



**BASES DE CONTRATACIÓN DIRECTA PARA LA
CONTRATACIÓN DEL "SERVICIO DE CONCESIONARIO DE
ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE
GUARDIA DEL HOSPITAL SANTA ROSA"**

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2024-HSR

Causal: Desabastecimiento

En mérito a lo establecido en el Literal c), del numeral 27.1, del artículo 27 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado -, y el literal c), del artículo 100, del Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado -.

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

CONDICIONES ESPECIALES DE LA CONTRATACIÓN
DIRECTA

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL SANTA ROSA
RUC N° : 20171604355
Domicilio legal : AV. BOLIVAR S/N° (CUADRA OCHO) - PUEBLO LIBRE - LIMA - LIMA.
Teléfono: : 615-8200 ANEXO 417
Correo electrónico: : wmoran@hsr.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **"SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL SANTA ROSA"**.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02: N° 002-2024-OEA, el 28 de febrero del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de ciento veinte (120) días calendario o hasta el consumo del monto total del presente contrato o hasta que se suscriba el contrato derivado del procedimiento de selección ordinario a convocarse en el presente año - lo que ocurra primero -, el mismo que se computa desde el día que se suscriba el contrato.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

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

Importante

<i>El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.</i>
--

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, Texto Único Ordenado de la Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 043-2003-PCM, Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 072-2003-PCM aprueba el Reglamento de la Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, y sus modificaciones.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR, Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE. - Código Civil. - Directivas del OSCE, así como opiniones y pronunciamientos del OSCE. - Plan Anual de Contrataciones 2024.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

El postor deberá presentar la oferta vía correo electrónico, a la dirección de correo siguiente: wmoram@hsr.gob.pe.

La oferta contendrá, además de un índice de documentos¹, 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.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

² Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (**Anexo N° 4**)
- 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.

Importante

- *El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad³.

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

³ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁵. (**Anexo N° 10**).
- i) Declaración jurada de datos adicionales de la empresa, la cual deberá contener dirección de correo electrónico, número de teléfono fijo y anexos (de corresponder) y, número de teléfono celular, para la notificación de la orden de servicio y las coordinaciones durante la ejecución del contrato.

Importante

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

Importante

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

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁵ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

HOSPITAL SANTA ROSA

CONTRATACION DIRECTA N° 002-2024-HSR "SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL SANTA ROSA"

- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

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

- Conformidad del Departamento de Nutrición y Dietética; para ello el contratista proporcionará el consolidado de raciones atendidas en la semana, dentro de los cuatro (4) días posteriores a la ejecución del servicio.
- Comprobante de pago.
- Orden de servicio.

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

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

**CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO**

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

SE ADJUNTA TERMINOS DE REFERENCIA.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

SE ADJUNTA REQUISITOS DE CALIFICACION.

CAPÍTULO IV PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del "SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL SANTA ROSA", que celebra de una parte el Hospital Santa Rosa, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20171604355, con domicilio legal en AV. BOLIVAR S/N° (CUADRA OCHO), DISTRITO DE PUEBLO LIBRE, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA, representada por el Abg. KLAUS MEYER CHAGUA TUCTO, identificado con DNI N° 41127150, y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2024-HSR** para la contratación del "SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL SANTA ROSA", a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la contratación del "SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL SANTA ROSA", conforme a las condiciones establecidas en las bases del procedimiento de selección que forma parte del presente contrato.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁷

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

La forma de pago será semanalmente para lo cual el Departamento de Nutrición y Dietética remitirá el cuadro resumen del número de raciones consumidas y la evaluación de conformidad para el pago respectivo de manera semanal.

⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

HOSPITAL SANTA ROSA

CONTRATACION DIRECTA N° 002-2024-HSR "SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL SANTA ROSA"

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

- Conformidad del Departamento de Nutrición y Dietética; para ello el contratista proporcionará el consolidado de raciones atendidas en la semana, dentro de los cuatro (4) días posteriores a la ejecución del servicio.
- Comprobante de pago.
- Orden de servicio.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de ciento veinte (120) días calendario o hasta el consumo del monto total del presente contrato o hasta que se suscriba el contrato derivado del procedimiento de selección ordinario a convocarse en el presente año - lo que ocurra primero -, el mismo que se computa desde el día que se suscriba el contrato.

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 Carta Fianza 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."

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 en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA 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 última conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

OTRAS PENALIDADES

Las otras penalidades se encuentran establecidas en los puntos IX "CLASIFICACION DE FALTAS Y PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE SANCIONES", X "PENALIDADES" y XIII "SANCIONES", del 3.1 "TERMINOS DE REFERENCIA", del CAPITULO III "REQUERIMIENTO", de

la SECCION ESPECIFICA "CONDICIONES ESPECIALES DE LA CONTRATACIÓN DIRECTA", de las BASES.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

⁸ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

HOSPITAL SANTA ROSA

CONTRATACION DIRECTA N° 002-2024-HSR "SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL SANTA ROSA"

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: AV. BOLIVAR S/N° (CUADRA OCHO), DISTRITO DE PUEBLO LIBRE, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA.

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

EL CONTRATISTA señala como dirección de correo electrónico:, autorizando que toda notificación que se derive de la ejecución contractual pueda ser comunicada a través del mismo, sin requerir acuse de recepción.

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

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

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

ANEXOS

ANEXO N° 1**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2024-HSR**

Presente.-

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁰ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

HOSPITAL SANTA ROSA

CONTRATACION DIRECTA N° 002-2024-HSR "SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL SANTA ROSA"

ANEXO N° 1**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2024-HSR

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹²		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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.

¹² En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹³ Ibídem.

¹⁴ Ibídem.

HOSPITAL SANTA ROSA

CONTRATACION DIRECTA N° 002-2024-HSR "SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL SANTA ROSA"

5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁵

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁵ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso 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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2024-HSR

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2024-HSR

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2024-HSR

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO] días o hasta el consumo del monto total del presente contrato o hasta que se suscriba el contrato derivado del procedimiento de selección ordinario a convocarse en el presente año - lo que ocurra primero -, el mismo que se computa desde el día que se suscriba el contrato.

[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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2024-HSR

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2024-HSR**

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁸

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

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

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

HOSPITAL SANTA ROSA

CONTRATACION DIRECTA N° 002-2024-HSR "SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL SANTA ROSA"

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

HOSPITAL SANTA ROSA

CONTRATACION DIRECTA N° 002-2024-HSR "SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL SANTA ROSA"

ANEXO N° 6**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2024-HSR

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HSR

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹⁹ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

¹⁹ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2024-HSR
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²² DE:	MONEDA	IMPORTE ²³	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁵
1										
2										
3										

²⁰ 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.

²¹ 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.

²² Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

²³ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁴ 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.

²⁵ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²² DE:	MONEDA	IMPORTE ²³	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁵
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2024-HSR
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>. También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 10

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2024-HSR
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

**TÉRMINOS DE REFERENCIA DE PROCESO
SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS"**

ÍNDICE

ITEM	PÁGINA
GENERALIDADES	2
I. Descripción del servicio	4
II. Esquemas Dietéticos para Personal	25
III. Esquemas Dietéticos para pacientes	27
IV. Condiciones adicionales	59
V. Plazo y Lugar de Ejecución de Servicio	61
VI. Pago	61
VII. Conformidad del Servicio	61
VIII. Requisitos Para la Calificación del Postor	63
IX. Clasificación de Faltas y Procedimiento para la Aplicación de Sanciones	65
X. Penalidades	71
XI. Sanciones	72
XII. Anexos	73

“SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS”**GENERALIDADES****A. ÁREA USUARIA O SOLICITANTE**

Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Santa Rosa.

B. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

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

C. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene por finalidad seleccionar a una empresa especializada en brindar servicios de alimentación Colectiva en el hospital Santa Rosa.

D. OBJETIVO

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

E. DESCRIPCION DEL SERVICIO

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

F. ETAPAS

El seguimiento, monitoreo y evaluación de los procesos y/o etapas será efectuado por: El Departamento de Nutrición y Dietética. Mediante formatos elaborados por el departamento de Nutrición de acuerdo a la normatividad y guías vigentes.

G. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA**1.1. Adquisición de insumos**

- La empresa será responsable de la adquisición de materias primas de primera calidad origen nacional y orgánico de forma que se encuentren en óptimo estado para su preparación y distribución.
- Los productos cumplirán los requisitos de calidad e inocuidad, así como las normas legales vigentes.

- Para los productos Cárnicos y avícolas, la empresa deberá adjuntar a su guía el certificado sanitario pertinente según procedencia y deberán ser entregados al Departamento de Nutrición y dietética.
- Todo producto procesado deberá contar con registro sanitario, marca, fecha de vencimiento vigente, bajo ninguna circunstancia adquirirá productos a granel y/o de dudosa procedencia.

I. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COMIDA PREPARADA EN EL HOSPITAL

I.1 CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1.- El presente proceso tiene por finalidad seleccionar a una empresa especializada en brindar servicios de alimentación para pacientes hospitalizados y personal colaborador de la institución según las siguientes cantidades aproximadas.

<i>DESCRIPCION</i>	<i>CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES X DIARIA (*)</i>	<i>CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES X SEMANAL</i>	<i>CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES X MENSUAL</i>	<i>CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES X 120 DIAS</i>
DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTES POR SEMANA				
DESAYUNO	5	35	141	564
ALMUERZO	3	26	103	410
COMIDA	4	28	114	456
DIETA PARA PACIENTES				
DESAYUNO	82	616	2464	9855
ALMUERZO	98	732	2929	11716
COMIDA	81	608	2432	9726
ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA				
DESAYUNO	1	8	32	126
ALMUERZO	1	8	34	135
COMIDA	1	7	29	118
DIETA SOLIDA PARA PERSONAL				
DESAYUNO	91	686	2744	10977
ALMUERZO	159	1191	4765	19060
CENA	93	701	2805	11219

2.- **Requisito de calificación de capacidad legal – habilitación, la empresa prestadora del servicio debe contar con una certificación habilitada de Principios Generales de Higiene (PGH) expedida por la autoridad de salud competente antes de la firma del contrato,** en tanto que las actividades de limpieza, desinfección, fumigación, debe ser programada según el tiempo que dure el contrato.

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

* Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de salud NTS N° 098-MINSA-DIGESA-V-01.

Resolución Ministerial N°308 -2012/MINSA 19 abril 2012” Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de Salud y otras normas vigentes.

Ley N°30225 Decreto Supremo N°103-2020-EF, Resolución Ministerial N°377-2020-sa, Se encarga de la administración del Registro del Plan para la vigilancia, prevención y control de Covid-19 en el trabajo”.

Sistema integrado para COVID-19 (SISCOVID- 19) de Ministerio de Salud. Resolución Ministerial N239-2020- MINSA. Lineamientos para la Vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a Covid 19.

Resolución Ministerial N° 448-2020 – MINSA, que aprueba el documento técnico” Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los Trabajadores con riesgo de exposición de Covid-19”.

El Service deberá presentar el “Protocolo Sanitario de Operación ante el Covid-19 ‘para restaurantes y Servicios Afines en la modalidad de atención en Salón” y Otros según DIGESA.

Ley N°30884 Ley que Regula el Plástico de Un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables, y su reglamento.

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

4.- La empresa prestadora del servicio efectuará su atención de acuerdo a las exigencias técnicas establecidas, que forman parte de los términos de referencia.

5.- La provisión de insumos para la preparación de alimentos debe estar asegurada como máximo 2 días antes y en los almacenes y cámaras del área de producción del hospital, según la programación de raciones aprobada por la Jefatura de Nutrición, la cual debe ser aceptada con anterioridad a quince días de su ejecución, sin posibilidad de cambios de programación posterior a la fecha.

6.- Respecto a la infraestructura deberá brindar el mantenimiento, reparación y/o reemplazo inmediato del área servicio o equipamiento afectado.

7. El personal que labora en el Service deberá ser previamente aprobado por la Jefatura de Nutrición y Dietética y cumplir con la documentación de ley así como, el carnet sanitario, carnet de vacunas y adecuado estado de salud. En caso de inasistencia del personal, el contratista deberá de manera inmediata asegurar el reemplazo del personal con características similares o mejores a las del personal aprobado.

8. El contratista está obligado a cumplir con el abastecimiento del stock necesario y suficiente para la preparación de raciones alimentarias de todos los alimentos programados para pacientes y personal de guardia. Y además contar con un stock de seguridad de los alimentos necesario para la preparación semanal, en el caso de productos perecibles y no perecibles.

I.2.- ETAPAS

La supervisión de los procesos y/o etapas será efectuado por: El Departamento de Nutrición y Dietética. Mediante formatos elaborados por el departamento de nutrición de acuerdo a la normatividad y guías vigentes. Cuando la falta es evidente con testigos el Service deberá firmar el acta de supervisión según corresponda y aceptar la copia de la misma la cual el licenciado en nutrición del Service elevará la copia respectiva a su gerencia general.

I.2.1 ADQUISICIÓN

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

I.2.2 TRANSPORTE

De los alimentos:

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

Los lácteos sus derivados y embutidos cuando sean frescos serán envasados de manera hermética, trasportados en vehículos con sistema de refrigeración a una temperatura no mayor a -5 °C en envases individualizados y cajas contenedoras por separado.

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

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

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

Del vehículo de transporte de alimentos:

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

I.2.3 RECEPCIÓN**INGRESO DE ALIMENTOS A LA INSTITUCIÓN**

- 1) Ingreso de cárnicos, aves, lácteos, quesos, embutidos, frutas y verduras (diario)
- 2) Ingreso de productos secos (semanal) sólo viernes
 - a. Horario de ingreso de productos de **lunes a viernes de 8:00 am a 1:00 pm.**
 - b. Horario de ingreso de productos los sábados de **8:00 a 1:00 pm.**
 - c. Los alimentos en su recepción deben presentarse en condiciones físicas de primera calidad, organolépticas, registros sanitarios, embalaje de marcas reconocidas en el mercado, empacados de manera individual en cajas, paquetes, y javas adecuadamente empacados que garanticen la inocuidad del producto.
 - d. El ingreso de alimentos en horarios no permitidos queda totalmente prohibido, siendo motivo de penalidad.

I.2.4 ALMACENAMIENTO

- 1) El ingreso de insumos víveres frescos o secos será en calidad, características organolépticas adecuadas, cantidad completa según la programación. Luego de recibidas las materias primas, estas se almacenarán según las características de cada insumo, reiteramos que el almacenamiento debe ser como mínimo 48 horas antes de su preparación de manera que se asegure un stock de alimentos previo a la preparación y la depuración de alimentos debe ser diaria.
- 2) Todo movimiento se registrará en tarjeta visible (Kardex) para productos secos y cumplirá el principio PEPS (Lo primero en entrar es lo primero en salir).
- 3) Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos en la temperatura requerida desde -18°C a 5°C respectivamente.
- 4) Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 5° C a 1 °C, y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de – 18°C; en las Cámara de Refrigeración y Congelación respectivamente, que proporciona la institución para dicho fin.
- 5) Se empleará programa regular de verificación de temperaturas de cámaras de refrigeración, con control visible (registro de temperaturas), la cual requiere de la

verificación con un termómetro incluido en la cámara o congeladora y un termómetro manual para el monitoreo.

- 6) La empresa debe realizar la limpieza diaria de las Cámara de Refrigeración y Congelación, mantener su adecuado funcionamiento, así como realizar el mantenimiento oportuno de las mismas. La empresa es la **responsable directa del adecuado uso, funcionamiento y mantenimiento de las Cámaras** en tanto dure la licitación.
- 7) Los productos dentro de las cámaras de refrigeración y congelación deben estar ordenados y rotulados con etiqueta indicando el producto; y sobre anaqueles limpios sin presencia de fluidos orgánicos. Los productos secos serán almacenados sobre los anaqueles con rótulos visibles indicando la fecha de ingreso, vencimiento y apertura de ser necesario.
- 8) **Bajo ningún motivo los almacenes y/o cámaras deben quedar desbastecidos (pues debe tener reserva de 48 horas a mas) se considerará desabastecimiento la carencia de insumos que no satisfaga la demanda de menos de 48 horas el incumplimiento será sujeto de penalidad.**

I.2.5.- PREPARACIÓN DE DIETAS COMPLETAS PERSONAL Y DIETAS PACIENTES

- 1) Será necesario que el personal del concesionario mantenga un circuito de lavado de manos en todo momento que el proceso lo requiera.
- 2) El concesionario habilitará jabón líquido a manos libres y tendrá dispensador de papel toalla abastecido en todos los puntos de lavado de manos y área de trabajo.
- 3) El personal manipulador debe hacer uso adecuado de guantes, cofia, y mascarillas y mandilón ese último según sea el caso.
- 4) El personal del concesionario que realice actividades de limpieza no intervendrá en el proceso de producción y tendrá uniforme diferenciado.
- 5) El concesionario usará tablas de picar acrílicas grandes exclusivas para cada tipo de alimento con colores diferenciados (carne, frutas, verduras), con renovación cada 3 meses.
- 6) No deberá existir contaminación cruzada en sus procesos.
- 7) Los utensilios usados deben ser de acero quirúrgico.
- 8) Las ollas deberán ser de acero inoxidable, y/o aluminio, y todas contarán con tapas, no se permitirá cubrir con bolsas, bandejas, plásticos o similares. Además, serán renovadas de acuerdo a su estado operativo, que será indicado por el Departamento de Nutrición.
- 9) Las ollas y/o sartén deberán ser de acero inoxidable en su presentación final para el área de hospitalización de higiene no deberán presentar acumulo de grasa, ni hollín. Además, deberán pasar proceso de blanqueamiento de forma semanal.
- 10) Los condimentos deberán colocarse en recipientes de plástico o vidrio de calidad y seguridad alimentaria, con tapas herméticas y debidamente rotulados.

11) Las preparaciones de temperatura caliente por ningún motivo serán colocadas para su calentamiento y transporte en recipientes de material plástico, Debiendo utilizarse recipientes de pírex, o loza para el calentamiento, y servido posterior en bandeja o descartables para los pacientes, Covid 19 e infectocontagiosos o neutropénicos.

11) Durante todo el proceso de producción el personal deberá contar con la mascarilla quirúrgica descartable de tres pliegues (no mascarilla comunitaria) colocada correctamente (cubriendo la nariz), sin excusa válida para el incumplimiento de esta disposición, de igual forma el uso de la cofia protectora y el uso de guantes que deben ser cambiados según preparación las veces que sea necesario todo equipo de protección personal deberá encontrarse en buenas condiciones de higiene debiendo ser cambiados para su uso exclusivo en el área de trabajo.

I.2.6 HORARIOS

HORARIO DE DISTRIBUCIÓN PARA EL PERSONAL

- ✓ Desayuno 7:00 am- 8:30 am
 - ✓ (personal saliente de guardia)
 - ✓ Almuerzo 12:30 pm-2:30 pm
 - ✓ Cena 10:00 pm – 12:00 am
- ✓ **Nota:** Para el personal de emergencia, ambulancia y cuidados críticos, sus alimentos podrán ser reservados debiendo comunicar previamente al personal responsable de comedor.

HORARIO DE DISTRIBUCIÓN PARA PACIENTES

Desayuno	7:00 am -7:45 am
Adicionales	10:00 am
Almuerzo	11:30 pm- 12:45 pm
Adicionales	3:00 pm
Comida	5:00 pm – 5:45 pm
Adicionales	7:00 pm

I.2.7 SERVICIO PARA EL PERSONAL

- 1) Se contará con el menú programado en una pizarra visible para la identificación de este por los comensales por cada tiempo de comida (se indicará la cantidad de calorías que contiene).
- 2) La empresa estará encargada de proveer una computadora implementada con sus accesorios completos (CPU, monitor, teclado, mouse, etc.), una impresora de tickets, un lector de huella dactilar; y una CPU, Monitor teclado y mouse para alimentar la información del control de asistencia.

- 3) Para el ingreso al comedor, previamente el trabajador deberá brindar sus datos personales, incluido nombre completo, número de DNI y huella dactilar, para registrarse en el Sistema de control para el Personal del Hospital.
- 4) El Sistema de control para el Personal del Hospital, incluido el registro de huella digital, será implementado por el concesionario y deberá contar con una capacidad de almacenamiento óptima para el registro del total de trabajadores del hospital.
- 5) Servicio de las raciones alimentarias: Se aplicarán los principios de buenas prácticas de manipulación. El personal calificado en este rubro debe contar con la correcta presentación de uniforme, fotocheck, y presentar un trato cordial con los comensales.
- 6) De ser el caso debido a las enfermedades infecciosas y la pandemia el servido de alimentos al personal se realizará en menaje descartable en todos los tiempos de comida para personal de salud que atiende áreas de Covid (CARPA, UCI, MEDICINA) .A solicitud del Hospital.
- 7) El uniforme de los trabajadores deberá tener el logo o fotocheck distintivo de la empresa a la cual representa.
- 8) El comedor siempre se mantendrá limpio desde el inicio al término del servicio, limpiado por el personal Service de alimentos.
- 9) La vajilla, cubiertos, bandejas, no serán reutilizadas en un mismo tiempo de comida. La vajilla, menaje, utensilios será en cantidad suficiente para cubrir el 100% de los comensales por cada tiempo de comida.
- 10) Las preparaciones y refrescos serán servidos en la vajilla correspondiente.
- 11) Las bandejas con sobrantes serán en su mayor parte entregados por el personal del hospital o retiradas por la azafata o mozo en forma oportuna y rápida en todos los tiempos de comida, limpiando las mesas y sillas limpias en todo momento.
- 12) El lavado de vajilla será utilizando lavavajilla líquida y agua corriente. Está prohibido el uso de detergentes en polvo u otros similares.
- 13) El pan se colocará en bolsas ecológicas y contendrá 2 unidades de servilletas en su interior.
- 14) El tenedor y cuchillo serán envueltos con 2 unidades de servilletas, las cucharas y cucharitas serán envueltas de forma individual con servilleta, el manipulador usará para este procedimiento guantes y mascarilla.
- 15) La vajilla deberá pasar por un proceso de lavado y desinfección con hipoclorito de sodio y agua hirviendo.
- 16) En el comedor 15 secadores secos en cada tiempo de comida, colocados en una caja de plástico con tapa para libre disposición del personal de la empresa que labora en el comedor, al inicio de cada tiempo de comida con rotación de secadores nuevos mensualmente, que serán usados al final de la atención, luego de que la vajilla haya sido lavada y desinfectada adecuadamente, sólo se secará la vajilla para su almacenamiento.

- 17) El Service de alimentos implementará un reloj de pared en el comedor, al día siguiente de suscrito el contrato.
- 18) Las preparaciones calientes serán colocadas en tabolas.
- 19) El comedor deberá contar con 1 microondas, 1 cocina de dos hornillas de gas para mantener caliente, los alimentos
- 20) Se implementará un dispensador de agua hervida en el comedor que estará abastecida y a libre disposición del comensal en todos los tiempos de comida.
- 21) Todo equipo de protección personal y uniforme deberá encontrarse en buenas condiciones de higiene debiendo ser cambiados para su uso exclusivo en el área de trabajo.
- 22) De ser el cas la implementación de pantalla de protección en la línea de servido de alimentos, Y pantallas de protección divisorias en todas las mesas de comensales, así como su limpieza y mantenimiento diario.

I.2.8 SERVICIO PARA PACIENTES

- 1) **Las dietas específicas indicadas por los nutricionistas del hospital serán cumplidas en todos sus términos sin excepción.**
- 2) El indicador será realizado por los nutricionistas del concesionario encargados de hospitalización para cada tiempo de comida y serán colocadas en cada charola.
- 3) El personal auxiliar verificará la correspondencia entre el indicador y el nombre del paciente antes de entregar la bandeja con los alimentos, teniendo en cuenta el cartel de Ayunas, Nada por vía oral (NPO), Sala de Operaciones (S.O.P.).
- 4) Todas las Charolas de Dietas serán distribuidas con su respectivo indicador donde se señalará nombre y apellido, número de cama, servicio al cual pertenece y la dieta indicada con sus especificaciones.
- 5) El personal auxiliar deberá limpiar las mesas de los pacientes con un paño y desinfectante, exclusivo para este fin antes y después del servido. Esta acción no se realizará en simultáneo con la distribución de los alimentos.
- 6) El recojo de charolas de los pacientes será al término del consumo de sus alimentos de manera oportuna máximo 30 minutos posteriores a su consumo. Bajo ninguna circunstancia quedará bandejas con residuos de un tiempo de comida a otro.
- 7) El personal manipulador ingresará a todos los ambientes de hospitalización con maskarilla N° 95 de cambio quincenal y maskarilla de tres pliegues de protección diario, cofia descartable, mandilón de protección y guantes. indumentaria que debe ser cambiada semanalmente. Siendo más frecuente el cambio del Equipo de protección personal en Servicios de Sars Cov 2; emergencia, medicina, UCI, carpa y áreas donde haya pacientes con enfermedades transmisibles por aerosoles TBC, influenza, y otros.
- 8) El personal auxiliar deberá tener un trato amable hacia el paciente y / o personal de salud mediante un saludo y la información del tipo de atención brindado.

- 9) La distribución de alimentos para pacientes se ejecutará de la siguiente manera:
 - a. En coches térmicos operativos, líquidos calientes en termos, los recipientes oxidados, golpeados, con defectos o con señales de desgaste deberán ser renovados y/o cambiados de forma inmediata ya que no podrán ser utilizados.
 - b. Cuando se distribuya las bandejas de alimentos de forma individual estas serán protegidas por una cubierta de plásticos o bandejas de acero y un mantel adicional.
- 10) El nutricionista del Service de alimentos será el responsable de recoger las hojas de dietas de cada servicio de hospitalización en todos los tiempos de comida con hora de recepción. Así mismo, recepcionarán las indicaciones dietoterapéuticas elaboradas por los nutricionistas del hospital.**
- 11) Se contará con 10 secadores secos colocados en un Taper plástico con tapa para libre disposición del personal auxiliar, al inicio de cada tiempo de comida con rotación de secadores nuevos quincenalmente en cada unidad de nutrición.
- 12) Todos los recipientes deberán tener sus tapas correspondientes, bajo ninguna circunstancia se cubrirán con plásticos o tapas que no correspondan.
- 13) Las charolas y los envases de acero inoxidable, luego de su uso serán lavadas y desinfectadas después de cada tiempo de comida; los cubiertos serán lavados, desinfectados y esterilizados diariamente luego de cada tiempo de comida.
- 14) Debido a las enfermedades infecciosas, la pandemia y casos sospechosos de enfermedades infecciosas el servido de alimentos a los pacientes que se encuentran en área de hospitalización aislados o a pedido de nutrición y/o enfermería se realizará en menaje descartable en su totalidad en todos los tiempos de comida.

I.2.9 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

A. Del Manejo de los Residuos Sólidos.

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

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

N°	Ubicación de los recipientes		Recipientes					Tipo de residuos
			Cantidad	Color	Tapa	Volumen	Rótulo	
1	Cocina	Producción	01	Negro	Vaivén/pedal	90 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
			01	Marrón	Vaivén/pedal	90 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
		Dieta	01	Negro	Vaivén/pedal	50 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
			01	Marrón	Vaivén/pedal	90 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
		Entradas	01	Marrón	Vaivén/pedal	90 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
		Carnicería	01	Negro	Vaivén/pedal	50 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
			01	Marrón	Vaivén/pedal	50 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
		Almacén de productos secos	01	Negro	Vaivén/pedal	50 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
		Almacén de frutas y verduras	01	Marrón	Vaivén/pedal	50 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
2	Comedor		01	Marrón	Vaivén/pedal	Vaivén/pedal	Residuos sólidos inorgánicos	Orgánico
3	Reposteros		03	Rojo	Pedal/Media Luna	54 litros	Residuos sólidos biocontaminados	Biocontaminados
4	Servicios Higiénicos		04	Negro	Vaivén/pedal	20 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
5	Servicios Higiénicos - Lavamanos		02	Negro	Vaivén/pedal	35 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico

- 3) El tamaño de las bolsas debe ser el 20% mayor de la capacidad del recipiente y el espesor de las bolsas debe ser de **72.6 micras**, para los recipientes que serán distribuidos en cocina, comedor y reposteros.
- 4) El tamaño de las bolsas debe ser el 20% mayor de la capacidad del recipiente y el espesor de las bolsas debe ser de **50.8 micras**, para los recipientes que serán distribuidos en los servicios higiénicos.
- 5) Los residuos sólidos NO deberán contener líquidos.
- 6) La segregación se realizará en el punto de generación. La Oficina de Epidemiología es el ente normativo institucional en la materia y el contratista se sujetará a las disposiciones establecidas a las normas sanitarias y ambientales vigentes.
- 7) La segregación se realizará en:

- 8) **Bolsa Negra:** Residuos sólidos comunes inorgánicos, papel, plásticos, latas, entre otros generados en cocina y comedor.
- 9) **Bolsa Roja:** Residuos sólidos biocontaminados, restos de alimentos y bebidas de la atención a pacientes.
- 10) El transporte interno de los residuos sólidos comunes y biocontaminados se realiza en recipientes con ruedas y tapa diferenciándose con colores: color marrón para residuos sólidos comunes orgánicos (cantidad 01), de color negro para residuos sólidos comunes inorgánicos (cantidad 1) y de color rojo para residuos sólidos biocontaminados (cantidad 1). El horario del transporte interno de los residuos sólidos se detalla en el cuadro N° 02. Los recipientes permanecerán limpios y desinfectados al costado del almacén central de residuos sólidos y solo serán usados para el transporte interno de residuos sólidos sin líquidos, generados en cocina, comedor y reposteros.

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

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

- 11) No se ensuciará el pasillo de tránsito durante el traslado de los residuos. De ensuciar el pasillo de tránsito de manera fortuita la limpieza estará a cargo del personal de limpieza del concesionario de alimentos.
- 12) Dentro del almacén final de residuos sólidos del hospital, en el área de residuos comunes existirán recipientes exclusivos para colocar los residuos sólidos comunes orgánicos e inorgánicos - nutrición, en el área de residuos bio - contaminados existirán recipientes exclusivos para colocar los residuos sólidos bio - contaminados - nutrición.
- 13) El acondicionamiento, recojo y traslado interno de cada uno de los puntos donde se generen residuos sólidos estarán a cargo del personal de limpieza de la empresa concesionaria de alimentos, bajo ningún motivo serán trasladados por el personal auxiliar.
- 14) Los 03 recipientes con rueda y tapa después de haber realizado el transporte interno en cada turno (3 turnos) el personal operativo de limpieza realizará lo siguiente:
 - a. Limpieza y enjuague
 - i. Se realiza con detergente disuelto en agua, mediante fricción con escobilla al interior y exterior del recipiente con ruedas y tapa.
 - ii. Enjuagar con agua.
 - iii. La limpieza es requerida antes de cualquier proceso de desinfección.
 - b. Desinfección:
 - i. Diluir el producto desinfectante al 1% por cada litro de agua y aplicar al interior y exterior del recipiente con ruedas y tapa.
 - ii. La desinfección se realiza sobre los objetos y superficies limpias.
 - iii. El producto desinfectante obligatoriamente debe contar con registro sanitario de DIGESA, hoja de seguridad y modo de empleo.
 - c. Estacionar:
 - i. Estacionar los (3) recipientes con ruedas limpias y desinfectadas, al costado del almacén de residuos sólidos final.

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

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

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

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

I.2.10 LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

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

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

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

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

Cuadro N° 04: Señalización y rotulo de trapeadores

Ubicación del trapeador	Rotulo con nombre	Señalización con color
Cocina	<ul style="list-style-type: none"> Cocina – Producción – dietas – entradas Cocina – Ambiente carnes Cocina – Almacén de productos secos Cocina – Almacén de frutas y verduras 	Blanco
Comedor	Comedor	Celeste

Reposteros	Repostero 2do piso Repostero 3er piso Repostero 4to piso	Anaranjado
Servicios Higiénicos	Servicios Higiénicos concesionario de alimentos	Rojo

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

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

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

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

I.2.11 DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACION

El Concesionario de alimentos elaborará e implementará el Programa de Higiene y Saneamiento debe contemplar programa de prevención y control de vectores (insectos y roedores), aplicando técnicas que impidan su acceso a las instalaciones y ambientes de servicios de alimentos e impidan su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe, donde se colocarán tapas metálicas y trampas en la conexión con la red para el control de vectores, la aplicación de rodenticidas e insecticidas debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde éstos se manipulan. Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del servicio de alimentos. El concesionario de Alimentos deberá comunicar de manera escrita, en forma oportuna, con 15 o más días de anticipación a la fecha de desratización y/o desinsectación, la especificación de la misma. El concesionario de Alimentos realizará la desratización y desinsectación de los ambientes e instalaciones de los servicios de alimentos según el siguiente detalle:

1.1. Desratización:

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

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

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

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

1.2. Desinsectación (Control de insectos voladores):

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

Características del ahuyentador:

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

Realizar la desinsectación al inicio y al final del contrato y las veces que sea necesario, se realiza la desinsectación mediante aspersión y nebulización y se realiza la aplicación de gel en áreas donde no se puede desinsectar mediante aspersión, además en los espacios posiblemente infestados se aplicara gel como complemento a la aspersión e Incluye áreas posteriores de cocina y desagües.

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

En la ficha técnica de descripción de actividades obligatoriamente debe detallar el nombre del producto comercial, producto químico, % de la concentración del

producto, ingrediente activo, descripción detallada que indique los parámetros de las condiciones sanitarias de la zona circundante.

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

1.3. Procedimiento

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

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

1.4. Materiales, equipos e insumos y bolsas

1.4.1. Del personal y sus equipos de protección

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

1.4.2. De los Materiales y equipos:

La Empresa de Saneamiento Ambiental debe suministrar lo siguiente:

Materiales:

- Cinta de embalaje transparente
- Bolsa de Plástico de 140 litros color negro, cantidad según los equipos a cubrir o lo que se requiera.
- 02 Baldes de 15 litros para la preparación de diluciones desinfectantes.

- Tubos de PVC de 4 pulgadas de diámetro. (Cantidad de acuerdo a las estaciones a colocar los raticidas). Los tubos de PVC deben ser inmóviles en los lugares identificados.
- Recipiente (comederos) adecuados para colocar los raticidas en bloques y en pellet que se utilizan dentro de los tubos de PVC.

Equipos:

- 01 Nebulizadora
- 01 Motofumigadora a liquido
- 01 bomba de aire comprimido de presión; como mínimo de 40 libras de presión.
- 01 bomba eléctrica de aspersión.
- 01 bomba ULV de motor.
- 02 pistolas aplicadores de gel insecticida.
- 01 escalera tipo tijera de 5 pasos.
- Los equipos deben estar en buen estado de funcionamiento, de tal manera permita desarrollar las actividades de forma simultánea en las diferentes áreas del hospital.

1.4.3. De los Insumos: Insecticidas y raticidas que se requiere: Características:

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

Insecticida con ingrediente activo para vectores:

1. Cipermetrina 1% Ultra Bajo Volumen (ULV)
2. Cipermetrina 10.0% más Tetrametrina 2.5% y Butoxido de piperonilo al 8.0% Presentación: Emulsión concentrada (EC).
3. Alfacipermetrina al 10% presentación: nebulizable
4. Sulfluramidas a 1.0 g en gel

5. Imidacloprid al 2.5% en gel
6. Indoxacarb 0.6% en gel
7. Trampa engomada y/o pegajosa (Vectores)
8. Sulfluramida – Hormiguicida al 0.3% en cebo granulado
9. Otros insecticidas para salud pública y/o domestico ante resistencia de vectores.

Insecticida con ingrediente activo para áreas verdes de:

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

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

1.5. Requerimiento de la Empresa que realice la Desinsectación:

3.5.1. Requisitos del proveedor

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

i. a. Nivel de Formación:

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

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

b. Resultados esperados (entregables)

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

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

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

I.2.12 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TÓXICOS

Los desinfectantes, materiales de limpieza u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar en sus envases originales, debidamente etiquetados con las indicaciones de uso y las medidas a seguir en idioma español en caso de intoxicaciones. Estos productos deben almacenarse en

lugares exclusivos, seguros y apartados de las áreas donde no se manipulan y almacenan alimentos. Los productos tóxicos sólo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.

I.2.13 SUPERVISIÓN Y VIGILANCIA DE PROCESOS

- Las normas sanitarias, de buenas prácticas de manipulación y entre todas relacionadas son referenciales, debido a que la empresa bajo responsabilidad debe cumplir con todas las normas aplicables, las que declara conocer por ser empresa especializada, y además porque el desconocimiento de una norma no exime legalmente la responsabilidad por su incumplimiento, según la legislación nacional.
- El ingreso y proceso de preparación de alimentos será controlado exclusivamente por el Departamento de Nutrición y Dietética por intermedio del profesional nutricionista, por ser el órgano de control. Sin perjuicio de la vigilancia que establezca a la Oficina de Epidemiología, que podría declarar en inminente riesgo los procesos de producción, lo que se documentará con el respectivo informe luego de ocurridos los eventos. Son, observadores adicionales en caso así lo estimen, la Oficina de Calidad y el Organismo de Control Interno (OCI), o quien determine la dirección.
- El Hospital Santa Rosa efectuará la vigilancia de todos los procesos por medios visuales directos (fotografías), diferidos (video), así como análisis microbiológicos.
- Cualquier medio magnético relacionado a los procesos de alimentación es de exclusiva propiedad del Hospital.
- El control de alimentos será por muestreo con devolución del lote en su totalidad de no reunir requisitos, bajo responsabilidad del concesionario.

I.2.14 CONTROLES

- El concesionario de alimentos ante el supuesto caso de contaminación alimentaria será el responsable económico y legal de dichas situaciones por lo que efectuará estudios microbiológicos de las preparaciones frías, preparaciones calientes, superficies de uso frecuente en las áreas de comedor y ambientes de distribución de hospitalización el examen microbiológico tendrá que ser realizado en un laboratorio de microbiología reconocido por Digesa y con una contra muestra por parte del Hospital. El responsable por parte del Hospital estará a cargo del Departamento de Nutrición y Dietética, reportando la información tanto del concesionario como del Hospital a la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.

1.3 OTROS RELACIONADOS AL SERVICIO

- La empresa presentará y ejecutará un cronograma de fumigación, de inicio y termino que tendrá que ser coordinada con el departamento de nutrición y dietética y la oficina de epidemiología.
- La programación mensual de las dietas completas y terapéuticas serán presentadas con 15 días de anticipación, para su corrección y aprobación por parte del Departamento de Nutrición y Dietética.

- Luego de la aprobación el concesionario no podrá variar la programación, de alimentos salvo previa coordinación con el departamento de nutrición y dietética.
- El contratista ganador se someterá a cualquier norma o reglamento adicional a este contrato dictado por el departamento de nutrición y dietética y la autoridad de salud en este caso el Hospital en función del cumplimiento adecuado del servicio.
- En caso de que los alimentos y productos procesados no reúnan las características organolépticas adecuadas se procederá a la devolución del lote en su totalidad y la reposición deberá realizarse en un plazo no mayor a las 48 horas.
- La Empresa implementará en un plazo máximo de 07 días calendarios de suscrito el contrato, un sistema electrónico de control que permita la identificación automática del comensal en el comedor por número de DNI y sensor de huella dactilar e impresión de ticket. El software debe ser compatible con la base de datos de la Oficina de Recursos Humanos del Hospital, de ser el caso.
- En el periodo de implantación, el control será manual en donde el área usuaria remitirá la lista del personal y sus respectivos turnos para el control de raciones. Este control físico deberá tener los siguientes datos:
 - Nombres y apellidos completos
 - DNI
 - Servicio
 - Firma
- Al inicio del servicio la empresa proveedora deberá presentar una relación de equipos básicos que formaran parte de la implementación del Departamento de Nutrición, los cuales no podrán salir hasta el término del contrato, salvo, que sea por razones de mantenimiento correctivo.
- El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado al servicio de alimentación y nutrición en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del hospital Santa Rosa y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres. Si en siete días calendarios no realiza la reparación o reemplazo el Hospital Santa Rosa se descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación.
- El contratista es responsable del pago de las remuneraciones de su personal destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudiera devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse.
- El contratista es responsable del pago **PUNTUAL** de las remuneraciones de su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudiera devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse, para tal confirmación el contratista debe presentar al área usuaria

copia de los últimos recibos de aportaciones a ESSALUD, fondo de pensiones y boleta de pago del personal a su cargo en el Hospital Santa Rosa.

- Al Hospital Santa Rosa no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños o mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato con ocasión o como consecuencia del mismo. Debiendo tomar seguro de riesgos que se presentará a los 30 días calendario de iniciado el servicio, el seguro deberá ser renovado inmediatamente a la caducidad.
- El contratista deberá contar con el personal requerido de acuerdo a las bases administrativas, debiendo garantizar su permanencia diaria durante el tiempo necesario para la prestación del servicio en los horarios respectivos.
- El contratista al inicio del servicio deberá presentar en un file individual de cada trabajador que laborará en la institución y también del personal de reemplazo con la siguiente documentación:

Documento Nacional de identidad vigente, Antecedentes policiales, Antecedentes penales, carné de sanidad vigente, Carnet de vacunas covid 19 (tres dosis), Vacuna de hepatitis, vacuna antitetánica, certificados de capacitación y la documentación detallado en el cuadro N°9.

- El cambio de cualquier personal será comunicado al departamento de nutrición con la presentación respectiva de su documentación 72 horas previas a su ingreso a la institución.
- El contratista presentará el cronograma de capacitación de su personal al Dpto. De Nutrición al mes de inicio de contrato, las capacitaciones serán dirigidas a todo el personal solicitado en las especificaciones técnicas en base a la relación funcional para cada área, éstas áreas son el área de producción, comedor y hospitalización. Las capacitaciones se llevarán a cabo dentro de las instalaciones del hospital, en los horarios previamente coordinados con el área usuaria. Los temas a tratar serán concernientes a calidad de atención y servicio, manipulación de alimentos. La duración estimada será como mínimo de 1 hora con una frecuencia mensual. Al término de cada capacitación el personal asistente recibirá una constancia de participación y una copia será adjuntada a su file individual.

II.- ESQUEMAS DIETÉTICOS PARA EL PERSONAL

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

II.1 DIETA COMPLETA DEL PERSONAL

DESAYUNO

- 250 cc de leche evaporada sin lactosa al medio de dilución (al medio) .
- 250 cc de avena, quinua, kiwicha, maca con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera) con canela con clavo de olor ó 40 cc de esencia de café pasado (no hervido).

- 1 Ración de sándwich mejorado. Asado, Chicharrón, Filete de Pollo o Pavita, Tortilla con pollo o verduras, Atún o Triple.
- 1 Ración de sándwich simple (mermelada casera, manjar blanco, palta, aceituna, mantequilla, queso) o 2 tostadas con entremés.
- 1 huevo sancochado

ALMUERZO

- 250 ml Ración de entrada o sopa de acuerdo a solicitud de la entidad.
- 1 Ración de plato de fondo (guarnición, (guiso, verduras salteadas, soufflé o menestra.) porción de cárnico)
- 1 Ración de postre o fruta de 150 a 220 gramos.
- 500 cc de Refresco de Fruta.
- 200 gr de ensalada de verduras cocidas (3 tipos de verduras)

CENA

- 250 ml Ración de entrada o sopa de acuerdo a solicitud de la entidad.
- 1 Ración de plato de fondo (guarnición, (guiso, verduras salteadas, soufflé o menestra.) porción de cárnico)
- 1 Ración de postre o fruta de 120 a 180 gramos.
- 300 cc de Refresco de Fruta, infusión o café pasado

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA Y PROTEICA

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

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g) (ORIGEN ANIMAL)
DESAYUNO	1000	30
ALMUERZO	1300	47

CENA	1300	47
------	------	----

III. ESQUEMAS DIETETICOS PARA PACIENTES

III.1 DIETA LÍQUIDA RESTRINGIDA

DESAYUNO

- 100 ml de gelatina sabor piña consistencia líquida o mazamorra de chuño.
- 100 ml de Infusión clara carminativa.

ALMUERZO Y COMIDA

- 100 ml de caldo de verduras colado sin grasa
- 150 ml de gelatina sabor piña consistencia líquida o mazamorra de chuño.
- 100 ml de Infusión clara carminativa.

Valor Calórico Total (V.C.T): 200 Kcal

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	50	0.5
ALMUERZO	75	0.5
CENA	75	0.5
TOTAL	200	

III.2. DIETA LIQUIDA AMPLIA

DESAYUNO

- 250 ml de panetelas o avena colada.
- 150 ml de gelatina fresa, piña, naranja, consistencia coagulada.
- 150 ml ración de mazamorra de anís o canela.

ALMUERZO Y COMIDA

- 300 ml caldo de verduras colado con sémola.
- 200 ml de gelatina fresa, piña, naranja, consistencia coagulada.
- 150 ml Ración de mazamorra de anís o canela.
- 200 cc de Infusión.

Valor Calórico Total (V.C.T): 550 Kcal

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	150	01
ALMUERZO	200	01
CENA	200	01
TOTAL	550	03

III.3 DIETA COMPLETA - PACIENTES

DESAYUNO

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales (no soya) 6 veces por semana
- 250 cc de avena, quinua, Kiwicha, maca con fruta (melocotón, membrillo, manzana, piña con agregado de canela y clavo de olor).
- 250 cc de jugo de fruta (jugo de pera de agua, durazno, naranja, lima, mandarina, granilla, tuna, kiwi, piña golden, papaya) 1 vez a la semana (domingo).
- 1 ración de sándwich mejorado.
- 1 ración de sándwich simple.
- 1 huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes).

SANDWICH MEJORADO

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

SANDWICH SIMPLE

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

ALMUERZO Y COMIDA

- 250 ml ración de sopa o crema de verduras con pollo o carne de res o pescado o entradas (de acuerdo a programación).
- 1 ración de res, pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo o cerdo.
- 1 ración de guarnición.
- 1 ración de guiso de verduras, menestras o tubérculos.
- 1 fruta entera de 150-220 gramos.
- 250 cc de refresco de fruta o infusión (de acuerdo a programación).

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

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

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	500	26.25
ALMUERZO	900	33.75
CENA	900	33.75
TOTAL	2300	93.75

III.4 DIETA COMPLETA HIPERPROTEICA**DESAYUNO**

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales. (no soya) 6 veces a la semana
- 250 cc de avena, quinua, Kiwicha, maca con fruta (melocotón, membrillo, manzana, piña).
- 250 cc de Jugo de fruta 1 vez a la semana (domingo).
- 2 raciones de sándwich mejorado.
- Huevo duro diario.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMÉS A EMPLEAR	FRECUENCIA
30 g Queso Fresco pasteurizado	1 vez por semana

25 g Queso paria	2 veces por semana
40 g de Pollo	1 vez por semana
30 g de Filete de Atún (según patología)	1 vez por semana
40 g de Lomito de pollo	1 vez por semana
40 g de pavo al horno	1 vez por semana
40 g. de lomito de carne o asado	
2 huevos en tortilla, omelette, escalfado	

ALMUERZO Y COMIDA

- 250 ml ración de Cremas con carne blanca o sopas (40 gr de pollo o carne de res o pescado o huevo).
- 1 ración de res, pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo o cerdo.
- 1 ración de guisos de verduras o tubérculos.
- 1 ración de arroz.
- 200 cc de refresco de fruta (de acuerdo a programación)
- 1 fruta entera de 150-220 gramos.

COLACIONES

10:00 am a 10:30 am	200 cc de yogur descremado o (huevo duro) y una fruta
4:00 pm a 4:00 pm a 4:30 pm	1 ración de postre Hiperproteica (arroz con leche o flan o crema volteada o leche asada, mazamorra de leche, carlota, babarois de guindones)
06.30 pm	250 cc de leche deslactosada + 1 Sándwich mejorado

- Para pediatría. Postres o leche a base de leche deslactosada.
- El horario y las distribuciones de las colaciones pueden variar de acuerdo a las necesidades del servicio.

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

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

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	450	29.3

ADICIONAL	325	14.6
ALMUERZO	812.5	36.6
ADICIONAL	325	14.6
COMIDA	812.5	36.6
ADICIONAL	325	14.6
TOTAL	3050	146.3

III.5.- DIETA BLANDA

DESAYUNO

- 250 cc de avena con canela y clavo de olor.
- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales (no soya) 6 veces a la semana
- 250 cc de Jugo de Frutas 1 vez a la semana (domingo).
- 1 Ración de sándwich mejorado (pan de yema)
- 1 Ración de sándwich simple (pan de yema).
- 1 Huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes).

SANDWICH MEJORADO

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

SANDWICH SIMPLE

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

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de entrada tipo soufflé o Cremas de verduras.
- 1 ración de pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo o 4 Huevos.
- 1 ración de tubérculos y/o verduras con guisos simples sin alimentos crucíferos (vapor o sudado)
- 1 ración de arroz bien cocido.
- 1 ración de compota de fruta entera de 150 gramos.
- 250 cc de infusión o refresco de fruta.

Valor Calórico Total (V.C.T): 2000 - 2100 Kcal

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

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	398	22.4
ALMUERZO	851	31.9
CENA	851	31.9
TOTAL	2100	86.3

III.6 DIETA BLANDA SEVERA**DESAYUNO**

- 250 cc de avena colada fruta, canela y clavo de olor.
- 150 cc de leche evaporada (dilución al 1/3), sin aditivos cereales. (no soya) 6 veces a la semana
- 1 Ración de sándwich mejorado (pan de yema)
- 200 cc de mazamorra de fruta 1 vez por semana (domingo)
- 1 huevo duro o escalfado (solo clara) 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes).

huevos en tortilla, omelette, escalfado

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo (cocido)	4 veces por semana

40 g de pavo al horno (cocido)	2 veces por semana
2 Claras de huevo	1 vez a la semana

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de crema de verduras con carne blanca sin leche o sopa de sémola o fideo cabello de ángel.
- 1 ración de pollo o pavita o ración de 4 Huevos.
- 1 ración de tubérculos y/o verduras con guisos simples (solo: caigua chilena, zapallo italiano, zanahoria).
- ½ ración de arroz bien cocido.
- 1 ración de compota de fruta entera de 200cc.
- 150 cc de infusión o refresco de fruta

Valor Calórico Total (V.C.T): 1900 – 1950 Kcal

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

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	445	24.2
ALMUERZO	752.5	28.2
CENA	752.5	28.2
TOTAL	1950	80.6

III.7.- DIETAS HIPOSÓDICAS

HIPOSÓDICA 1: 44 mEq = 1012mg Na <> Restricción severa

DESAYUNO:

- 250 cc de leche evaporada (dilución al 1/2) fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya). Según patología 6 veces a la semana
- 250 ml de avena o quinua o kiwicha.
- 1 Ración de pan árabe o pita integral sin sal (mejorado).
- 1 Ración de pan árabe o pita integral sin sal (simple).
- 100g de fruta entera o en compota: plátano, piña, manzana, naranja, mandarina, pera). (los domingos)
- 1 huevo duro 3 a la semana (lunes, miércoles, sábado)

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo	3 veces por semana
40 g de pavo al horno	2 veces por semana
2 de Claras de Huevo a la plancha huevos en tortilla, omelette, escalfado	2 veces por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 g mermelada casera (diferentes sabores)	4 veces por semana
40 g palta sin sal	3 veces por semana

ALMUERZO Y COMIDA:

- 100 grs de verduras mixtas cocidas o crudas bajas en sodio. (col China coliflor, pimiento verde, betarraga, espárragos, arveja verde, cebollas, lechugas, tomate) CON ALIÑO DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN O SACHA INCHI+ LIMON.
- 1 Ración de pollo o pavita sin sal al horno. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja). o ración de 4 Huevos.
- 1 Ración de legumbres o leguminosas o tubérculos o guisos con verduras sin sal incluir 1 cucharada de aceite de oliva.
- 1 Ración de arroz sin sal.
- 1 Ración de fruta entera o en compota (de acuerdo a programación). de 120 a 180 gr .
- 1 Vaso de infusión o refresco de fruta.

Energía (Kcal)	Agua (g)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
1791	550	101	27	289

HIPOSODICA 2: 62 mEq = 1400mg Na <> Restricción moderada

DESAYUNO:

- 250 cc de leche evaporada (dilución al 1/2) fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya) 6 veces a la semana
- 250 ml de avena o quinua o kiwicha.
- 1 Ración de pan árabe o pita integral sin sal (mejorado).
- 1 Ración de pan árabe o pita integral sin sal (simple).

- 100g de fruta entera o en compota: plátano, piña, manzana, naranja, mandarina, pera). (los domingos)
- 1 huevo duro 3 a la semana (lunes, miércoles, sábado)

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo	
40 g de pavo al horno	3 veces por semana
2 Claras de Huevo a la plancha	2 veces por semana
huevos en tortilla, omelette, escalfado	2 veces por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 g mermelada casera (diferentes sabores)	3 veces por semana
40 g palta sin sal	3 veces por semana
10 g Mantequilla sin sal en barra	1 vez por semana

ALMUERZO Y COMIDA:

- 100 g de verduras mixtas cocidas bajas en sodio (col China coliflor, pimiento verde, betarraga, espárragos, arveja verde, cebollas) CON ALIÑO DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN O SACHA INCHI+ LIMON.
- 1 Ración de pollo o pavita horno. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja) CON POCA CANTIDAD DE SAL. (2 gr) o ración de 4 Huevos.
- 1 Ración de legumbres o leguminosas o tubérculos o guisos de verduras sin sal.
- 1 Ración de arroz sin sal.
- 1 Ración de fruta entera o en compota (de acuerdo a programación). de 100 gramos.
- 1 Vaso de infusión o refresco de fruta.

Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
1478,9	77,8	24,7	239,0

HIPOSODICA 3: 80 mEq = 1800mg Na <> Restricción leve**DESAYUNO:**

- 250 cc de leche evaporada (dilución al 1/2), sin aditivos cereales. (no soya) 6 veces a la semana
- 250 ml de avena o quinua o kiwicha.
- 1 Ración de pan árabe o pita integral sin sal (mejorado).
- 1 Ración de pan árabe o pita integral sin sal (simple).
- 100g de fruta entera o en compota: plátano, piña, manzana, naranja, mandarina, pera). (los domingos)
- 1 huevo duro 3 a la semana (lunes, miércoles, sábado)

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo	
40 g de pavo al horno	
30 g. de queso pasteurizado sin sal.	3 veces por semana
2 huevos o claras de huevo	2 veces por semana
huevos en tortilla, omelette, escalfado	2 veces por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 g mermelada casera (diferentes sabores)	3 veces por semana
40 g palta sin sal	3 veces por semana
10 g Mantequilla sin sal en barra	1 vez por semana

ALMUERZO Y COMIDA:

- 100 g de verduras de mixturas cocidas bajas en sodio (col China, coliflor, pimiento verde, betarraga, espárragos, arveja verde, cebollas,) CON ALIÑO DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN O SACHA INCHI + LIMON.
- 1 Ración de pollo o pavita al horno. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja) CON POCA CANTIDAD DE SAL o ración de 4 Huevos

- 1 Ración de legumbres o leguminosas o tubérculos.
- 1 Ración de arroz.
- 1 Ración de fruta entera o en compota (de acuerdo a programación) de 100 gramos.
- 1 Vaso de infusión o refresco de fruta.

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

III.8 DIETA BLANDA HIPOALERGICA

DESAYUNO

- 250 cc de infusión
- 200 c.c. kiwicha o quinua. NO AVENA.
- 1 Ración de pan árabe o pan pita con pollo o pavo.
- 1 Ración de pan árabe con mermelada casera de durazno o pera.

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 Ración de Sopa Dieta.
- 1 Ración de res, pollo, pavo, sin agregados.
- 1 Ración de verduras guisadas sin agregados o tubérculo.
- 1 Ración de cereal.
- 1 Ración de pera, melón o durazno cocido de 120 a 180 gr.
- 200 cc de infusión. *Sin presencia de alimentos liberadores de histamina.

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

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

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	450	10
ALMUERZO	650	26
CENA	650	26
TOTAL	1750	62

III.9 DIETA HIPOGLÚCIDA

DESAYUNO:

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½) sin aditivos cereales. (no soya) 6 veces a la semana
- 250 cc avena sin azúcar de acuerdo a indicación.
- 1 Ración de papaya, pepino, melón, pera o durazno de 120 a 180 gramos
- 1 pan integral árabe o centeno mejorado.
- 1 huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes).

SANDWICH MEJORADO

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

COLACION 1: 10:00 am a 10:30 am

- 120 a 180 gramos Fruta picada o en tajada.

ALMUERZO-COMIDA

- 1 Ración de crema de verduras o sopa de Verduras
- 1 Ración de menestras, guiso de verduras o ensalada verduras cocidas o crudas con limón aceite de oliva extra virgen o sachá inchi con una pizca de sal.
- 1 Ración de pavita al horno o pollo o pescado al horno o vapor. o ración de 4 Huevos.
- ½ Ración de Quinoa, Choclo, trigo, 1 tajada de papa mediana o ½ Ración de Arroz.
- 100g de fruta natural de bajo índice glicémico y fructuosa.
- 1 Vaso de infusión carminativa sin azúcar.

COLACION: 4: 00 pm a 4:30 pm

- 120 a 180 gramos Fruta picada o en tajada.

COLACION 7 PM

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales (no soya) + 1 tostada.

Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)	Fibra Dietaria (g)
1872	107	33	292	30

III.10 DIETA HIPOGRASA**DESAYUNO**

- 250 cc de avena o quinua kiwicha con fruta (membrillo, manzana, pera, melocotón, piña).
- 250 cc de Jugo de Fruta diario.
- 1 Ración de pan árabe integral mejorado.
- 1 Ración de pan árabe integral simple.
- 2 claras de huevo 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes)

SANDWICH MEJORADO

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

SANDWICH SIMPLE

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

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 Ración de Sopa de verduras con sémola o fideo o morón o quinua
- 1 Ración de pollo magro, medallones de pechuga, pescado-guisada, al horno, a la plancha, al vapor, etc. o ración de 4 Huevos.

- 1 Ración de arroz sin aceite.
- 1 Ración de fruta al natural de 120 a 180 gr
- 250 cc de refresco de fruta.

Valor Calórico Total (V.C.T): 1800kcal – 1950 kcal

- 15% de Proteínas
- 60% de Carbohidratos
- 25% de Grasas

Colesterol: Menos de 250 mg diarios

Grasas Poli insaturadas más del 10% de las grasas totales

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	386	14.5
ADICIONAL	115.8	4.3
ALMUERZO	579	21.7
ADICIONAL	154.4	5.8
COMIDA	579	21.7
ADICIONAL	115.8	4.3
TOTAL	1930	72.4

III.11 DIALIZADA

Dieta limitada en sodio, potasio y fosforo según condición del paciente.

ALIMENTOS QUE SE EXCLUYEN

- ✓ Preparaciones con alto contenido de sodio.
- ✓ Carnes saladas, ahumadas y curadas.
- ✓ Pescados ahumados y secados, crustáceos, moluscos.
- ✓ Productos procesados.
- ✓ Bebidas rehidratantes.
- ✓ Saborizantes con alto contenido de sodio.

- ✓ Frutos Secos.

DESAYUNO

- 250 cc de avena, quinua, kiwicha.
- 1 pan árabe o pita sin sal mejorada.
- 1 pan árabe o pita sin sal simple.
- 1 Ración de papaya, pepino, pera, melón o durazno de 120 a 180 gramos dializado.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
30 g Pollo	2 veces por semana
30 g de pavo al horno	2 veces por semana
2 Clara de Huevo a la plancha	2 veces por semana
20 g Lomito de pollo con hierbas aromáticas.	1 vez por semana
1 Huevo huevos en tortilla con verduras, omelette, escalfado.	

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 g mermelada casera (diferentes sabores)	3 veces por semana
10 g Mantequilla sin sal	2 veces por semana
10 g de manjar blanco	2 veces por semana

COLACION 1 (10:00 a.m a 10:30 a.m)

- 120 a 180 gr de fruta dializada.

ALMUERZO Y COMIDA

- 100 gr de verduras de mixturas dializadas con aliño de aceite de oliva o sancha inchi.
- ½ Ración de pollo o pavita horno o 2 claras de huevo. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja) o ración de 4 Huevos.
- 1 Ración de legumbres (1 vez por semana) o leguminosas o tubérculos o guiso de verduras con poca cantidad de sal.
- 1 Ración de arroz SIN SAL.

- 1 Ración de fruta entera o en compota bajas en potasio de 100 gramos (de acuerdo a programación).
- ½ Vaso de infusión.

COLACION 2 (4: 00 pm a 4:30 pm)

- Una fruta dializada 120 a 180 gr.

Valor Calórico Total (V.C.T): 2450 Kcal

- 10-15% de Proteínas
- 55-60% de Carbohidratos
- 30-35% de Grasas

Lípidos: menos de 10% de grasas saturadas y pobre en colesterol.

- Sodio: De 60 a 100 mEq/día.
- Potasio: 1 mEq/día

Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
2450	70	80	3192

III.12 DIETA ATRAUMATICA

DESAYUNO

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½) sin aditivos cereales. (no soya) 6 veces a la semana
- 250 cc de avena o quinua o kiwicha, maca con fruta (membrillo, manzana, pera, melocotón, piña).
- 250 cc de Jugo de Frutas 1 vez a la semana (domingo).
- 1 pan de yema mejorado o simple según prescripción
- 1 huevo sancochado

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
--------------------	------------

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

SANDWICH SIMPLE

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

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 Ración de sopa o crema de verduras con pollo o pescado triturado
- 1 Ración de pollo o pavita-pechuga, pescado-filete, filete de pierna –guisada, al horno, a la plancha, al vapor (PICADO). o ración de 4 Huevos.
- 1 Ración de puré de papas o verduras.
- 1 Ración de arroz o quinua bien cocidos
- 1 Ración de fruta de 120 a 180 gr cocida o fresca picada o triturada (según indicación)
- 200 cc de refresco de fruta o infusión.

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

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

Colesterol: Menos de 250 mg diarios

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

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	598	22.4

ALMUERZO	851	31.9
CENA	851	31.9
TOTAL	2300	86.3

III.13 DIETA HIPOCALÓRICA

DESAYUNO

- 200 cc de leche light (dilución al ½) 3 veces a la semana
- 120 a 180 gr de fruta picada o fruta entera al natural de bajo índice glucémico.
- 100 cc de avena o quinua con fruta (membrillo, manzana, pera, melocotón, piña).
- 1 Ración de pan árabe integral mejorado

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo	2 veces por semana
1 Clara de Huevo	2 veces por semana
40 g. pan con pavita	2 vez por semana
25g aceitunas	1 vez por semana

ALMUERZO Y COMIDA

- 200 g de guiso de verduras o ensalada de verduras cocidas con limón y gotas de aceite de oliva o sacha inchi.
- 1 Ración de pollo, pavita medallones de pechuga, pescado-guisada, al horno, a la plancha, al vapor. o ración de 4 Huevos.
- ½ unidad de tubérculos. 4 cucharadas de arroz sin aceite.
- 1 Ración de sopa de verduras de pollo o pescado
- 1 Ración de fruta de 120 a 180 gr al natural de bajo índice glucémico.
- 200 cc de infusión o refresco de fruta.

COLACIONES: (10 am y 4 pm)

- Fruta entera o picada de bajo índice glucémico (100 g) (papaya, melón, durazno. Granadilla, pera, kiwi, piña, naranja, mandarina). Evitar uva, manzana, plátano, chirimoya, mango).

TIEMPO DE COMIDA	ENERGÍA	PROTEÍNAS	LÍPIDOS	CARBOHIDRATOS
Desayuno	320	11.5	6.6	27.7

Adicional	32	0.4	0.1	6.4
Almuerzo	544	28.7	15.9	75.7
Adicional	60	0.9	0.3	11.6
CENA	544	28.7	15.9	75.7
TOTAL	1500	70.3	38.7	197.1

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

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

III.14 DIETA THEVENON

DESAYUNO

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales. (no soya) 6 veces a la semana
- 200 cc de avena, quinua blanca colada con fruta (piña).
- 2 raciones de sándwich mejorado.

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
30 g Queso fresco pasteurizado	2 veces por semana
40 g de Pollo	2 veces por semana
40 g de pavo al horno	2 veces por semana
40 g de clara de huevo a la plancha	1 veces por semana

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopa de verduras claras con pollo o pescado blanco.
- 1 ración de pollo, pescado blanco, medallones de pechuga de pavo. o ración de 4 Huevos.
- 1 ración de arroz.
- 1 ración de puré de tubérculos o verduras color claro.
- 1 ración de mazamorra de frutas de color claro o mazamorra simple (de acuerdo a programación) o Ración de Fruta de 200 gramos, pera, pepino, papaya o melón.
- 200 cc de infusión.

Valor Calórico Total (V.C.T): 2040 Kcal

- 12-15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas

TIEMPO DE COMIDA	ENERGÍA	PROTEÍNAS	LÍPIDOS	CARBOHIDRATOS
Desayuno	401	11.5	19.5	28.3
Almuerzo	773.8	31	21.6	111.1
CENA	773.8	31	21.6	111.1
TOTAL	2040	74	62.9	271.1

III.15 ONCOLÓGICA

DESAYUNO

- 250 cc de leche evaporada (dilución al $\frac{1}{2}$), sin aditivos cereales. (no soya) según indicación
- 250 cc de avena, quinua, Kiwicha, maca con fruta (melocotón, membrillo, manzana, piña con agregado de canela y clavo de olor).
- 250 cc de Jugo de Fruta cocida
- 1 ración de sándwich mejorado.
- 1 ración de sándwich simple
- 1 huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes)

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g de Pollo o pavita	4 veces por semana
40 g de Omelette a la plancha	3 veces por semana
2 huevos en tortilla, omelette, escalfado.	2 veces por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
15 g Mermelada casera	3 vez por semana
30 g queso fresco pasteurizado	2 veces por semana
15 g Manjar blanco	2 veces por semana
10 g de mantequilla light	2 veces por semana

COLACION 1 (10 am a 10.30 am)

- 1 ración de fruta cocida de 120 a 180 gr

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopa o crema de verduras con pollo o pescado o entradas (de acuerdo a programación).
- 1 ración de pescado, medallones, pechuga de pavo- al horno, cuy, gallina, pollo aderezado con hierbas finas, Tortilla o Soufflé de verduras. o ración de 4 Huevos.
- 1 ración de cereal. Trigo, quinua, arroz, fideos
- 1 ración de guiso de tubérculos o verduras cocidas con poco aderezo, usar hierbas finas.
- 1 ración de compota de fruta de 120 gramos con líquido.
- 200 cc infusión o refresco de fruta.

COLACION 2 (6:00 pm)

- Postre con Leche deslactosada (mazamorra de leche, arroz con leche, flan, crema volteada, leche asada, etc.)

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

III.16 NEUTROPÉNICA**DESAYUNO**

- 250 cc de leche evaporada (dilución al $\frac{1}{2}$), sin aditivos cereales. (no soya) 6 veces a la semana. Según indicación
- 200 cc de avena, quinua, Kiwicha, con fruta (melocotón, membrillo, manzana, piña con agregado de canela y clavo de olor).
- 250 cc de Jugo de Fruta Cocida o Ración de Fruta cocida de 200 gramos, pera, pepino, papaya o melón.
- 1 ración de pan árabe mejorado.
- 1 ración de pan de yema simple.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
--------------------	------------

40 g de Pollo	3 veces por semana
40 g de Lomito de pollo al jugo sin cebolla y tomate	2 veces por semana
40 g de pavo al horno	2 vez por semana
2 huevos en tortilla, omelette, escalfado.	

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
15g Mermelada	Todos los días

COLACION 1:

- 200 cc de Yogurt descremado o 120 a 180 gr de fruta cocida.

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopa o crema de verduras con pollo o pescado.
- 1 ración de pollo, pechuga de pavo- al horno, aderezado con hierbas aromáticas. o ración de 4 Huevos.
- 1 ración de arroz o quinua.
- 1 ración de guiso de tubérculos o verduras cocidas con poco aderezo, usar hierbas finas.
- 1 ración de compota de fruta 120 g con liquido
- 200 cc infusión.

COLACION 2

- Mazamorra de Leche deslactosada (arroz con leche, flan, crema volteada, leche asada).

Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
2091,5	108,2	36,3	349,4

*Contiene 44 mEq que equivale 1012 mg Na

- ✓ Los alimentos deben ser distribuidos en material descartable para pacientes covid 19 u otra enfermedad infecciosa o neutropenia y los panes en bolsas cerradas.

III.17 DIETA RENAL**DESAYUNO**

- 150 cc de leche evaporada (dilución al ½) diario.

- 150 cc de avena, quinua, kiwicha.
- 1 pan árabe o pita sin sal

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo (cocido)	De acuerdo a evaluación
40 g de pavo al horno (cocido)	De acuerdo a evaluación
2 claras de huevo a la plancha	De acuerdo a evaluación
10 g mermelada (diferentes sabores)	7 veces por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
15g Mermelada casera	4 veces por semana
10g manjar blanco	3 veces por semana
10 g Mantequilla light sin sal	2 veces por semana

COLACION 1 (10:00 a.m)

- 120 a 180 gr de fruta dializada.

ALMUERZO Y COMIDA

- ½ Ración de pollo o pavita horno o 2 huevos. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja).
- 80 grs de verduras cocidas bajas en potasio tubérculos o guiso de verduras bajas en potasio CON ACEITE DE OLIVA O ACEITE DE SACHA INCHI.
- 1 Ración de arroz sin sal.
- 1 Ración de fruta entera o en compota bajas en potasio (de acuerdo a programación) de 120 a 180 gr
- 200 ml. Vaso de infusión.

Valor Calórico Total (V.C.T): 1800 kcal

- 8-10% de Proteínas. 60% de AVB
- 60% de Carbohidratos
- 30% de Grasas (predominio de origen vegetal)

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

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

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

ENERGIA KCAL	PROTEÍNAS G	GRASAS G	CARBOHIDRATOS G
1800	45 g	60 g	270 g

III. 18 DIETA PARA CIRROSIS COMPENSADA

DESAYUNO

- 240 cc de avena, quinua, kiwicha.
- 1 fruta fresca o cocida de 120 a 180 gr
- 1 pan árabe mejorado sin sal

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo (cocido)	De acuerdo a evaluación
40 g de pavo al horno (cocido)	De acuerdo a evaluación
2 claras de huevo a la plancha, en tortilla, omelette, escalfado.	De acuerdo a evaluación

COLACION 1 (10:00 a 10:30 a.m)

- 150g de fruta cocida más 2 claras de huevo cocido

ALMUERZO Y COMIDA

- 250 ml de Sopa de verduras o ensalada de verduras cocidas SIN SAL.
- 120 g de carne de Soya (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas). 4 huevos en tortilla, omelette, escalfado.
- 80 g de verduras SIN SAL.
- 120 g en cocido de cereal (arroz o quinua o trigo) o Tubérculos (papa, camote, olluco) SIN SAL.
- 1 Vaso de infusión.
- Ración de Fruta de 120 a 180 gr, pera, pepino, papaya o melón.

COLACION 2 (4:00 a 4:30 p.m)

- 120ª 180 gr de fruta cocida.

COLACION NOCTURNA (8:00 p.m)

- 150 g de postre hiperproteico

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

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

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

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

Consistencia de Alimentos: Licuados, triturados o tipo puré.

Tipo de cocción: Todos los alimentos cocidos.

KCAL	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
2000	90 g	48 g	300 g

III. 19 DIETA PARA CIRROSIS CON ENCEFALOPATÍA

DESAYUNO

- 240 cc jugo de papaya o durazno
- 240 cc de avena, quinua, kiwicha.
- 1 pan árabe o pita sin sal

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
2 claras de huevo a la plancha Con verduras omelette o la plancha.	De acuerdo a evaluación

COLACION 1 (10:00 a.m)

- 100g de fruta cocida mas 2 claras de huevo cocido

ALMUERZO Y COMIDA

- 250 ml de Sopa de verduras o ensalada de verduras cocidas SIN SAL.
- 80 gr de Carne de Soya (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas) o 5 claras de huevo a la plancha, en tortilla, omelette, escalfado.
- 80 gr de verduras cocidas SIN SAL.
- 120 g en cocido de cereal (arroz o quinua o trigo) o Tubérculos (papa, camote, olluco) SIN SAL.
- 1 Vaso de infusión.

COLACION 2 (4:00 a 4_30 p.m)

- 120 a 180 gr de fruta cocida.

COLACION NOCTURNA (8:00 p.m)

- 120 a 180 gr de postre hiperproteico

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

- 8-10% de Proteínas. 60% de AVB (Predominio de origen vegetal)
- 60-65% de Carbohidratos complejos (no azúcar)
- 22-25% de Grasas (sólo de origen vegetal)

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

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

*** **Consistencia de Alimentos:** Licuados, triturados o tipo puré.

**** **Tipo de cocción:** Todos los alimentos cocidos.

KCAL	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
1800	40 g	44 g	310 g

III.20 DIETA RICA EN FIBRA DIETÉTICA**DESAYUNO**

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales. (no soya) 3 veces a la semana (martes, jueves, sábado).
- 200 cc de avena, quinua, Kiwicha, maca con fruta (melocotón, manzana, piña con agregado de canela y clavo de olor).
- 1 fruta entera de 120 a 180 gr fresca o 200 cc de jugo de fruta fresca con guindones, higos o pasas.
- 1 ración de sándwich integral mejorado.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
25 g Queso paria	1 vez por semana
40 g de Pollo	2 veces por semana
40 g de Filete de Atún	1 vez por semana
40 g de Lomito de pollo	1 vez por semana
40 g de pavo al horno	1 vez por semana
40 g. de lomito de carne	1 vez por semana
2 huevos en tortilla, omelette, escalfado.	1 vez por semana

COLACION I: 10:00 am a 10:30 am

- 250 ml de Jugo de Papaya y/o 60 g frutas secas (pasas, guindones, ciruelas, etc.) + 1 Jarra de Agua de 1litro (2 veces al día)

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopa de verduras con leguminosas con pollo o carne de res o pescado o entradas (de acuerdo a programación).
- 1 ración de res, pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo, 2 huevos en tortilla, omelette, escalfado.
- 1 ración de cereal integral.
- 150 ración de guiso de verduras cocidas.
- 1 ración de fruta fresca entera de 100-130g.
- 200 cc de refresco de fruta.

COLACION II: 4:00 a 4:30 pm

- 200 ml yogur con 120 a 180 gr fruta picada y 100g de papaya picada.

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

- 10% de Proteínas. 60% de AVB
- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas
- Fibra: 25 – 30 g/día
- Líquidos: 1500 – 2000 ml/día

KCAL	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
2000	50 g	67 g	250 g

III.21 DIETA POBRE EN RESIDUOS**DESAYUNO**

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales. (no soya) diario.
- 200 cc de cereal colado sin fruta.
- 1 ración de sándwich mejorado.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
30 g Queso untable	2 veces por semana
40 g de Pollo	2 veces por semana
40 g de pavo al horno	2 veces por semana
2 Clara de huevo en omelette o tortilla	1 veces por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 g Mantequilla light con sal	3 veces a la semana
10g de manjar blanco	4 veces por semana

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopa bebe o sopa de sémola con pollo o claras de huevo
- 1 ración de pollo, pavo o 4 huevos en tortilla, omelette, escalfado.
- 1 ración de arroz o fideos.
- 1 ración de tubérculos. NO LEGUMINOSAS.
- 200 cc de infusión.

***OBJETIVO:** Reducir al mínimo la cantidad y volumen de residuos. Aportar como máximo 10 a 15 gr. de Fibra dietaria por día.

Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)	Fibra dietaria (g)
1666.5	66.6	31.0	282.6	10

III.22 DIETA LICUADA**DESAYUNO:**

- 120 cc de cereal licuado con 5 cc de Aceite Vegetal
- 120 cc de leche deslactosada
- 200 cc de mazamorra de fruta

ALMUERZO Y COMIDA

- 50 g pollo, pavo, pescado, claras de huevo (licuado) 3 claras de huevo, cocida.
- 50 g tubérculos o cereal cocido
- 50 g Verduras cocidas
- 5 cc de Aceite Vegetal
- 150 cc Caldo de Verduras (para licuar)
- 150 cc Mazamorra fruta
- 200 cc de infusión.

COLACIONES (10 am – 3 pm):

- 150 cc de Jugo de fruta cocida o cereal licuado (según indicación)

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DEASAYUNO	280	5.9
ALMUERZO	310	10.8
COMIDA	310	10.8
ADICIONALES	120	2
TOTAL	1020	29.5

Valor Calórico Total (V.C.T):

- 12% de Proteínas
- 66% de Carbohidratos
- 22% de Grasas

Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
1020	29.5	25	168

III.23 DIETA LICUADA POR Sonda I**DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA:**

ALIMENTO	1 LITRO (gr)	100 ML (gr)
Leche Evaporada Deslactosada	320	32

Clara de Huevo	50	5
Plátano de Isla	110	11
Gelatina	20	2
Arroz	36	3.6
Aceite	12	1.2
Agua	c.s. *	c.s. *

* Cantidad Suficiente

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

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

*Para 1 Litro de Volumen:

Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
910.2	33.9	38.6	106.7

III.24 ALIMENTACION COMPLEMENTARIA I O ABLACTANCIA I: 6 a 8 meses

DESAYUNO:

- 100 g de mazamorra de fruta: pera, melocotón, plátano, papaya, melón, manzana. A base de Chuño o avena. Con poca cantidad de azúcar.

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ½ cucharada de yema de huevo, hígado de pollo, pollo o pavita
- 80 g puré de tubérculos o zapallo macre o zapallo italiano o caigua chilena o zanahoria
- Agregar solo en el almuerzo 1 cdta de aceite de oliva.
- 50 g Ración de cereal (arroz tipo atamalado).

COLACIONES (10 am o 3pm) según indicación

- 100 g Compota de Melocotón o pera o manzana o papaya o plátano

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

- 7% de Proteínas
- 45% de Carbohidratos

- 48% de Grasas

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

III.25 ALIMENTACION COMPLEMENTARIA 2 – 8 a 10 meses

DESAYUNO

- 100g compota de fruta o jugo cocido no cítrico
- 100 ml de avena o quinua, maicena o chuño de consistencia espesa con fruta (membrillo, pera, melocotón).
- 1 pan de yema y/o árabe con pollo deshilachado queso fresco pasteurizado.

ALMUERZO Y COMIDA

- 50g Ración de pollo, pavita o hígado de pollo.
- 60g ración de cereal (arroz tipo atamalado o quinua)
- 80g puré de papa amarilla o vegetales o leguminosas sin cascara.
- Agregar solo en el almuerzo 1 cdta de aceite de oliva.
- 100 ml. de infusión.

COLACIONES (10 am y 3pm) según indicación

- 120g Compota o mazamorra de fruta: pera, melocotón, plátano, papaya, melón, manzana.

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

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

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNAS (g)
ADICIONALES	100	0.5
ALMUERZO	300	6.5

ADICIONALES	100	0.5
COMIDA	300	6.5
TOTAL	800	14

III.26 ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA 3: 10 a 12 meses

DESAYUNO

- 100 g Compota de fruta o jugo cocido no cítrico
- 150 cc de avena o quinua de consistencia espesa con fruta (membrillo, pera, melocotón, manzana, plátano).
- 1 pan de yema y/o árabe con omelette de yema de huevo, pollo deshilachado o queso fresco pasteurizado.

ALMUERZO Y COMIDA

- 60g Ración de pollo o res triturada.
- 80 g arroz o fideos bien cocido o quinua.
- 100 g Ración de puré de tubérculos con vegetales, legumbres o leguminosas
- Agregar solo en el almuerzo 1 cucharadita de aceite de oliva.
- 100g ración de fruta entera fresca o en compota.

ADICIONALES

10.00 am

- 120g fruta a solicitud de la Entidad

15.00 pm

- Mazamorra a base de leche de continuación y cereal (arroz, sémola, maicena, quinua, etc.) a solicitud de la Entidad

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

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

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

COMIDA	250	6
TOTAL	670	14

III.27 Alimentación Complementaria I, II, III para niños

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

ALIMENTACION PEDIATRICA

1.1 Alimentación para niños de 1 a 4 años PREESCOLAR

DESAYUNO

- 200 cc de avena con canela y/o clavo de olor.
- 200 cc de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales (no soya) 3 veces a la semana (martes, jueves, sábado).
- 200 cc de Jugo de Frutas 1 vez a la semana en lugar de Leche (domingo).
- 1 Ración de sándwich mejorado (pan de yema)
- 1 Huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes).

SANDWICH MEJORADO

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

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de 70 gramos pollo sin hueso o piel, medallones de pechuga de pavo o 2 Huevos 1 sola yema.
 - 1 ración 70 gramos de tubérculos y/o verduras con guisos simples sin alimentos crucíferos (preparación al vapor o sudado)
 - 1 ración de arroz 80 gramos bien cocido.
 - 1 ración de compota de fruta entera de 100 gramos o mazamorra de fruta trozos.

- 200 cc de infusión o refresco de fruta.

Valor Calórico Total (V.C.T): - Kcal

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

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	396	10
ALMUERZO	494	19.8
CENA	575	19.8
TOTAL	1465	49.6

1.2 Alimentación para niños de 5 a 11 años (ESCOLAR)

DESAYUNO

- 250 cc de avena con canela y/o clavo de olor.
- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales (no soya) 3 veces a la semana (martes, jueves, sábado).
- 200 cc de Jugo de Frutas 1 vez a la semana en lugar de Leche (domingo).
- 1 Ración de sándwich mejorado (pan de yema)
- 1 Ración de sándwich simple (mermelada casera, manjar blanco, palta, aceituna, mantequilla, queso) o 2 tostadas con entremés.
- 1 Huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes).

SANDWICH MEJORADO

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

SANDWICH SIMPLE

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

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopa bebe o sopa de sémola con pollo o claras de huevo
- 1 ración de 90 gramos pollo sin hueso o piel, medallones de pechuga de pavo o 2 Huevos 1 sola yema.
 - 1 ración 90 gramos de tubérculos y/o verduras con guisos simples sin alimentos crucíferos (preparación al vapor o sudado)
 - 1 ración de arroz 100 gramos bien cocido.
 - 1 ración de compota de fruta entera de 100 gramos o mazamorra de fruta trozos.
 - 200 cc de infusión o refresco de fruta.

Valor Calórico Total (V.C.T): - Kcal

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

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	643	16
ALMUERZO	900	30
CENA	576	20
TOTAL	2000	66

1.3 Alimentación para niños 12 a 17 años 11 meses (ADOLESCENTE)

DESAYUNO

- 200 cc de avena con canela y/o clavo de olor.
- 200 cc de leche evaporada (dilución al ½), sin aditivos cereales (no soya) 3 veces a la semana (martes, jueves, sábado).

- 200 cc de Jugo de Frutas 1 vez a la semana (domingo).
- 2 Ración de sándwich mejorado (pan de yema)
- 1 Huevo duro 3 veces a la semana (lunes, miércoles, viernes).

SANDWICH MEJORADO

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

SANDWICH SIMPLE

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

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración 350 cc. de sopa con pollo o claras de huevo o sopa crema.
- 1 ración de 120 gramos pollo sin hueso o piel, medallones de pechuga de pavo o 2 Huevos 1 sola yema.
- 1 ración 100 gramos de tubérculos y/o verduras con guisos simples sin alimentos crucíferos (preparación al vapor o sudado)
- 1 ración de arroz 120 gramos bien cocido.
- 1 ración de compota de fruta entera de 150 gramos o mazamorra de fruta trozos.
- 300 cc de infusión o refresco de fruta.

Valor Calórico Total (V.C.T): - Kcal

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

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

IV. CONDICIONES ADICIONALES DEL SERVICIO

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

- El costo del servicio mensual de transporte de residuos sólidos se calculará según el conteo del pesado diario.
- El costo del servicio mensual de Agua Potable será contabilizado a través de un conto metro instalado para este fin, de ser el caso. Caso contrario será estimado por la entidad.
- El costo del servicio mensual de Energía eléctrica será contabilizado a través de un conto metro instalado para este fin, de ser el caso. Caso contrario será estimado por la entidad.
- La merced conductiva en Nuevo soles por concepto de arrendamiento mensual del local utilizado será de un valor de S/. 18,375.00.

Valores referenciales:

- Costo Estimado Mensual de Energía Eléctrica: S/ 3, 776.10
 - Costo Estimado Mensual de Agua Potable: S/ 2,307.50
- No se aceptará que el Contratista realice la evacuación de los Desechos derivado de la atención de pacientes hospitalarios, el cual se realizará a través de una Empresa especializada y autorizada para tal fin.
 - Las cifras antes descritas estarán sujetas a variación con respecto a los recibos mensuales, siendo responsable de su control Servicios Generales, Unidades de Logística y Economía.
 - El Representante del Service en el Hospital es el **NUTRICIONISTA-ADMINISTRADOR** y será el **RESPONSABLE DEL SERVICE** y de toda gestión que se realice en su interior..
 - Los regímenes dietoterapéuticos: Dependerá de la prescripción médico-dietética para cada paciente, el Nutricionista responsable del Hospital

Santa Rosa determinará las especificaciones técnicas mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades del paciente. (Indicadores y adicionales).

- Balance Hídrico: es la información que debe brindar el personal del concesionario de alimentos del contenido en (ml) y (g) del desayuno, almuerzo, comida y adicionales distribuidos por cada paciente lo que permitirá la realización del balance hídrico por el personal profesional correspondiente (siendo importante para la evaluación y tratamiento del paciente). Para ello el concesionario debe contar con un sistema de registro y de fácil acceso (visible) al personal Asistencial el Hospital Santa Rosa y/o personal que lo solicite.
- El concesionario de alimentos hará entrega al Departamento de Nutrición y Dietética:
 - a. 4 - 5 tarros
 - . de leche entera o cajas tetrapack por día, de ser necesario otro tipo de leche como descremada, de soya o deslactosada, según requerimiento y en envase original. El concesionario hará entrega mensual de la leche entera solicitada, la cantidad de leche requerida podría incrementarse de acuerdo a la demanda de pacientes.
 - b. Arroz, azúcar, canela, clavo de olor, para panetelas requeridas por servicio. El Concesionario proveerá de 2 técnicos para la preparación de las fórmulas enterales para los 7 días de la semana mientras dure el contrato. Incluye artículos de limpieza.
- El Service deberá implementar un sistema computarizado de registro digital para el personal del hospital que asiste al comedor, computadora con un software que no genere errores de registro, huellero y también una unidad que incluya un sistema de alimentación ininterrumpida de un mínimo de 8 horas de duración.

V. PLAZO Y LUGAR DE EJECUCION DEL SERVICIO

El plazo del servicio se llevará a cabo por el periodo de 120 días calendario y/o hasta que se suscriba el contrato del procedimiento de selección ordinario, que será computado desde el mismo día de suscrito el contrato, será ejecutado en el Hospital Santa Rosa, sito en Av. Bolívar, Cdra. 8 s/n - Pueblo Libre.

VI. PAGO

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

VII. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad del servicio estará a cargo del Departamento de Nutrición y Dietética, para ello la empresa proporcionara el consolidado de raciones atendidas en la semana, dentro de los 4 días posteriores a la ejecución del servicio.

VIII. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN DEL POSTOR

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>NUTRICIONISTA- ADMINISTRADOR RESPONSABLE DEL SERVICE</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Licenciado en Nutrición o equivalente, colegiado y habilitado profesionalmente.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El Grado de Licenciatura será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p>
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>NUTRICIONISTA- ADMINISTRADOR RESPONSABLE DEL SERVICE</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 horas lectivas, en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de Certificado o Constancia de las capacitaciones mencionadas.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

	<p><u>NUTRICIONISTA- ADMINISTRADOR RESPONSABLE DEL SERVICE</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>2 años en puesto de Nutricionista Administrador o puesto similar de un servicio de Alimentación colectiva (personal médico y pacientes) para instituciones de salud públicos o privados.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p>
C	<p><u>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 900,000.00 (Novecientos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación colectiva en instituciones de salud públicas o privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2018, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p>

	<p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta 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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>Requisito de calificación de capacidad legal – habilitación, la empresa prestadora del servicio debe contar con una certificación habilitada de Principios Generales de Higiene (PGH) expedida por la autoridad de salud competente antes de la firma del contrato.</p>
--	--

IX. CLASIFICACION DE FALTAS Y PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE SANCIONES

Las faltas serán determinadas en función del cumplimiento de la normatividad vigente y obligaciones adquiridas por la empresa y el hospital.

DE LAS FALTAS

Las bases administrativas en su totalidad están bajo supervisión del Departamento de Nutrición, órgano responsable en el Hospital Santa Rosa.

Detección de faltas:

Modalidad 1) Para supervisar, controlar y detectar faltas cometidas durante los procesos se utilizará la lista de chequeo diario de acuerdo a los formatos establecidos por el departamento de nutrición, los ítems evaluados serán verificados en situ, se comunicará a la nutricionista del concesionario, quien firmará esta lista de chequeo culminado el tiempo de servicio evaluado, de negarse a firmar sólo bastará la firma del nutricionista del hospital y el visto bueno de la jefatura, para proceder con el trámite y la tipificación de falta que corresponda.

Modalidad 2) Detectada alguna falta, que se encuentre en el formato de supervisión de DIGESA, lista de chequeo o formato diario de BPM, se procederá a levantar un ACTA, donde se detallará el lugar, hora y el suceso y el acta deberá ser firmada por la nutricionista o administrador del concesionario o su nutricionista, en caso de negarse a firmar se llamará a un testigo para corroborar este hecho, quien también firmarán el acta, luego de ello se procederá con el trámite y la tipificación de falta que corresponda, de no contar con testigo será válido medios magnéticos como video o fotografías.

Modalidad 3) El departamento cuenta como medio de control un cuaderno de quejas, sugerencias y reclamos tanto de personal y pacientes (debido a la reserva en la identificación del informante bastara con la prueba magnética o física de la falta a evidenciada) en todos los tiempos de comida o informes generados por pacientes o el personal del hospital, esta información será el

sustento para la elaboración de la acta por la falta incurrida y con el visto bueno de la jefatura de nutrición se procederá a la tipificación de la falta que corresponda que afectara la conformidad quincenal.

La documentación con respecto a la detección de faltas (Lista de chequeo, actas, cuadernos de quejas, sugerencias y reclamos, pruebas magnéticas y entre otros) será remitida a la empresa concesionaria en un plazo de 48 horas de culminada la semana evaluada, la empresa concesionaria tendrá 48 horas posteriores a la recepción de la documentación, para realizar el descargo respectivo, vencido este plazo se procederá con el trámite correspondiente.

Las conformidades y consolidados de raciones quincenal, serán enviadas por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética a la dirección administrativa con copia a la Oficina de logística y economía, para que ejecuten los pagos y descuentos correspondientes de ser el caso.

El administrador del Service no podrá negarse a firmar los consolidados o las actas de conformidad bajo responsabilidad de retrasar el pago.

TIPIFICACIÓN DE LAS FALTAS

A. FALTAS LEVES

PRODUCCION

- 1) Cambio en la programación en cualquiera de los tiempos de comida sin previa aprobación con Jefe de Departamento de nutrición en su reemplazo personal de Guardia.

ALIMENTOS

- 2) Almacenar productos de forma inadecuada en áreas que no correspondan.
- 3) Distribuir al paciente o personal del hospital preparaciones que evidencien organolépticamente malas técnicas de elaboración, como sobre cocción (quemado) alimentos sin presentación adecuada.

SERVIDO

- 4) No desinfectar la mesa de los pacientes antes de servir los alimentos.
- 5) Distribuir a los pacientes alimentos fríos o usar contenedor plástico.
- 6) Incumplimiento en el horario de distribución de alimentos para el personal (comedor) excediendo los 30 minutos posteriores al inicio de distribución según lo establecido.

PERSONAL

- 7) Presentación del personal con uniforme sucio o incompleto.

- 8) Incumplimiento del plan de capacitación, ejecutado por un profesional acreditado en el área.
- 9) Uso inadecuado de cofia, mascarilla y/o guantes durante cualquier tiempo del proceso de producción.
- 10) Falta de 1 o 2 personal.
- 11) Todo el personal del Service no debe hacer uso del celular o radio durante las horas de trabajo. Excepto los licenciados del Service.

ASEO E HIGIENE

- 12) Charolas y/o menaje inadecuadamente lavado. Presencia de bandejas con residuos de alimentos de un tiempo de comida anterior.
- 13) La segregación de residuos sólidos generados en el servicio de producción y distribución del servicio de nutrición estarán sujetos a la ley N°27314, ley general de residuos sólidos y Manual de Manejo de Residuos Sólidos del Hospital Santa Rosa.
- 14) No contar con jabón y alcohol gel y/o papel toalla en las áreas correspondientes.
- 15) No contar con tachos de basura de tapa vaivén o que este no cuente con bolsa.
- 16) Presencia de ropa u otros objetos en área de producción o pisos de distribución de Dietas. carteras, zapatos, radio, chompas que no son del uniforme, celulares).
- 17) No cuenta con paños absorbentes en buenas condiciones de higiene para la limpieza de mesas de pacientes y comedor.
- 18) No colocar los residuos sólidos biocontaminados y comunes en los cilindros destinados a Nutrición.
- 19) Incumplimiento de la colocación de los recipientes con tapa y de los recipientes con ruedas para la eliminación de residuos sólidos.
- 20) Inadecuada segregación de residuos sólidos comunes orgánicos e inorgánicos.
- 21) Personal auxiliar de nutrición realizando el transporte de los residuos sólidos comunes inorgánicos, orgánicos y biocontaminados.
- 22) Personal de limpieza que realiza el transporte de residuos sólidos sin uso de equipos de protección personal y/o sin el uniforme apropiado.
- 23) Colocación de los residuos sólidos biocontaminados en el piso y/o recipiente que no le corresponde a nutrición en el ambiente del almacén final de residuos sólidos, de reportarse cero (0) la cantidad en peso de los residuos sólidos biocontaminados se considerará el peso promedio diario y se considera falta.

A. FALTAS MODERADAS

PRODUCCION

- 1) Incumplimiento de la entrega de certificado de calidad de los productos o del camal de donde proceden los cárnicos.
- 2) Recepción y/o Transporte alimentos bajo condiciones antihigiénicas (vehículo sucio cabinas internas sucias, campos sucios, tapers sucios, mezclando alimentos con material de limpieza en la misma tolva).
- 3) Verificación in situ de contaminación cruzada por utensilios, manipulación y superficies.

- 4) Incumplimiento de los Programas de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos BPM, Higiene y saneamiento durante los procesos de producción, almacenamiento, distribución y limpieza.
- 5) No efectuar la conservación de productos que por su naturaleza o composición en el que necesiten refrigeración o congelación.

ALIMENTOS

- 6) Recepcionar, almacenar alimentos que presenten señales visibles de defectos en sus envases o envolturas, mal cierre, deteriorados, golpeados, abollados, rotos u oxidados, dañados, adulterados, o con fecha de vencimiento expirada que presenten características u otros elementos que afecten la calidad sanitaria del alimento.
- 7) Almacenar alimentos con presencia de vectores, moho, hongos o muestras manifiestas de suciedad en alimentos para preparación o en áreas de almacenamiento, refrigeración o congelación.
- 8) Distribuir al menos a un comensal paciente o personal del hospital, preparaciones cárnicas y/o cereales a medio cocer o quemado.

SERVIDO

- 9) Incumplimiento parcial o total de los indicadores dietoterapéuticos solicitado por el nutricionista del hospital.
- 10) Entregar raciones de forma parcial y/o incompleta de acuerdo a lo solicitado o estipulado en las bases.
- 11) Entregar dieta que no corresponda al paciente confusión de bandejas, , ayunas, pacientes que se encuentran con restricción de alimentos (NPO, “nada por via oral”).

PERSONAL

- 12) Falta de prueba de covid 19 negativa mensual del personal que trabaje para el service según estipula la ley para manipuladores.
- 13) Presentación incompleta de la documentación del personal descrita a continuación: documentos Antecedentes policiales, Antecedentes penales, carné de sanidad vigente, Prueba rápida o molecular mensual negativa, Vacuna de hepatitis, vacuna antitetánica, carnet de vacuna Covid 19 y la documentación detallada en el cuadro N°9.
- 14) Trato inadecuado del personal del service al personal de nutricion del HSR y personal y pacientes del Hospital Santa Rosa.

ASEO Y LIMPIEZA

- 15) Incumplimiento del cronograma de fumigación.

- 16) Distribución de alimentos sin contar con los implementos necesarios para realizar esta función (guantes, mascarillas, cofias, mandilones descartables).
- 17) No contar con guantes en cantidad suficiente o ausencia de ellos.
- 18) Incumplimiento del Service en realizar los estudios microbiológicos de las preparaciones con riesgo de Contaminación cruzada o aparentemente deterioradas a solicitud del departamento de Nutrición.
- 19) Falta de Dispensadores de jabón líquido en los puntos de lavado de manos.
- 20) Falta de Dispensadores de alcohol gel en los puntos de lavado de manos.
- 21) Utilización de ollas y/o utensilios con hollín, óxido, abolladuras o desgaste.
- 22) Incumplimiento de la limpieza general, se verificará cuaderno de registro.

EQUIPAMIENTO

- 23) No cumplimiento en la reparación de cámara de refrigeración o congelación por un periodo mayor a 7 días.
- 24) Menaje guardado en hospitalización o comedor expuesto al medio ambiente sin protección fuera de caja contenedora de plástico o caja de almacenamiento.
- 25) No cumplimiento de la reparación de equipos y maquinarias relacionadas a la preparación y distribución de alimentos en área de producción, servido o dietas de pisos mayor a tres días (licuadoras, cocinas, tabolas, microondas, refrigeradoras por un periodo, coches térmicos (mayor a 2 días).
- 26) No cumplimiento de la reparación de infraestructura deteriorada por el uso puertas paredes, techos, zócalos, tuberías, chapas, caños, trampas, rejas etc. (Por más de 3 días). En los ambientes en que el Service desarrolla sus actividades.
- 27) Falta de combustible para realizar la producción, distribución de alimentos en el área de producción, comedor institucional o área de dietas de hospitalización

B. FALTAS GRAVES

PRODUCCION

- 1) Brote de Intoxicación alimentaria comprobada para lo cual el Departamento de Nutrición seguirá el siguiente procedimiento:
 - a. Levantar el acta respectiva con el representante de la misma.
 - b. Los alimentos serán inmediatamente sellados y guardados en refrigeración en presencia de un representante de la empresa.
 - c. El Departamento de Nutrición informara a la Dirección del Hospital, que comunicara a epidemiología, la realización del trámite de acuerdo a competencia.
 - d. La oficina de Epidemiología, coordinara con DIGESA para la toma de muestra y el análisis respectivo.
 - e. La empresa tomara la muestra del producto, para la elaboración de su respectivo análisis.

- f. El Departamento de Nutrición coordinara con epidemiología para el trámite correspondiente.
- g. La sanción se ejecutará en la semana en la que se reciban los resultados microbiológicos por parte de la entidad competente.
- h. Destruir o violentar lacrados en las muestras o contra muestras, para identificar a un producto o grupo de productos inmovilizados por la autoridad de Salud sin su autorización expresa.

ALIMENTOS

- 3) Elaborar, preparar alimentos contaminados, adulterados, falsificados, descompuestos, con fecha de vencimiento expirada no aptos para el consumo humano o en estado antihigiénico sin condiciones sanitarias adecuadas.
- 4) Elaborar preparaciones que tengan sustancias dañinas prohibidas, mohos, impurezas, objetos o insectos, sustancias tóxicas o peligrosas que no correspondan a los alimentos para el consumo humano.
- 5) Elaborar preparaciones que incluyan el hielo y la sal sin cumplir los requisitos físicos, químicos y microbiológicos para el consumo humano de acuerdo a la norma sanitaria NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01.
- 6) Uso y/o almacenamiento de alimentos procesados industrialmente o a granel que no cuente con marca ni registro sanitario.
- 7) Uso y/o almacenamiento de alimentos con registro sanitario adulterado.

SERVIDO

- 8) Existencia de reclamos documentados y verificables de un mínimo del 10% de comensales en el comedor en un mismo tiempo de comida.
- 9) Existencia de reclamos documentados y verificables de un mínimo de cinco pacientes en un mismo tiempo de comida.
- 10) La falta de menaje descartable de manera total o parcial en el servido de pacientes Covid 19 e infectocontagiosos y personal de salud que atiende áreas de aislamiento, Covid (triaje diferenciado, UCI, Medicina de Covid, emergencia).
- 11) Presencia de contaminación en alimento servido conteniendo; por agentes químicos, orgánicos, físicos, biológicos, en los alimentos crudos o cocidos, insectos vidrio, clavos, aretes, metales, pintura, piedras, astillas de madera, plástico u otros objetos contaminantes.

HIGIENE

- 12) Contar con manipuladores de alimentos que presentan o son portadores de enfermedades infecto contagiosas o tengan ulceraciones, heridas expuestas, o micosis en manos.
- 13) Reingresar alimentos rechazados por el departamento de nutrición.
- 14) Incumplimiento de la desinsectación y/o fumigación según lo solicitado.

X. PENALIDADES

Escala de Penalidades

N°	SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
1	2 faltas leves en una misma semana evaluada.	0.5 UIT	A través de acta de Conformidad según el consolidado de la semana en que se cometió la falta.
2	3 faltas leves o en una misma semana	1 UIT	A través de acta de Conformidad según el consolidado de la semana en que se cometió la falta
0+	Más de 3 faltas leves	Por cada falta leve adicional se aumentara 0.05 UIT	A través de acta de Conformidad según el consolidado de la semana en que se cometió la falta
4	1 falta moderada	1 UIT	A través de acta de Conformidad según el consolidado de la semana en que se cometió la falta
5	1 Falta Grave	2 UIT	A través de acta de Conformidad según el consolidado de la semana en que se cometió la falta

- 1 falta leve en la semana evaluada equivale a una Llamada de atención escrita.
- Las penalidades son **acumulativas** y serán debitadas quincenalmente, según el cuadro anterior.

I

XIII. SANCIONES

Resolución del contrato: El Hospital podrá resolver el contrato, previo informe técnico del Departamento de Nutrición y Dietética sobre la necesidad del Servicio, por las siguientes condiciones:

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

Adicionalmente estas penalidades están regidas por la Ley de contrataciones del estado y su reglamento.

ANEXO 01

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

Tiempo de Comida	PREPARACIÓN	ALIMENTOS Y PREPARACIONES A CONSIDERAR	OBSERVACIÓN	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO cc/g (peso neto)
Desayuno	OPCION 1	Pan francés (40 g)		diario	40 g
		Pan de Yema (40 g)		diario	40 g
		Pan de integral (40 g)		a solicitud	40 g
		Pan de ciabatta (40 g)		diario a solicitud	40 g
		Leche evaporada deslactosada		diario	200 ml
		Yogur Deslactosado		diario	200 ml
		Avena		3 veces por semana	25 g
		quinua		2 veces por semana	25 g
		Kiwicha		1 vez por semana	25 g
		Maca		1 vez por semana	25 g
		Esencia de café	excluye al cereal o la leche	diario	40 ml
		Fruta(manzana, pera, durazno, membrillo, pera, piña) para el cereal	peso neto	diario	20 g
		Huevos		diario	60 g
		Fruta		diario	según cuadro
		Fruta para jugos	peso neto	a solicitud	160 g
		Mantequilla (barra)	pan simple	2 veces por semana	10 g
		Queso fresco pasteurizado	pan simple	1 vez por semana	30 g
		Mermelada casera	pan simple	2 veces por semana	15 g
		aceitunas	pan simple	2 veces por semana	25 g
		manjar blanco	pan simple	a solicitud	10 g

		Camote (cocido)	pan simple	a solicitud	40 g
		palta (peso neto)	pan simple	a solicitud	40 g
		pollo sin hueso filete (cocido)	pan mejorado	2 veces por semana	40 g
		Queso Paria	pan mejorado	2 veces por semana	25 g
		cerdo sin hueso (cocido al horno)	pan mejorado	1 vez por semana	40 g
		pavo sin hueso filete (cocido)	pan mejorado	1 vez por semana	40 g
		res sin hueso (cocido)	pan mejorado	1 vez por semana	40 g
		filete de atún (peso neto)	pan mejorado	a solicitud	30 g
		cerdo sin hueso (tipo chicharrón cocido)	pan mejorado	a solicitud	40 g
		Panetón	Pan simple	a solicitud	115 g
		Huevo	Pan mejorado	a solicitud	2 unidades
ALMUERZO	SOPAS	pollo sin hueso (peso cocido)		5 veces por semana	20 g
		res sin hueso (peso cocido)		2 veces por semana	20 g
		mondongo		A solicitud	50g
		pescado pulpa		a solicitud	30 g
		cerdo pulpa (peso neto)		a solicitud	30 g
		tubérculos		diario	30 g
		verduras	3 variedades distintas	diario	60 g
		cereales (variados)		diario	20 g
		menestras	de acuerdo a preparación	a solicitud	30 g
		huevos	de acuerdo a preparación	a solicitud	10 g
		queso fresco	de acuerdo a preparación	a solicitud	15 g
		Leche evaporada deslactosada	de acuerdo a preparación	a solicitud	25 ml
	ENTRADAS	variadas	de acuerdo a preparación	a solicitud	150g
	SEGUNDOS	pollo con hueso	Peso cocido	3 veces por semana	130-140 g
		res sin hueso	Peso cocido	2 veces por semana	130-140 g
		pavita sin hueso	Peso cocido	1 vez por semana	130-140 g
		pescado filete sin hueso	Peso cocido	1 vez por semana	130-140 g
		chuleta con hueso	Peso cocido	a solicitud	150 g
		cerdo sin hueso	Peso cocido	a solicitud	130-140g

		Hígado de Res	Peso cocido	a solicitud	150 g
		Hígado de pollo	Peso cocido	a solicitud	150 g
		Mondongo	Peso cocido	A solicitud	150 g
		Huevo	peso	4 Unidades	4 Unidades
		producto elaborado en base de anchoveta	Peso crudo	a solicitud	160 g
		Arroz guarnición	Peso cocido	diario	140g
		Arroz (preparación sin guarnición)	Peso cocido	a solicitud	180g
		fideo	Peso cocido	a solicitud	180 g
		tubérculos Guarnición	Peso cocido	diario	120 g
		papa para frituras	Peso cocido	a solicitud	200 g
		papa, olluco (picado)	Peso cocido	a solicitud	120 g
		menstras	Peso cocido	2 veces por semana	80 g
		trigo o quinua (guisos)	Peso cocido	a solicitud	80 g
		verduras chinas	de acuerdo a preparación	-	100 g
		verduras (guisos)	de acuerdo a preparación	diario	100 g
	ENSALADA	verduras	3 verduras distintas	diario	60 g
	FRUTA	fruta de postre		diario	según cuadro
		Mazamorra o postre		a solicitud	-
	REFRESCOS	Cebada, maíz morado o de fruta		diario	500 ml
		Agua		diario	200 ml
		Infusión o café		a solicitud	500 ml
		Con limón			
CENA	SOPAS	pollo sin hueso	Peso cocido	5 veces por semana	20 g
		res sin hueso	Peso cocido	2 veces por semana	20 g
		tubérculos	Peso cocido	diario	40 g
		verduras	3 variedades distintas	diario	60 g
		cereales (variados)		diario	30 g
		Menstras (peso cocido)	de acuerdo a preparación	a solicitud	40 g
		huevos	de acuerdo a preparación	a solicitud	10 g
		queso fresco	de acuerdo a preparación	a solicitud	15 g
		Leche evaporada deslactosada	de acuerdo a preparación	a solicitud	25 ml

	SEGUNDOS	pollo con hueso sin ala	Peso cocido	5 veces por semana	130-140g
		res sin hueso	Peso cocido	1 vez por semana	130-140 g
		pavita sin hueso	Peso cocido	1 vez por semana	140 g
		arroz	Peso cocido	diario	140 g
		arroz (preparación sin guarnición)	Peso cocido	a solicitud	180 g
		fideo	Peso cocido	a solicitud	180 g
		Tubérculos guarnición	peso neto (cocido)	diario	120 g
		papa para frituras	Peso cocido	a solicitud	200 g
		papa, olluco (picado)	Peso cocido	a solicitud	120 g
		trigo o quinua (guisos)	Peso cocido	a solicitud	80 g
		verduras chinas	de acuerdo a preparación	-	-
		verduras (guisos)	de acuerdo a preparación	-	-
	FRUTA	fruta de postre		diario	según cuadro 2,3
		Mazamorra o postre		a solicitud	-
	REFRESCOS	infusiones		diario	500 ml
		agua		diario	500 ml
		café		a solicitud	500 ml
	OPCION 2				
		pan árabe integral (2 unds)		diario	60 g
		esencia de café		diario	40 ml
		leche evaporada deslactosada		diario	125 ml
		queso fresco pasteurizado	pan simple	1 veces por semana	30 g
		aceitunas	pan simple	3 veces por semana	30 g
		palta (peso neto)	pan simple	3 veces por semana	40 g
		pollo sin hueso filete (cocido)	pan mejorado	2 veces por semana	80 g
		Queso Paria	pan mejorado	3 veces por semana	30 g
		pavo sin hueso filete (peso cocido)	pan mejorado	2 veces por semana	80 g
		filete de atún (peso neto)	pan mejorado	a solicitud	30 g
		Doble integral	(características de la opción 3 desayuno)	A solicitud	
		Huevos		diario	60 g

		Fruta		diario	según cuadro
Miscelánea		Especias, pimienta, comino, sal, sazónador, azúcar, orégano, canela, clavo entre otras necesarias para la preparación	De acuerdo a las leyes de la alimentación (sabor, olor, cantidad, calidad)	diario	-

DENOMINACIÓN		UM	DESCRIPCIÓN
CÁRNICOS			
1	Res	kg	Color, olor, y textura característica, pulpa magra sin huesos, nervios ni tendones, Asado, corte de bisteck sin hueso,
2	Pollo	Kg	Color, olor, y textura característico, sin menudencia, peso por unidad mínimo 2.2 Kg, embolsado con fecha de vencimiento
3	Pavo	Kg	Color, olor, y textura característico, medallón, sin menudencia, embolsado con fecha de vencimiento
4	Cerdo	Kg	Color, olor, y textura característico, pulpa magra sin hueso, sin grasa ni pellejo
5	Pescado	Kg	Color, olor, y textura característica, sin espinas, sin piel, sólo pulpa. (tollo, bonito, merluza, espada)
6	Hígado	Kg	Color, olor, y textura característico (procedencia nacional) Hígado de res o pollo.
7	Embutidos	Según sea el caso A solicitud	Con registro sanitario, fecha de vencimiento, marca reconocida, no granel ni de dudosa procedencia, Jamón de pavita, Hot dog de pavita, Tocino ahumado, Jamón Ingles a solicitud.
8	Mondongo	Kg	Importado en caja. O empacado al vacío.
LÁCTEOS			
8	Quesos	Según sea el caso	Con registro sanitario, fecha de vencimiento, marca reconocida, no granel ni de dudosa procedencia, Color, olor, y textura característica
9	Leche	Und	Evaporada, descremada, sin lactosa, con fecha de vencimiento, sin magulladuras
10	Yogur	Und	Descremado, presentación por 1 litro, de sabores variados de acuerdo a solicitud, sin magulladuras.
11	Mantequilla	Und	En empaque personal de 10 g con registro sanitario vigente
HUEVOS			
12	Huevos rosados	Kg	Empacados en envases de 15 unidades, con fecha de vencimiento, limpios, sin rajaduras, de gallina

TUBÉRCULOS			
13	Papa(distintas variedades)	kg	De primera calidad
14	Papa amarilla	kg	De primera calidad específicos para purés u otro solicitado
15	Camote morado o amarillo	kg	De primera calidad
16	Yuca	kg	De primera calidad
17	Olluco	kg	De primera calidad
FRUTAS Y VERDURAS			
18	Frutas	Und-Kg	De primera Calidad , en jabas limpias, sin magulladuras, seleccionadas sin marcas, rayaduras, golpes, picaduras, grado de madurez adecuado y tamaño uniforme.
19	Verduras	Kg	De primera Calidad, en jabas limpias, sin magulladuras, seleccionadas.
CEREALES Y DERIVADOS			
20	Arroz	Kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario
21	Avena, quinua, kiwicha, maca y otros cereales andinos	Kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario
22	Fideos, sémola	Kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario, fideos de distinta variedad
23	Pan (Francés, ciabatta, integral) con sal y sin sal	Unidad de 40 gramos	Corteza dorada uniforme y mate, consistencia crocante a la presión, miga blanca cremosa sin zonas almidonosas, olor, característicos, sin bromuro de potasio y agentes contaminantes. Panes con sal, sin sal e integrales.
24	Tostadas	Und	No granel, con registro sanitario, sin bromato, 16-18 gr por unidad, embolsado
25	Galletas	Kg	No granel, embolsado con registro sanitario
26	Papa Seca	Kg	No granel, embolsado con registro sanitario
27	Maíz mote	Kg	No granel, embolsado con registro sanitario
MENESTRAS			
28	Arveja partida, lentejas, pallares, garbanzos, frejoles varios	Kg	No granel, embolsado con registro sanitario (el tipo de menestra será a solicitud, Marca reconocida en el mercado)
OTROS			
29	Aceite	litros	Botellas individuales de 0.9-1 litro, 100% vegetal,
30	Aceite de oliva	litros	Botellas de 0.25 cc. A pedido.
31	Sillao	litros	Botellas individuales de 0.5-1 litro
32	vinagre tinto y blanco	litros	Botellas individuales de 0.5-1 litro
33	Harinas varias	Kg	Por ningún motivo a granel, deberán ser embolsados, con registro sanitario y marca reconocida
34	Café	Kg	Calidad de exportación, bolsas por 1 Kg, con registro sanitario

35	Mayonesa envasada	Unid	Mayonesa en sachet individual y empaquetada de kilo con tapa de marca reconocida en el mercado.
CONDIMENTOS U OTROS			
36	pimienta, comino, sal yodada, anís, clavo, canela, Cúrcuma, (no palillo) pimientos en polvo, paprika, canela molida, canela china, orégano, flan, gelatina, tau si, mensi, te, cebada tostada, laurel, ketchup, mostaza, chancaca, caldo de pollo, caldo de res, caldo de pescado, conservas de todo tipo, chicha de jora, gaseosas, hongos	Bolsas, latas, botellas, cajas,	Por ningún motivo los productos serán a granel, deberán ser embolsados, con registro sanitario y marca reconocida.

CUADRO N°2.- PESO UNITARIO DE FRUTAS PARA EL PERSONAL Y Hospitalización

FRUTA	Rango de Peso	UM
Manzana Royal	120-180	g
Pera	120-180	g
Tuna	120-180	g
Plátano de seda	120-180	g
Plátano de isla	120-180	g
Granadilla	120-180	g
Mandarina	120-180	g
Naranja de mesa	120-180	g
Lima	120-180	g
Mango	120-180	g
Pepino	120-180	g
Ciruela	120-180	g
Durazno	120-180	g
Otras	A consideración	

CUADRO N°3.- FRUTAS POR PESO BRUTO DE CADA RACIÓN

FRUTA	Rango de Peso	UM
Papaya	120	g
Melón	150	g
Uva negra	100	g
Uva italia	100	g
Sandía	150	g
Piña hawaiana (peso neto)	150	g
Otras	A consideración	

CUADRO N°4.- PESO UNITARIO DE FRUTAS PARA JUGOS

FRUTA	Rango de Peso	UM
Cocona	100-120	g
Membrillo	140-160	g
Carambola	60-80	g
Manzana de agua	140	g
Maracuyá	130	g
Naranja de jugo	160	g
Limón	80	g
Piña de jugo	1200	g
Otras	A consideración	

AREA DE PRODUCCIÓN**CUADRO N°5.- Relación Funcional del Personal Solicitado**

Nutricionista – Administrador (a) Presente durante todo el proceso de atención diurno	1
Producción del Desayuno	
Nutricionista – Producción	1
Maestro Cocinero	1
Ayudante de cocina	2
Producción del Almuerzo	
Nutricionista- Producción	1
Maestro Cocinero	1
Ayudantes de cocina	2
Producción de Dietas	
Maestro de Cocina	1
Ayudante	1
Producción de la Comida	
Nutricionista- Producción	1
Maestro Cocinero I	1
Ayudantes de cocina	2
Producción de la Cena	
Nutricionista- Producción	1
Maestro Cocinero I	1
Ayudante de Cocina	2
* MENOS 1 TRABAJADOR FERIADOS Y DOMINGOS DURANTE TURNO MAÑANA	

PERSONAL COMPLEMENTARIO**CUADRO N°6.-**

Carnicero si se reciben cárnicos sin cortar	1
Almacenero	1
Limpieza turno mañana/ Tarde	1
Limpieza turno Noche	1
MENOS EL CARNICERO EN DOMINGOS	

AREA DE COMEDOR**CUADRO N°7.-**

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

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

AREA DE HOSPITALIZACIÓN

CUADRO N°8.-

DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA	
Nutricionista- clínico (En cada tiempo de comida)	1
2º PISO (personal en cada tiempo de comida)	
Servidor y repartidor (Auxiliar de Nutrición)	2
3º PISO (personal en cada tiempo de comida)	
Servidor y repartidor (Auxiliar de Nutrición)	2
4º PISO (personal en cada tiempo de comida)	
Servidor y repartidor (Auxiliar de Nutrición)	2
USMEN Servidor y repartidor (Auxiliar de Nutrición)	1
* IGUAL CANTIDAD DE PERSONAL FERIADOS Y DOMINGOS	

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

Requisitos Mínimos De Personal

El contratista deberá presentar una Declaración Jurada que cumple con los requisitos respecto del personal solicitado adjuntando la relación de los mismos, comprometiéndose a presentar los documentos sustentatorios al inicio del servicio.

CUADRO N°9.-

Cargo u Ocupación	Requisitos Mínimos
Nutricionista- administrador RESPONSABLE DEL SERVICE	Licenciado en Nutrición o equivalente, colegiado y habilitado profesionalmente con 1 años de experiencia en puesto de Nutricionista Administrador o puesto similar de un servicio de Alimentación colectiva (personal médico y pacientes) para establecimientos de salud públicos

	o privados y con capacitación de 20 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
--	---

OTRO PERSONAL

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

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

EQUIPO Y MENAJE MÍNIMO DE CÁRACTER OBLIGATORIO A ENTREGAR POR EL CONCESIONARIO DE ALIMENTOS

COMEDOR CENTRAL

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

CUADRO N°10.- COMEDOR DE PERSONAL

Menaje descartable para todo tiempo de comida	A demanda	
Tenedores de acero de inoxidable		
Cucharas de acero inoxidable		
Cucharitas de acero inoxidable		
Cuchillos de acero Inoxidable		
Bolsas para cubiertos		
Servilletas de Papel dobladas en dos		
Vaso de Metal de 250 cc		
Charolas con 5 divisiones de acero Inoxidable	200	Und
Tazas de acero inoxidable de 300 ml	400	Unid
Vaso de Metal de 250 cc	200	Unid
Tazones de metal pequeños para huevo	200	Unid
Cobertor de Coches de tela bramante	4	Unid
Horno microondas	1	Und
Equipo de baño María de 4 pozas o TAVOLA	1	Und
Licuada (vaso de pírex)	1	Und
Dispensador de jabón líquido	1	Und
Dispensador de papel toalla	1	Und
Boconas de acero inoxidable	8	Und
Pinzas de acero inoxidable	4	Und
Cucharon de sopa grande de acero inoxidable	2	Und
Cucharon de sopa pequeño de acero inoxidable	1	Und
Bandejas de pírex para ensaladas	4	Und
Mesas con formica con capacidad de 4 personas	16	Unds
Reloj de pared	1	Und
Sillas de estructura metálica	36	Unds
Sistema de registro de huella digital con ticketera operativa	1	Und
Refrigeradora de 128 litros	1	Und
Cocina de gas 2 hornillas	1	Unds
Cajas contenedoras de plástico	4	Unds
Mesa de Metal	1	Und
Dispensador de agua	1	Unid

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

CUADRO N°11.- COCINA CENTRAL

Ollas de acero quirúrgico en tamaños varios a necesidad (guisos, caldos, sopas, guisos, compotas, dietas específicas)	A demanda	
Sartén de teflón	2	Und
Licadoras industriales	1	Und
Horno industrial	1	Und
Cocinas a gas industriales de 4 hornillas	3	Und
Cafetera Industrial	1	Und
Licadora Industrial	1	Und
Licadora domestica	1	Und
Boconas de acero inoxidable	8	Und
Cuchillos de cocina	8	Und
Trinches grandes de acero inoxidable	2	Und
Trinches pequeños de acero inoxidable	2	Und
Prensa papa metálica inoxidable	2	Und
Balanza mecánica de 20 kilos de capacidad	1	und
Balanza digital hasta 1 kg. Sensibilidad 0,1 grs	1	Unds
Dispensador de papel toalla	4	Unds
Dispensador de jabón líquido	4	Und
Paletas grandes de acero inoxidable	1	Und
Pinzas de acero inoxidable	10	Und
Cucharon de sopa grande de acero inoxidable	3	Und
Cucharon de sopa pequeño de acero inoxidable	4	Und
Termómetros HACCP	2	Und
Coches metálicos de transporte de alimentos	3	Und
Mesas de acero inoxidable	3	Und
Reloj de pared	1	Und
Tablas de picar grande de colores Blanco, Rojo, Amarillo, Verde , Azul	10	Und
Contenedor de plástico	3	Und
Tazones de acero	A Demanda	
Juego de Ollas de acero Quirúrgico con tapa		
Pinza de acero	3	Und
Coladeras de metal de diferentes tamaños	4	Und
Asaderas de Acero para el horno	6	Und
Y otros equipos necesarios para garantizar los tiempos y la calidad de las preparaciones.		

CUADRO N°12.- HOSPITALIZACIÓN

1.- El menaje debe ser cubierto al 100 % en descartable para todo tiempo de comida de los comensales en todos los tiempos de comida o según la descripción adjunta.		
Vaso de Metal de 250 cc	A demanda	
Taza de Metal de 250 cc		
Charolas con cinco divisiones de acero inoxidable		
Cucharas de acero inoxidable (*)		
Cucharitas de acero inoxidable (*)		
Recipiente de acero de 03 onzas para huevos (*)		
Tazones de 300 ml para sopa		
(Para pacientes Covid 19) Vasos con tapa de 250cc descartables (*)		
(Para pacientes Covid 19) Platos CT5 descartables (*)		
(Para pacientes Covid 19) Recipientes con tapa de 0.3 litros para sopa descartables (*)		
(Para pacientes Covid 19) Cucharas descartables (*)		
(Para pacientes Covid 19) Cucharitas descartables (*)		
(Para pacientes Covid 19) Recipientes para postre con tapa de 250 cc descartables (*)		
(Para pacientes Covid 19) Recipientes con tapa de plástico de 03 onz. para huevos descartables (*)		
Servilletas de Papel dobladas en dos		
Cobertor de bandejas de tela Bramante para los coches		
Bandeja de Acero para pacientes		
Cocinas eléctricas con 2 hornillas de marca conocida nueva	3	Und
Reloj de pared	3	und
Horno microondas	3	Und
Coches térmicos trasportadores de comida herméticos	A demanda según necesidad de los servicios	
Menaje para el servido de raciones		
Coches térmicos trasportadores de comida con bandejas		
Tacho de basura color rojo tapa vaivén		
Dispensador de papel toalla	3	Und
Dispensador de jabón líquido	3	Und
Licadoras con vaso de vidrio	3	Und
Refrigeradora domestica	1	Und
Balanza digital hasta 1 kg. Sensibilidad 0,1 grs	1	Unds
Caja Contenedora de Menaje	6	Und
Y otros equipos necesarios para garantizar los tiempos y la calidad del servicio		

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

ÁREA DE FÓRMULAS

CUADRO N°13.-

Recipientes para fórmulas con tapa de 500 cc descartables (*)	A demanda	
Recipientes para fórmulas con tapa de 250 cc descartables (*)		
Recipientes para fórmulas con tapa de 150 cc descartables (*)		
Cocineta de 2 hornillas	2	Und
Contenedores plásticos 1 largo x 0.5 ancho x 0.4 altura con	3	Und
Licuada	1	Und
Jarritas de 300 ml de plástico con tapa	A demanda	
Depósito de desecho con tapa vaivén (grandes)	2	Und
Portador isotérmico para alimentos	1	Und
Termómetro HACCP uno por piso	1	Und
Balanza de precisión de 1 gramo a 5 kilos	1	Und
Coche Hotelero	1	Und
Refrigerador domestico	1	Und
Batidora manual	1	Und
Y otros equipos necesarios para garantizar los tiempos y la calidad del servicio		

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

Productos que deberán ser abastecidos por el Service para formulas:

- Secadores de tela 7 und semestral.
- Lejía 2 litros mensuales.
- Detergente 2 Kg mensual.
- Lavavajillas liquido 2 litros mensuales.
- Paños absorbentes 1 paquete mensual.
- Escobilla para botellas 2 unidades trimestral.
- Vasos descartables con tapa (1 ciento bimensual)

CUADRO N°14.-

LISTA DE CHEQUEO-DESAYUNO

	2do piso		3er piso		4to piso	
HOSPITALIZACIÓN- DESAYUNO	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Personal técnico suficiente (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)						
Programación visible en una pizarra						
9 Secadores secos al inicio de la distribución						
Cuenta con papel toalla						
Cuenta con lavavajilla						
Cuenta con paños absorbentes en cantidad suficiente						
Cuenta con jabón líquido						
Cuenta con guantes en cantidad suficiente						
Tacho de basura con tapa vaivén						
Tacho de basura con bolsa roja						
Uñas cortas y limpias del personal auxiliar						
Uniformes limpios						
Uso de mascarilla correctamente						
Uso de guantes correctamente						
Recipientes adecuados para cada tipo de preparación (cantidad suficiente)						
Charolas sin abolladuras, ni daños, ni óxido						
Charolas secas antes del inicio de distribución de alimentos						
Coches transportadores operativos y limpios (2en2do;1en3ro;1en4to)						
Refrigerador limpio y operativo (1 en 2do; 1 en 3ro; 1 en 4to)						
Microondas limpios y operativos (3 en 2do; 2 en 3ro; 1 en 4to)						
Cocinetas limpias y operativas (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)						
Retiro de bandejas dentro de los 30 min. de consumidos los alimentos						
Ollas y utensilios sin presencia de óxido y hollín.						
Entrega de colaciones indicadas						
	Cumple	No cumple	Observaciones			
Cumple la programación						
Presencia de nutricionista en hosp. (2 profesionales)						
Distribución Medicina (De am a am)						
Distribución Cirugía (De am a am)						
Distribución Pediatría (De am a am)						
Distribución oncología (De am a am)						
Distribución gineco ginecología (De am a am)						
Distribución gineco obstetricia (De am a am)						
COMEDOR - DESAYUNO	Cumple	No cumple				
Presencia de nutricionista (1 profesional)						
Presencia de controlador de sistemas de comensales (1 persona)						
personal suficiente (7 personas)						

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

CUADRO N°15.-**LISTA DE CHEQUEO-ALMUERZO**

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

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

CUADRO N°16.-**LISTA DE CHEQUEO-COMIDA Y CENA**

	COMIDA		CENA		OBSERVACIONES
COMEDOR	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	
Presencia de nutricionista (1 profesional)					
Presencia de controlador de sistemas					
personal suficiente (3 personas)					
Menaje cubre al 100% de los comensales					
Raciones completas de alimentos según programación					
Calidad organoléptica de las preparaciones aceptables					

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

Distribución Pediatría (De am a am)			
Distribución oncología (De am a am)			
Distribución gineco ginecología (De am a am)			
Distribución gineco obstetricia (De am a am)			

LISTA DE VERIFICACIÓN-PRODUCCIÓN

TURNO:	FECHA:	
	Cumple	No cumple
Presencia de nutricionista administrador(a) (1 profesional)		
Presencia de nutricionista de producción (1 profesional)		
Personal suficiente (10 personas)		
Almacén y cámaras de refrigeración		
Paredes y pisos limpios y secos		
ventanas limpias		
Los alimentos no están en contacto con el piso		
Productos que lo requieren se encuentran envasados, rotulados y tapados		
Cámaras de refrigeración limpias		
Registro de temperatura de cámaras		
Jabas limpias y en buen estado		
Cocina		
Paredes y pisos limpios sin presencia de residuos		
Papel toalla		
Jabón líquido y alcohol gel		
Paños absorbentes		
Tacho de basura con tapa vaivén		
Tacho de basura con bolsa negra		
Utensilios de cocina limpios y sin presencia de oxido		
Cocinas limpias y operativas		
Horno limpio y operativo		
Marmitas limpias		
Montacargas limpios		
Registro de temperatura de preparaciones		
Uniforme limpio		
Calzado adecuado		
Correcto uso de mascarilla		
Correcto uso de guantes		
Correcto uso de cofia		
Uñas recortadas y limpias		
Personal sin aretes, relojes, u similares		
Tablas de picar diferenciadas y en buen estado		
Calidad organoléptica de las preparaciones aceptables		
Programación del menú semanal visible		
Servicios higiénicos		

Paredes y pisos limpios y secos		
Jabón líquido		
Papel toalla		
Papel higiénico		
OBSERVACIONES		

CUADRO N°17.-

**FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA
DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD**

HOSPITAL SANTA ROSA UNIDAD CENTRAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FORMULAS ESPECIALES.

	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA			
	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, polvo)			
	Uso exclusivo para la actividad con alimentos			
	No existen conexiones con otros ambientes o locales, incompatibles con la producción de alimentos.			
	Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene			
	Cuenta con barreras que impiden el ingreso de vectores			
	No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.			

2	AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS			
	Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.			
	Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal			
	Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil de limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción con dispositivos (ventanas, extractores, otros) operativos y limpios.			
	Iluminación suficiente para la actividad (540 lx, 220 lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida.			
	Ambientes libres de plagas o indicios de éstas.			
3	INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS			
3.1	AGUA			
	Sistema de abastecimiento de agua de la red pública			
	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.			
3.2	AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS			
	Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativo			
	Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o rebose.			
	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo:			
3.3	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS			

	<p>La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Marcar la distribución observada:</p> <ul style="list-style-type: none"> . De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha. . De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha. . De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinarios, 5 lavatorios, 3 duchas. . Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas. . Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres. 			
	Los SSHH están operativos, en buen estado de conservación e higiene.			
	Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y secado de manos.			
	La ventilación de los SS.HH. es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes donde se manipulan alimentos.			
	Los vestuarios están limpios y separados de los SSHH.			
	Cuenta con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservación e higiene.			
4	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)			
	Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.			
	Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.			
	Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos.			
	Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes de limpios, a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,60 m del techo, y de 0,50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.			
	Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.			

	Los alimentos perecibles se hallan refrigerado o congelados según corresponde.			
	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.			
	El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa.			
	El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.			
	En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperaturas no menores de 74°C.			
	No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.			
	Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados.			
	Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación.			
	Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación).			
	Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área.			
	Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.			
	Los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.			
	Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes del consumo de alimentos.			
5	REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
	Realizan un control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia. Este control es realizado por un Hospital () Centro de Salud () u otro (indicar):			
	Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas, cortas y limpias, sin accesorios personales.			
	Los manipuladores son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal, uniformados (mandil/chaqueta, pantalón/ overol, calzado y gorro).			

	Cuentan con registros de capacitación del personal. Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora:			
6	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)			
	Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento, actualizado. Indicar fecha de la última revisión El Programa incluye procedimientos de (indicar): Limpieza y desinfección de instalaciones () Limpieza y desinfección de ambientes () Limpieza y desinfección de equipos y utensilios () Prevención y control de vectores ()			
	Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan.			
	Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos, sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.			
	Cuenta con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.			
	Equipos y utensilios son fácilmente desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales.			
	Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
	Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento			
	Se utilizan desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA y hay conocimiento de su correcto uso conforme a las indicaciones del fabricante o en su defecto se utiliza hipoclorito de sodio en la concentraciones indicadas de 200ppm			
	Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.			

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

8	CERTIFICACIÓN SANITARIA (OBLIGATORIO como requisito de calificación de capacidad legal)		
	Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)		
IV. OTRAS OBSERVACIONES.			
V. RECOMENDACIONES.			
VI. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTÓ:			
VII. PLAZO PERENTORIO.			
Se otorga a la empresa un plazo perentorio de ----- días útiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.			
VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL.			
Siendo lashoras del día.....de.....de..... se dá por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares uno de los cuales es entregado al representante de la empresa. Firman el Acta:			
Por la autoridad sanitaria. empresa de		Representante de la	Responsabilidad del control de calidad o designado por la empresa.

alimentos.	servicios de	
Firma:	Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre:	Nombre:
DNI:	DNI:	DNI:
N° Colegiatura.		N° Colegiatura:

LISTA DE CHEQUEO DEL PROCESO DE PRODUCCION DE FORMULAS

Fecha: / / 202 ...

Técnico Responsable de la Preparación: _____

Evaluador (a) : _____

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

Firma
Lic. Nutricionista HSR

Firma
Lic. Nutricionista del Service