento. (Área de cocina incluyendo las bodegas considerar 0.5 m² por ración). R.M. N° 1653-2002-SA/DM "Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicio de alimentos y bebidas".
- Para este proceso la Planta de producción debe considerar un equipamiento mínimo para 100 raciones:
- Una cocina industrial de 4 hornillas, horno, refrigeradora industrial para verduras y frutas, una refrigeradora para lácteos, una congeladora para carnes, aves, otros tipos de carnes, una licuadora Industrial, un horno microondas, una campana extractora de acuerdo al tamaño de cocina, un lavadero exclusivo para lavado de manos implementado, dispensador para papel toalla, un dispensador de jabón, un dispensador de gel desinfectante, un lavadero para el lavado de alimentos, un lavadero para el lavado de vajilla, utensilios, un lavadero para lavado de Ollas, fuentes, tazones, etc de mayor tamaño, un lavadero para el lavado del material de limpieza alejado de la zona de preparación de alimentos y del almacén, Tachos con tapa oscilante para restos de empaques, latas, envolturas, etc., otro para residuos de alimentos. Mesas de trabajo de acero inoxidable o cemento pulido revestido con mayólica de acuerdo a las zonas de preparación.
- El diseño de la cocina debe permitir que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido.

Los espacios en la cocina se distribuirán sucesivamente de la siguiente manera:

- a) Una zona de preparación previa, próxima al área de almacén de materias primas, donde se limpiarán, pelarán y lavarán las materias primas que requieran estas prácticas.
 - b) Una zona de preparación intermedia destinada a la preparación preliminar como corte, picado y cocción.
 - c) Una zona de preparación final donde se concluirá la preparación, servido y armado de los platos o porciones para el consumo en comedor.
 - d) Si el espacio físico no fuera suficiente para hacer la división mencionada, se identificarán al menos las zonas de preparación previa y para las otras zonas se hará una división en el tiempo, considerándose la zona en etapas, las que en ningún caso deben superponerse, sino que seguirán una secuencia consecutiva con el fin de evitar la contaminación cruzada. Después de cada etapa se debe realizar la limpieza y desinfección del ambiente y superficie que se emplearán en la siguiente etapa.
 - e) En ningún caso debe cocinarse en un ambiente diferente al destinado como área de cocina, ni expuesto a la contaminación.
- Todo el mobiliario debe ser de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección.
- g) Los lavaderos deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, estar en buen estado de conservación e higiene, con una capacidad acorde con el volumen del Servicio.



Contarán además con el correspondiente suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

El personal de cocina y limpieza para servicios de menos de 500 raciones diarias será de 6 como mínimo; para los servicios de 500 a 800 raciones diarias será de 9 y para los servicios de más de 800 raciones diarias será de 12.

La limpieza de la infraestructura deberá estar indicada en el plan de Limpieza la misma que debe tener el Número de limpieza por día y describir el procedimiento.

- Los pisos y mayólicas de las paredes se lavarán diariamente con agua y detergente.
- Los techos se limpiarán dos veces al mes.
- Las cámaras frigoríficas deberán desinfectarse por lo menos dos veces al año, utilizando de preferencia compuestos a base de cloro según instrucciones de los fabricantes.
- La limpieza de cámaras frigoríficas y refrigeradoras industriales se realiza una vez por semana; preferentemente el día antes de recibir el pedido mayor de alimentos. Se usarán abundante agua caliente y cepillo, agregando al agua bicarbonato de sodio y detergentes si es necesario, descongelar regularmente para eliminar la escarcha acumulada.
- Los vestuarios se conservarán limpios y en buenas condiciones, debiendo utilizarse exclusivamente para guardar ropa.
- Los artefactos sanitarios se mantendrán en óptimo estado de limpieza y funcionamiento.

3.2. Pisos, paredes y techos lisos en buen estado de conservación, lavables, limpios

- Los pisos deberán ser de material impermeable, inadsorbente, lavable y antideslizante.
- No deben tener grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Según sea el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.
- Las paredes deben ser materiales impermeables, inadsorbentes, lavables y deberán estar revestidas con un zócalo de mayólica hasta una altura no menor de 1.80 mts y el resto de la superficie con pintura lavable de color claro.
- Los pisos y mayólicas serán de color claro. Deben ser lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Cuando corresponda los ángulos entre las paredes y los pisos deben ser abovedados para facilitar la limpieza de las paredes se lavarán diariamente con agua y detergente. Los pisos tendrán una pendiente adecuada para que el drenaje sea eficaz. Los pisos serán de losetas o cemento pulido, con superficies antideslizantes.
- Los techos deben estar contruidos y acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar.
- Las ventanas y otras aberturas deben estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y estarán provistos de protección (Mallas metálicas) contra insectos u otros animales.

Las puertas deben ser de superficie lisa e inadsorbente, además de tener cierre automático en los ambientes donde se preparan alimentos y deberán estar revestidos por ambos lados por



láminas de metal resistentes a la corrosión. Los marcos de las puertas deberán estar libres de fisuras que alojen suciedad e insectos.

- En la unión de pisos y paredes de todos los ambientes debe haber zócalos cóncavos.
- De existir pasadizos estos tendrán una amplitud proporcional al número de personas que transiten por ellos y en ningún caso deben ser utilizados como áreas para almacenamiento. En cualquier caso, no será inferior a 1.50 mt.
- Los lavaderos serán de acero inoxidable o de cemento, revestidos íntegramente con mayólica, con una capacidad acorde con el volumen de producción. Contarán con el correspondiente servicio de agua fría y caliente y red de desagüe.

3.3 Paredes lisas y recubiertas con pinturas de características sanitarias

Las paredes deben ser de materiales impermeables, inadsorbentes, lavables y deberán estar revestidas con un zócalo de mayólica hasta una altura no menor de 1.80 mts y el resto de la superficie con pintura lavable de color claro. De superficie lisa, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.

Cuando corresponda, los ángulos entre las paredes y los pisos deben ser abovedados para facilitar la limpieza.

3.4 Campana extractora, limpia y operativa.

Debe tener una campana extractora sobre los aparatos de cocción, de tamaño suficiente para eliminar eficazmente los vapores de la cocción. Las campanas extractoras deben tener sus respectivos ductos, deben estar ubicadas de manera que permitan una adecuada extracción de humo y olores y cubrir la zona de cocción de la cocina, su limpieza y mantenimiento se hará en forma permanente.

3.5 Iluminación adecuada

El nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos será de 220 lux. Las fuentes de iluminación se ubicarán de forma tal que las personas que trabajan en dichas áreas no proyecten su sombra sobre el espacio de trabajo. La iluminación en las áreas mencionadas no dará lugar a colores falseados. En otras zonas queden tener un mínimo de 110 lux.

En caso de bombillas y lámparas suspendidas, éstas deben aislarse con protectores que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

3.6 Ventilación adecuada

La ventilación debe ser suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y para eliminar el aire contaminado. Se evitará que las corrientes de aire arrastren contaminación hacia el área de preparación y consumo de alimentos.

La corriente de aire no debe ir nunca de una zona sucia a una zona limpia y las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas u otros elementos protectores de material anticorrosivo, instalada de tal manera de que puedan retirarse para su limpieza. (R.M. N° 1653-



2002-SA/DM "Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicio de alimentos y bebidas").

3.7 Facilidades para el lavado de manos

Los lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para su eliminación.

4 SERVICIOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL

4.1 Ubicación adecuada

El establecimiento debe contar con servicios higiénicos fuera del área de manipulación de los alimentos y sin acceso directo a la cocina o al almacén. Los establecimientos deben facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en el cual la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal.

4.2 Conservación y funcionamiento

- Deben tener buena iluminación y ventilación y estar diseñados de manera que garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales.
- Deben tener avisos que promuevan el lavado de manos.
- Estar provistos de papel higiénico y de recipiente de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de los residuos.
- Los servicios higiénicos para hombres deben contar con lo siguiente:
- De 01 a 09 personas : 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 urinario, 1 ducha
- De 10 a 24 personas : 2 inodoros, 4 lavatorios, 1 urinario, 02 duchas
- De 25 a 49 personas : 3 inodoros, 5 lavatorios, 2 urinarios, 3 duchas
- Más de 50 personas : 1 unidad adicional por cada 30 personas.
- Los servicios higiénicos para las mujeres son similares a los indicados, excepto los urinarios que será reemplazado por inodoros. (D.S. Nº 07-98-SA).

4.3 Limpieza

Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material de fácil limpieza y desinfección. La limpieza y desinfección debe ser diaria.

4.4 Habilidades para el lavado de manos

Verificar en por lo menos 3 manipuladores de alimentos la aplicación de la Técnica de lavado de manos de acuerdo a las Normas vigentes.

5 AGUA

5.1 Agua potable



El Establecimiento deberá disponer de agua potable de la red pública. Los que tengan su propio sistema de abastecimiento de agua, deben contar con la aprobación y vigilancia por parte del Ministerio de Salud.

5.2 Suministro suficiente para el servicio

Los Establecimientos deberán contar con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades de establecimiento.

6 DESAGÜE

6.1 Operativo

- Verificar el buen funcionamiento del sistema de evacuación de aguas residuales debe mantenerse en buen estado de funcionamiento (Jalar la palanca del tanque de agua del water, observar si en los lavaderos las aguas están estancadas o se estacan al abrir la llave de agua).
- Los desagües deben estar protegidos para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento. Los conductos de evacuación de aguas residuales deben estar diseñados para soportar cargas máximas, contar con trampas de grasa y evitar la contaminación del sistema de agua potable.

6.2 Protegido (sumideros y rejillas)

El piso del área de cocina debe contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales que facilite las actividades de higiene, el cual debe estar protegido con rejillas o sumideros.

RESIDUOS

7.1 Basureros con tapa oscilante y bolsas plásticas en cantidad suficiente y ubicados adecuadamente.

Los residuos sólidos deben estar almacenados en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos. Los desperdicios se coleccionarán en recipientes provistos de tapas y se eliminarán después de cada turno de preparación.

7.2 Contenedor principal y ubicado adecuadamente

Los recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualquier otro lugar donde se generen residuos.

7.3 Es eliminado la basura con la frecuencia necesarias

Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido, colocados en un ambiente destinado exclusivamente para este uso, de acceso fácil al servicio recolector. Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas y se evite la contaminación del alimento y del entorno. Se



deben lavar, desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.

8 PLAGAS

8.1 Ausencia de insectos (Moscas, cucarachas y hormigas)

Deben conservarse libres de insectos. La aplicación de roenticidas, insecticidas y desinfectantes debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en Salud Pública, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde se manipulan.

8.2 Ausencia de indicios de roedores

Deben conservarse libres de roedores. Para ello se colocarán tapas metálicas y trampas en su conexión con la red de desagüe para impedir el ingreso desde los colectores, cajas y buzones de desagüe. La aplicación de roenticidas, insecticidas y desinfectantes debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde se manipulan.

9 EQUIPOS

9.1 Conservación y funcionamiento

Los equipos y utensilios que se emplean deben ser de material inoxidable, de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.

9.2 Limpieza

Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

La limpieza de cámaras frigoríficas y refrigeradora industriales se realiza una vez por semana; preferentemente el día antes de recibir el pedido mayor de alimentos. Se usarán abundante agua caliente y cepillo, agregando al agua bicarbonato de sodio y detergentes si es necesario, descongelar regularmente para eliminar la escarcha acumulada. Las concentraciones de detergente, bicarbonato será de acuerdo a las recomendaciones del fabricante del equipo.

10 VAJILLA, CUBIERTOS Y UTENSILIOS

Las mesas de preparación de alimentos se someterán a una limpieza previa, al inicio y al término de las labores (con agua y detergente).

10.1 Buen estado de conservación

Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados deben tomarse las siguientes precauciones:



- La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.
- Guardar los vasos, copas y tazas colocándolos hacia abajo.
- Guardar los equipos y utensilios limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco a no menos de 0.20 m del piso.
- Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van utilizar inmediatamente.
- No colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes de residuos.

10.2 Limpieza y desinfección

Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se debe tomar las siguientes precauciones:

- Retirar primero los residuos de comidas.
- Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.
- Enjuagarlos con agua potable corriente.
- Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por el Ministerio de Salud para dicho uso o, con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80°C por tres minutos.

10.3 Secado (escurrimiento protegido o adecuado)

La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándose en canastilla o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, éstos deben ser de uso exclusivo, mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.

El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria. Los equipos deben lavarse al final de la jornada desarmando las partes removibles.

Todo el menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (Baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.

10.4 Tabla de picar inadsorbente, limpia y en buen estado de conservación.

Las tablas de picar deben ser de material inabsorbente, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

11 PREPARACION

- 11.1 Flujo de preparación adecuado debe cumplirse el flujo de preparación en las Zonas previas, intermedia y final.

Deberá seguir el flujo de avance en etapas nítidamente separadas, desde el área sucia hacia el área limpia. No se permitirá en el área limpia la circulación de personal, de equipo, de utensilios, ni de materiales e instrumentos asignados o correspondientes al área sucia. (Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas).

11.2 Lavado y desinfección de verduras y frutas

El manipulador encargado del deshojado de las hortalizas se lavará y desinfectará las manos antes de esta operación, el deshojado se realizará antes de la desinfección bajo el chorro de agua potable, hoja por hoja, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

La desinfección de hortalizas y frutas posterior al lavado se efectuará con desinfectantes comerciales de uso de alimentos, aprobados por el Ministerio de Salud y se seguirán las instrucciones del fabricante, luego se enjuagarán con agua potable corriente.

Los utensilios como cuchillos y tablas entre otros, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc. de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Durante la preparación previa de los alimentos, la cantidad de éstos sobre las mesas de trabajo no debe sobrepasar la capacidad de la superficie de dichas mesas, para evitar caídas accidentales de los alimentos al piso.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.

11.3 Aspecto limpio del aceite utilizado, color ligeramente amarillo y sin olor a rancio.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes.

11.4 Cocción completa de carnes.

El grado de cocción de grandes trozos y enrollados de carnes y aves debe alcanzar en el centro de la pieza una cocción completa, lo cual se verificará al corte o con un termómetro para alimentos, la temperatura estará por encima de los 80° C.

Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterse al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.

11.4.1 No existe la presencia de animales domésticos o de personal diferente a los Manipuladores de alimentos.

Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del establecimiento, así como de personas no autorizadas.

11.5 Los alimentos crudos se almacenan separadamente de los cocidos o preparados



Las comidas preparadas parcialmente o precocidas, con el fin de terminarlos en el momento de su pedido, deben conservarse rotuladas en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación.

Las preparaciones a base de ingredientes crudos o cocidos perecibles de consumo directo deben conservarse en refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C hasta el momento de su consumo. El tiempo de conservación de estos alimentos no debe permitir la alteración de sus características organolépticas.

11.7 Procedimientos de descongelación adecuada.

La descongelación de alimentos puede realizarse en refrigeración, horno microondas o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante, los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción.

La materia prima o el alimento que hay sido descongelado debe utilizarse inmediatamente y de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.

12 CONSERVACION DE COMIDAS

12.1 Sistemas de calor > 63°C

La temperatura para conservar los alimentos calientes será mayor a 63 °C (Medir temperaturas en el caso exista). La rotación para el servido de los mismos será en un plazo no mayor de 2 horas. Quedando prohibido el almacenamiento de comida caliente en la sala de preparados.

12.2 Sistemas de frío < 5°C

Las preparaciones a base de alimentos crudos o cocidos perecibles de consumo directo deben conservarse en refrigeración a una temperatura no mayor a 5° C hasta el momento de su consumo.

13 MANIPULADOR

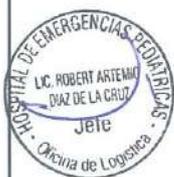
13.1 Uniforme completo y limpio

Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechables.

El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene.

Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.

El personal que interviene en operaciones de lavado de equipo y envases debe contar además con delantal y botas. En operaciones de procesamiento y envasado del producto que se realicen en forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador, el personal que interviene en éstas debe estar



dotado de mascarilla y guantes. El uso de guantes no exime el lavado de manos. (D.S. N° 007-98-SA).

13.2 Se observa higiene personal

Deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:

- a) Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
- b) Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
- c) Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
- d) Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
- e) Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
- f) Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.
- g) Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y todas las veces que sea necesario.

También deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros. No se debe permitir que los manipuladores de alimentos continúen sus actividades cuando presenten signos visibles de enfermedad y otros riesgos.

Se colocarán avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos (D.S. N° 007-98-SA).

13.3 Capacitación en higiene de alimentos

Verificar constancias, certificados u otro documento oficial la capacitación de los manipuladores de alimentos pudiendo ser brindada por las Municipalidades, entidades Públicas y privadas o personas naturales especializadas. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada 06 meses mediante un programa que incluya los Principios generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, aspectos referentes a: propiedades y evaluación sensorial de los alimentos, generalidades sobre la contaminación y efectos en la salud, Principios Generales de Higiene, programa de higiene y saneamiento, entre otros.

13.4 Aplica las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)

El establecimiento debe aplicar las BPM de alimentos, verificar:

Que todo el personal acredite buen estado de salud por medio de exámenes clínicos y auxiliares, entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo, a través del respectivo carnet de salud ó examen médico, por lo menos una vez al año.

Cumpla con el uso del uniforme adecuado de acuerdo a normas vigentes y actividad que realiza.

No debe existir manipulador de alimentos que sufra de enfermedades infecto- contagiosas que puedan ser vehiculizados por los alimentos (Art. 82º inciso del Reglamento Sanitario de



Alimentos), hasta que sea autorizado por el médico tratante, entre otras: tuberculosis, fiebre tifoidea, fiebre paratifoidea, disentería amebiana y bacilar, diversas salmonelosis, difteria, parotiditis, hepatitis infecciosa, resfriado común, influenza, enfermedades venéreas, así Como faringitis, laringitis, eczemas, micosis, infecciones y parasitosis de la piel y manos y heridas infectadas. De ser así, este manipulador será excluido de las labores directas con los alimentos.

14 MEDIDAS DE SEGURIDAD

Contra incendios (extintores operativos y vigentes).

En todo servicio de Alimentación se contará con número apropiado de extintores, de acuerdo al área y según especificaciones técnicas del fabricante.

Los extintores serán recargados de acuerdo a lo establecido en las fechas indicadas, y su ubicación y manejo serán de conocimiento de todo el personal.

Señalización contra sismos (Rutas de escape y lugar de concentración señalizada) Deberán estar señaladas las salidas y zonas de escape.

Sistema Eléctrico (Las conexiones eléctricas deberán estar empotradas o dentro de canaletas.)

Las instalaciones eléctricas serán revisadas y periódicamente (mensual), dando cuenta de enchufes y conexiones defectuosas.

Corte suministro de combustible (Operativo y buen estado de conservación)

Botiquín de primeros auxilios operativo (Disponibles y con medicamentos e Insumos vigentes)

Todo Servicio de Alimentación deberá contar con un Botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.

Seguridad de los balones de gas.

Ubicación adecuada (fuera del área de preparaciones y de calor excesivo), balones sellados y sin fugas.

Insumos para limpieza y desinfección, combustibles almacenados en lugar adecuado y alejados de alimentos y del fuego.

Los productos químicos y otros que sean peligrosos (tóxicos o inflamables) deben almacenarse en lugares adecuados lejos de los alimentos y del fuego.



BASE LEGAL

Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.

✓ Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades

✓ Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.

✓ Decreto supremo N° 034-2008 AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

✓ Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM,

✓ Decreto Supremo 007-98-SA

✓ Resolución Directoral N° 003-2020 INACAL/DN

✓ Decreto Supremo 031-2010-SA

✓ NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, aprobado por la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA

✓ Decreto supremo N° 008-2020-SA, Emergencia sanitaria

✓ Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, Estado de emergencia

✓ Resolución Ministerial N° 250 – 2020/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y

Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio

✓ Resolución Ministerial N° 142-2020- PRODUCE.

✓ Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA,

✓ RM-N° 208-2020/PRODUCE, "Protocolo Sanitario de Operación ante el Covid-19 para Restaurantes Y

Servicios Afines en la Modalidad de Atención en Salón"



3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	<p>CAPACIDAD LEGAL</p> <p>HABILITACIÓN</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Licencia Municipal Autorizada para el rubro de producción de alimentos. • Certificación de principios Generales de Higiene del Codex Alimentarios (PGH vigente). <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple de la Licencia Municipal Autorizada para el rubro de producción de Alimentos para prestación del servicio de alimentación. • Copia de Certificación de principios Generales de Higiene del Codex alimentarios (PGH).
-----------	---

B.	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 998,000.00 (Novecientos Noventa y Ocho Mil con 00/100 soles), por la venta de bienes 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 bienes similares a los siguientes Dietas, regímenes alimenticios en entidades públicas o privadas del sector salud.</p> <p><u>Acreditación:</u> 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, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, 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, 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 20.09.2012, 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>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> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>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.</i> </div>
-----------	---



- En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

C. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

C.1 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

- Experiencia mínima de 02 años, en servicios de alimentación colectiva, del personal clave requerido como **Nutricionista 01**.
- Experiencia de 03 años como mínimo, en preparación de los regímenes de dieta-terapéutica, como **Cocinero 01 Dieta**.
- Experiencia de 04 años como mínimo, de preparación de regímenes normales, como **COCINERO (01) PERSONAL DE GUARDIA PARA TURNO NOCHE**.
- Experiencia de 01 año como mínimo, en atención y distribución de dietas a pacientes hospitalizados, como **Auxiliares en Nutrición (04) Atención Exclusiva para Pacientes Hospitalizados**.
- Experiencia de 01 años como mínimo, en atención a pacientes hospitalizados, manejo general del almacén, línea de atención y limpieza en **Auxiliar Reten (01)**.
- Experiencia mínima de dos (02) años en atención al público en Línea de Atención de Servido, como **Auxiliar (01) para Atención de Línea (Almuerzo)**.
- Experiencia mínima de un (01) año, en limpieza como **Auxiliar de Limpieza (02)**.
- Experiencia mínima de dos (02) años, en Área de Almacén, como **Almacenero (01)**.
- **01 Auxiliar Responsable atención del refrigerio de guardia: Experiencia de 01 año como mínimo.**

Acreditación:

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

Importante

- *El tiempo de experiencia mínimo debe ser razonable y congruente con el periodo en el cual el personal ejecutará las actividades para las que se le requiere, de forma tal que no constituya una restricción a la participación de postores.*
- *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.*
- *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.*
- *Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.*



**CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO**

Conste por el presente documento, la contratación del Suministro de Raciones Alimenticias para Pacientes y Personal de Guardia del Hospital de Emergencias Pediátricas, que celebra de una parte **HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS**, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° **20139776403**, con domicilio legal en **Av. Grau N° 854**, distrito de la Victoria, provincia y departamento de Lima representada por el **Lic. ROBERT ARTEMIO DIAZ DE LA CRUZ**, identificada con DNI N° **09515825**, Jefe de la Oficina de Logística, teniendo facultad de suscribir contrato a nombre de la Institución otorgada mediante Resolución Directoral N°48-2023-DG-HEP/MINSA y en aplicación del Manual de Organización y Funciones de la Oficina de Logística aprobado mediante Resolución Directoral N°500-2013-DG-HEP/MINSA, modificado por Resolución Directoral N°148-2019-DG-HEP/MINSA, 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

Mediante Resolución Directoral N° 175-2023-DG-HEP/MINSA, de fecha 25 de julio de 2023, se aprobó la Contratación Directa para la Contratación del "Suministro de Raciones Alimenticias para Pacientes y Personal de Guardia del Hospital de Emergencias Pediátricas".

Con fecha [.....], el Órgano Encargado de las Contrataciones adjudicó la buena pro de la **CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA** para la contratación del "**SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS**", 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 Suministro de Raciones Servidas para la atención de pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital de Emergencias Pediátricas, para garantizar y brindar una atención de calidad en la alimentación para los pacientes hospitalizados y el personal asistencial cumpliendo lo estipulado en las especificaciones técnicas.

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 de los bienes, 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 PAGO³

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad del suministro deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de 01 mes y 23 días (aproximado), desde la instalación del suministro en los ambientes del comedor y cocina, almacén del Servicio de Nutrición y Dietética, para lo cual deberá suscribir el acta respectiva.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases, 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."

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a



doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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 Servicio de Nutrición y Dietética en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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 = 0.40 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

N°	Descripción del Incumplimiento	Condición	Penalidad
1	Por cada falta moderada en día.	Se aplicará cuando conste en Actas debidamente suscritas por la Nutricionista del HEP, así como la Nutricionista del Contratista, documento en el cual deberá precisar el tipo de incumplimiento de la Falta, señalada en el literal A y B del numeral 11.2.3.1 Falta Moderada	2% de la facturación mensual
2	Por 01 (una) falta grave	Se aplicará cuando conste en Actas debidamente suscritas por la Nutricionista del HEP, así como la Nutricionista del Contratista, documento en el cual deberá precisar el tipo de incumplimiento de la Falta, señalada en el numeral 11.2.3.2 Falta Grave	5% de la facturación mensual

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 TERCERA: 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.

Es causal de resolución del contrato celebrado entre la Entidad y EL CONTRATISTA, la verificación por parte de la Entidad de algún incumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales de EL CONTRATISTA. En tal caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁴

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: 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 DÉCIMA NOVENA: 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: AV. GRAU N° 854 - LA VICTORIA.

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, 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"

⁴ 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).



ANEXOS



ANEXO N° 1
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
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 ⁵		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 servicios⁶

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.

- ⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.
- ⁶ 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 con 00/100 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
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
 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 ⁷	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ⁸	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ⁹	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.

⁷ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

ibidem.

⁹ Ibidem.



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 servicios¹⁰

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.



¹⁰ 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 con 00/100 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
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
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 LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
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 la contratación del [CONSIGNAR OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas 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 ENTREGA

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
Presente.-

Modiante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el suministro 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
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
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 a la **CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA**.

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] [%]¹¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



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

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

Importante

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



**ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA**

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *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
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
 Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ¹⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ¹⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ¹⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ¹⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ¹⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ¹⁹
1										
2										
3										
4										

¹⁴ 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.

¹⁵ 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.

¹⁶ 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 transfiriere 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".

¹⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

¹⁸ 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.

¹⁹ Corresponde a la moneda establecida en las bases.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS
 CONTRATACION DIRECTA N° 06-2023-HEP-MINSA
 "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PEDIÁTRICAS"

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OJS / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ¹⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ¹⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ¹⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ¹⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ¹⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ¹⁹
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