

# **BASES ESTÁNDAR DE CONTRATACIÓN DIRECTA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

Elaboradas en enero de 2019

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

## **BASES ESTÁNDAR DE CONTRATACIÓN DIRECTA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

### **CONTRATACIÓN DIRECTA N°09-2024-HSR-1**

#### **PRIMERA CONVOCATORIA**

### **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO SANTA ROSA – PERIODO 120 DÍAS CALENDARIOS O HASTA QUE ENTRE EN VIGENCIA EL NUEVO CONTRATO.**

CAUSAL: SITUACIÓN DE 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 Contratación del Estado – y el literal c), del artículo 100, del Reglamento de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado

**PAC N°050**

## 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.



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL DE APOYO SANTA ROSA  
RUC N° : 20171604355  
Domicilio legal : AV. BOLIVAR CDRA. 8 S/N PUEBLO LIBRE – LIMA - LIMA  
Teléfono: : 615-8200 anexo 417  
Correo electrónico: : gchurano@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 DEL HOSPITAL DE APOYO SANTA ROSA – PERIODO 120 DÍAS CALENDARIOS O HASTA QUE ENTRE EN VIGENCIA EL NUEVO CONTRATO.**

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N°001-2024-OEA/AEC-CD 009 el 26 de noviembre del 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1 – 00 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 SUMA ALZADA 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 o hasta que entre en vigencia el nuevo contrato computados desde el día siguiente de suscrito el contrato en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### 1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez con 00/100 soles) en la caja principal de la entidad y recabar en la Oficina de Logística, sitio en Av. Bolívar cuadra 8 S/N segundo piso Pueblo Libre – Lima – Lima. En el horario de 08:00 am a 13:00 pm y de 14:00 pm a 16:00 pm

#### Importante

*El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.*

### 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.
- Decreto Supremo N°082-2019-EF que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N°30225 Ley de Contrataciones del Estado.
- Reglamento de la Ley de contrataciones del estado, aprobado por decreto supremo N°344-2018-EF y sus modificatorias.
- D.S. N°008-2008-TR reglamento del 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 N°30884 ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables y su reglamento.
- Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de salud NTS N°098-MINSA-DIGESA-V-01.
- 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 aprobado con Resolución Ministerial N°1295-2018/MINSA.
- Directiva N°008/MINSA/HSR-2022 para el otorgamiento de raciones alimenticias al personal asistencial de soporte y pacientes hospitalizados en el Hospital de Apoyo Santa Rosa.
- Resolución Administrativa N°072-2024-MINSA-HSR-OEA que aprueba la inclusión del presente proceso en el PAC 2024 del HSR.
- Formato N°001-2024-OEA/AEC CD009 Aprobación de Expediente de Contratación.
- Informe N°016-2024-OL-OEA-HSR/MINSA Informe Técnico de Logística.
- Informe N°00408-2024-OAJ/HSR Informe de Aprobación de la Contratación Directa.
- Resolución Directoral N°304-2024-DG-HSR-MINSA Aprobación de la Contratación Directa.
- Código Civil
- Directivas del OSCE, así como opiniones y pronunciamiento del OSCE.

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

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>1</sup>, 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 – PIDE<sup>2</sup> 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**)

<sup>1</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>2</sup> 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**)<sup>3</sup>
- 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.*
- *En caso de requerir estructura de costos o análisis de precios, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.*

**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.

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

**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*

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

*medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>4</sup> 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).*

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>5</sup>. (**Anexo N° 12**).
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>6</sup>.

#### 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.*
- *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*

<sup>4</sup> 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/>

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

<sup>6</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

*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 Haya<sup>7</sup>.*

- 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 de apoyo santa rosa (segundo piso) sitio en av. Av. Bolivar s/n cuadra 8 Pueblo Libre- Lima – Lima horario de atención de 08:00 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 semanalmente para lo cual, **EL CONTRATISTA** proporcionará el consolidado de raciones atendidas en la semana, dentro de los cinco (5) días posteriores a la ejecución del servicio y el Departamento de Nutrición y Dietética remitirá el cuadro resumen del número de raciones consumidas y la evaluación de conformidad para el pago respectivo de manera semanal en un plazo máximo de 7 días calendarios posterior a la entrega de documentos.

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

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

Dicha documentación deberá ser presentada por el CONTRATISTA en la Oficina de Logística en el segundo piso del Hospital de Apoyo Santa Rosa, sitio Av. Bolivar cdra. 8 Pueblo Libre – Lima – Lima en el horario de 08:00 a 16:00 pm.

<sup>7</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

##### I. TERMINOS DE REFERENCIA

###### 1. ÁREA USUARIA O SOLICITANTE

Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Santa Rosa.

###### 2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

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

###### 3. FINALIDAD PÚBLICA

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

###### 4. ANTECEDENTES

El Hospital Santa Rosa brinda atención integral a los pacientes hospitalizados, la cual incluye la alimentación para el tratamiento y recuperación nutricional, además brinda raciones alimentarias al personal designado, según la normativa vigente, para la atención continua de la entidad. Por ello, el Departamento de Nutrición y Dietética requiere contratar el servicio de alimentación que brinde raciones alimentarias de manera oportuna, inocua y de calidad.

###### 5. OBJETIVO

Contratación de un Servicio de Alimentación para la atención a los pacientes hospitalizados y Personal del Hospital Santa Rosa, para fortalecer la atención.

###### 6. DESCRIPCION DEL SERVICIO

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

###### 6.1. LUGAR DE LA PRESTACIÓN

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

###### 6.2. PLAZO

La prestación del servicio será por un periodo de 120 días, computados desde el día siguiente de suscrito el contrato.



## 7. CONDICIONES BASICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

### 7.1. DE LA NORMATIVIDAD A CUMPLIR

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

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

\* Resolución Ministerial N°308 -2012/MINSA19 abril 2012" Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de Salud y otras normas vigentes.

\* Norma Técnica de Salud N° 144-MINSA/2018/DIGESA "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación" aprobada con Resolución Ministerial N° 1295-2018/MINSA.

\* Ley N°30225 Decreto Supremo N°103-2020-EF,

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

\* Reglamento de la Alimentación Infantil, Decreto Supremo N° 009-2006.SA, Artículo 13

\* Directiva N° 008 –Minsa/HSR- 2022 para el otorgamiento de raciones alimenticias al personal asistencial de soporte y pacientes hospitalizados en el Hospital Santa Rosa

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





**7.2. DE LAS CANTIDADES REQUERIDAS**

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

DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES X DIARIA (*)	CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES X 120 DÍAS
<b>DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTES</b>		
DESAYUNO	5	600
ALMUERZO	4	480
COMIDA	4	480
<b>DIETA SOLIDA PARA PACIENTES</b>		
DESAYUNO	82	9840
ALMUERZO	95	11400
COMIDA	80	9600
<b>ALIMENTACION COMPLEMENTARIA</b>		
DESAYUNO	2	240
ALMUERZO	2	240
COMIDA	2	240
<b>DIETA SOLIDA PARA PERSONAL</b>		
DESAYUNO	92	11040
ALMUERZO	170	20400
COMIDA	95	11400
<b>LÍQUIDA POR Sonda</b>		
RACION (200 ml)	40	4800

**7.3 DE LAS CONDICIONES BASICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO****7.3.1 RESPONSABILIDADES**

1. La empresa prestadora del servicio debe contar con un programa de buenas prácticas de manipulación (BPM), programa general de higiene y saneamiento (PHS) de acuerdo a los Principios Generales de Higiene (PGH) certificado y habilitado por la DIGESA y/o Direcciones Regionales de Salud.
2. La empresa prestadora del servicio bajo responsabilidad debe cumplir con todas las normas aplicables, las que declara conocer por ser empresa especializada, y además porque el desconocimiento de una norma no exime legalmente la responsabilidad por su incumplimiento, según la legislación nacional.
3. La empresa prestadora del servicio presenta y ejecuta un cronograma de fumigación, desinsectación y desratización de inicio y término de forma bimestral que tendrá que ser coordinada con el departamento de nutrición y dietética y la oficina de epidemiología al día siguiente de suscribir el contrato o máxime a los 7

días los cuales deben ser diseñados, certificados y adecuados a las necesidades del hospital.

4. La empresa prestadora del servicio debe asegurar la atención tanto para pacientes como colaboradores, bajo cualquier circunstancia y evento inesperado, para ello contará con un Plan de Contingencia que garantice la continuidad de la atención; dicho plan será entregado un día posterior del suscrito contrato.
5. La empresa prestadora del servicio será responsable de devolver la infraestructura, instalaciones y equipamiento en óptimas condiciones, culminada la fecha o resolución de la prestación del servicio y/o contrato. El Hospital Santa Rosa proveerá en concesión a la empresa prestadora del servicio ambientes físicos, instalaciones y equipamiento (cuadro n°15), toda mejora en las áreas de producción, almacenes, comedores, reposteros, servicios sanitarios, al término o resolución del contrato quedará en beneficio de la institución sin que se genere costo alguno.
6. La empresa prestadora del servicio será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado al servicio de alimentación y nutrición en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del hospital Santa Rosa y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres. Si en siete días calendarios no realiza la reparación o reemplazo el Hospital Santa Rosa descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación.
7. La empresa prestadora del servicio es responsable del pago puntual de las remuneraciones de su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudiera devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios y horas extras, tributos creados o por crearse, para tal confirmación el contratista deberá presentar esa documentación mensualmente a la oficina de Logística con una copia al Área Usuaria, la salida de los últimos recibos de aportaciones a Essalud, fondo de pensiones y boletas de pago del personal a su cargo en el Hospital Santa Rosa.
8. Al Hospital Santa Rosa no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños o mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato con ocasión o como consecuencia del mismo. Debe cumplir con las medidas de prevención de riesgos de seguridad y salud en el trabajo contenidas en la ley N° 29783 y contar con el Seguro Complementario del Trabajo de Riesgo en forma obligatoria desde el inicio de la prestación del servicio y debe ser renovado inmediatamente a la caducidad.
9. La empresa prestadora del servicio deberá contar con el personal requerido de acuerdo a las bases administrativas, debiendo garantizar su permanencia diaria, continua y necesaria en todos horarios establecidos, durante todo el tiempo de la ejecución del servicio.
10. La empresa prestadora del servicio ante el supuesto caso de intoxicación alimentaria será el responsable económico y legal de dichas situaciones por lo que efectuará estudios microbiológicos de frecuencia trimestral de las preparaciones frías, preparaciones calientes, superficies de uso constante 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.





11. La empresa prestadora del servicio ganadora se someterá a cualquier norma o reglamento adicional a este contrato dictado por el departamento de nutrición y dietética y la autoridad de salud en este caso el Hospital en función del cumplimiento adecuado del servicio.
12. La empresa prestadora del servicio es responsable de presentar toda la documentación requerida por el Área Usuaría y Órganos competentes del Ministerio de Salud.
13. La empresa prestadora del servicio efectuará su atención de acuerdo a las exigencias técnicas establecidas, que forman parte de los términos de referencia, así mismo asumirá sus obligaciones contractuales, en función de las etapas de instalación, en la identificación de sus recursos humanos, el número de raciones requerido, el equipamiento básico/mínimo requerido, así como el mantenimiento de los ambientes, instalaciones y equipamiento designados por el Hospital hasta finalizar el contrato.

### 7.3.2 PERSONAL

1. La empresa prestadora del servicio debe presentar a la oficina de adquisiciones con copia al área usuaria y área de seguridad interna una lista con el nombre, apellidos, especialidad y funcionalidad del personal profesional, técnico, auxiliar responsables de la ejecución del servicio y del personal de reemplazo/contingencia, siempre y cuando el reemplazo propuesto reúna iguales o superiores características a las previstas en las bases para el personal a ser reemplazado.
2. Además de una copia del file individual al Departamento de Nutrición y Dietética de cada personal 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 detallada en el cuadro N°9.
3. Así mismo el cambio de cualquier personal será comunicado al departamento de nutrición, al área de adquisiciones y seguridad interna con la presentación respectiva de su documentación 48 horas previas a su ingreso a la institución para su aprobación por la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética.
4. La empresa prestadora del servicio debe proporcionar a su personal dos pares de uniformes completos según estación de verano o invierno con logotipo y distintivo para su identificación, además del calzado adecuado de acuerdo al área de trabajo los cuales serán inmediatamente repuestos todas las veces necesarias, según la Ley N° 29783 de sanidad y salud en el trabajo.
5. Así mismo el personal de la empresa prestadora del servicio debe llevar la vestimenta impecable y decorosa, contar con un carnet de identificación o fotocheck y en todo momento mantener las siguientes normas de conducta: Respeto, cortesía, orden, pulcritud, criterio, puntualidad y responsabilidad.

### 7.3.3 TAREAS

1. La empresa prestadora del servicio está obligada a cumplir con el abastecimiento del stock necesario y suficiente para la preparación de raciones alimentarias de todos los alimentos programados para pacientes y personal de guardia, además contar con un stock que asegure los alimentos necesarios para la preparación semanal, en el caso de productos perecibles y no perecibles, así mismo en fechas



especiales la programación de menús será de acuerdo a la ocasión y solicitud del Área Usuaria.

2. La empresa prestadora del servicio debe asegurar la provisión de insumos en los almacenes y cámaras del área de producción del hospital para la preparación de alimentos con 48 horas de anticipación, en caso de que los alimentos y productos procesados no reúnan las características organolépticas adecuadas se procederá a la devolución del lote en su totalidad y la reposición deberá realizarse en un plazo no mayor a las 24 horas.
3. La empresa prestadora del servicio presentara la programación con 15 días de anticipación para su validación y aprobación por la Jefatura de Nutrición, luego no podrá cambiarse salvo previa coordinación con la Jefatura de Nutrición y dietética, así mismo no se aceptaran repeticiones como mínimo en un periodo de 2 semanas.
4. La empresa prestadora del servicio proveerá de material descartable para pacientes y personal con enfermedades infectocontagiosas, inmunosuprimidos, oncológicos, aislados en áreas críticas y otros.

#### 7.3.4 HIGIENE Y SALUBRIDAD

1. La empresa prestadora del servicio habilitará jabón líquido a manos libres y tendrá dispensador de papel toalla abastecido en todos los puntos de lavado de manos y área de trabajo, además de papel higiénico en los servicios urinarios, así mismo el personal manipulador durante todo el proceso debe hacer uso adecuado de guantes, cofia, mascarillas y mandilón ese último según sea el caso. El personal que realice actividades de limpieza no intervendrá en el proceso de producción y tendrá uniforme diferenciado.
2. Durante todo el proceso de producción el personal deberá contar con la mascarilla quirúrgica descartable de tres pliegues (no mascarilla comunitaria) colocada correctamente (cubriendo la nariz), de igual forma el uso de la cofia protectora y el uso de guantes que deben ser cambiados según preparación las veces que sea necesario todo equipo de protección personal deberá encontrarse en buenas condiciones de higiene debiendo ser cambiados para su uso exclusivo en el área de trabajo, cabe mencionar que para las áreas específicas deberán usar mascarilla N95 o equivalente sin excusa válida para todo el incumplimiento de esta disposición.
3. La empresa prestadora del servicio debe mantener los equipos, instalaciones y equipamiento cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
4. La empresa prestadora del servicio es responsable de la disposición de los desperdicios generados de la preparación de alimentos y procesos de producción y comedor (residuos comunes y biodegradables) y los procedentes de las salas de hospitalización de pacientes (residuos biocontaminados), la cual deberán ser almacenados, tratados y transportados según las normas de Gestión y Manejo de Residuos Sólidos.



#### 7.3.5 EQUIPOS Y MATERIALES

1. La empresa prestadora del servicio antes de la ejecución del servicio presentará una carta con la relación de equipamiento al Departamento de Nutrición y al área



DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

de Seguridad interna, así mismo su instalación en la institución con el equipamiento y menaje mínimo/básico (cuadro n°10, cuadro n°11, cuadro n°12, cuadro n°13, cuadro n°14) debe culminar en un plazo establecido máxime a los 7 días, este equipamiento no podrán retirarse hasta el término del contrato, salvo, que sea por razones de mantenimiento correctivo o reemplazo inmediato por inoperatividad previamente evaluado y aprobado por el Departamento de Nutrición, así mismo el ingreso y/o salida de algún equipamiento de propiedad de la empresa prestadora del servicio también sera con una carta de ingreso y/o salida con la lista equipos tanto para el Servicio de Nutrición y para el área de Seguridad Interna del Hospital.

2. La empresa prestadora del servicio es responsable de los vehículos de transporte adecuado y exclusivo, equipamiento de transporte utilizados en la recepción/almacenamiento de los insumos: menajes utilizados en el transporte para la preparación, elaboración y cocción de alimentos, las cantidades requeridas; el transporte utilizado en la distribución individualizada a cada paciente al pie de cama; el servido en la temperatura y horario correcto, atención, y sistema de control a los usuarios de la institución; el recojo de las bandejas/ vajilla utilizada, el lavado/desinfección de utensilios, menajes y superficies; y los equipos de transporte utilizados para la limpieza general y manejo de residuos sólidos de todas las áreas usadas y asignadas.
3. La empresa prestadora del servicio debe presentar en un plazo no mayor a los 7 días de iniciada la ejecución del contrato el programa de mantenimiento preventivo/correctivo, de reparación/calibración de cada ambiente físico, instalación, equipamiento y/o mobiliario usado durante la ejecución del servicio; tanto de los propios como los cedidos en concesión por el Hospital (cuadro n°15), los cuales estarán establecidos en un cronograma con plazos establecidos en coordinación con el Área de Servicios Generales y el Departamento de Nutrición para la verificación del cumplimiento y conformidad.



#### 7.4 DE LAS CONDICIONES PARA EJECUTAR EL SERVICIO

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

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

- El costo del servicio mensual de transporte de residuos sólidos se calculará según el conteo del pesado diario (Si no se registra el peso se tomará como referencia el peso promedio diario y se considera falta).
- El costo del servicio mensual de Agua Potable será contabilizado a través de un conto metro instalado para este fin, de ser el caso. Caso contrario será estimado por la entidad.

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

Valores referenciales:

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

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

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

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

Los regímenes 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). La empresa prestadora del servicio dotara de coches de transporte de alimentos.

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

La empresa prestadora del servicio de alimentos realizará la entrega semanal de los siguientes insumos al Área de Preparación de Fórmulas:

- 24 tarros de leche deslactosada o cajas tetra pack deslactosada, en envase original, la cantidad de leche requerida podría disminuir o incrementarse de acuerdo a la demanda de pacientes.
- Arroz, azúcar, canela, clavo de olor; para el cocimiento de arroz requerido.
- 1 caja de Guantes, 1 litro de lejía, 1 kgr de detergente, 1 litro de lavavajilla, 1 litro de quita grasa, 1 trapo industrial blanco, 1 paquete de paños absorbentes y otros materiales requeridos por el área usuaria.

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





DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

- La empresa prestadora del servicio debe implementar un sistema computarizado de registro digital para el personal del hospital que asiste al comedor, computadora con un software que no genere errores de registro, huellero.
- La empresa prestadora del servicio implementará en un plazo máximo de 7 días calendarios de suscrito el contrato, un sistema electrónico de control que permita la identificación automática del comensal en el comedor por número de DNI y sensor de huella dactilar e impresión de ticket.
- En el periodo de implementación, el control será manual en donde el área usuaria remitirá la lista del personal y sus respectivos turnos para el control de raciones. Este control físico es realizado por un personal exclusivamente asignado, el cual debe controlar el registro completo y claro de los siguientes datos:
  - Nombres y apellidos completos
  - DNI
  - Servicio
  - Firma
- La empresa prestadora del servicio presentará el programa de inducción y un cronograma de capacitación de su personal al Dpto. de Nutrición máxime a los 7 días después del contrato, las capacitaciones serán dirigidas a todo el personal solicitado en las especificaciones técnicas en base a la relación funcional para cada área, estas áreas son el área de producción, comedor y hospitalización. Las capacitaciones se llevarán a cabo dentro de las instalaciones del hospital, en los horarios previamente coordinados con el área usuaria. Los temas a tratar serán concernientes a calidad de atención y servicio, manipulación de alimentos. La duración estimada será como mínimo de 1 hora con una frecuencia mensual. Al término de cada capacitación el personal asistente recibirá una constancia de participación y una copia será adjuntada a su file individual.
- El Representante del Servicio de Alimentación en el Hospital es el NUTRICIONISTA- ADMINISTRADOR y será el RESPONSABLE de la empresa prestadora del servicio y de toda gestión que se realice en su interior.



## 7.5 DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS

### 7.5.1 DE LAS CARACTERISTICAS A PRESENTAR

- 1) La empresa será responsable de la adquisición de materias primas y productos perecibles de primera calidad de forma que se encuentren en óptimo estado para su preparación y distribución.
- 2) Los productos cumplirán los requisitos de calidad e inocuidad, así como las normas legales vigentes.
- 3) Para los productos Cárnicos, avícolas y pescados la empresa deberá adjuntar a su guía el certificado o constancia de calidad y/o camal de donde proceden los cárnicos y deberán ser entregados al Dpto. de Nutrición y dietética.
- 4) Para los productos como quesos y otros industrializados que no cuentan con Registro Sanitario de DIGESA, también se deberá adjuntar a su guía el certificado o constancia de calidad de sus productos y deberán ser entregados al Dpto. de Nutrición y dietética.

- 5) Todo producto procesado deberá contar con registro sanitario o autorización sanitaria, marca, fecha de vencimiento vigente, bajo ninguna circunstancia adquirirá productos a granel y/o de dudosa procedencia.

#### 7.5.2 DEL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS

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

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

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

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

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

#### Del vehículo de transporte de alimentos:

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



#### 7.5.3 DEL INGRESO DE LOS ALIMENTOS A LA INSTITUCION

##### 7.5.3.1 Recepción

- 1) El Ingreso de cárnicos, aves, lácteos, quesos, embutidos, frutas y verduras será a diario.
- 2) Ingreso de productos secos será de forma semanal, sólo viernes
  - a. Horario de ingreso de productos de **lunes a sábado de 7:00 am a 1:00 pm.**
  - b. Los alimentos en su recepción deben presentarse en condiciones físicas de primera calidad, organolépticas, registros sanitarios, embalaje de marcas reconocidas en el mercado, empacados de manera individual en cajas, paquetes, y jabs adecuadamente empacados que garanticen la inocuidad del producto.



- c. El ingreso de alimentos en horarios no permitidos queda totalmente prohibido, siendo motivo de penalidad.

#### 7.5.3.2 Almacenamiento

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



#### 7.5.4 DEL PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE RACIONES

##### 7.5.4.1 HORARIOS

##### HORARIO DE DISTRIBUCIÓN PARA EL PERSONAL

✓ Desayuno	7:00 am- 8:30 am
✓ Almuerzo	12:30 pm-2:30 pm
✓ Cena	9:00 pm – 11:00 pm

**Nota:** Para el personal de emergencia, ambulancia y cuidados críticos, se podrá reservar sus raciones correspondientes en envases descartables adecuados debiendo comunicar previamente al personal responsable de comedor.

#### HORARIO DE DISTRIBUCIÓN PARA PACIENTES

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

#### 7.5.4.2 SERVICIO PARA EL PERSONAL

- 1) Se contará con el menú programado en una pizarra visible para la identificación de este por los comensales por cada tiempo de comida (se indicará la cantidad de calorías y proteínas que contiene).
- 2) La empresa estará encargada de proveer una computadora implementada con sus accesorios completos (CPU, monitor, teclado, mouse, etc.), una impresora de tickets, un lector de huella dactilar; y una CPU, Monitor teclado y mouse para alimentar la información del control de asistencia.
- 3) Para el ingreso al comedor, previamente el trabajador deberá brindar sus datos personales, incluido nombre completo, número de DNI y huella dactilar, para registrarse en el Sistema de control para el Personal del Hospital.
- 4) El Sistema de control para el Personal del Hospital, incluido el registro de huella digital, será implementado por el concesionario y deberá contar con una capacidad de almacenamiento óptima para el registro del total de trabajadores del hospital.
- 5) Servicio de las raciones alimentarias: Se aplicarán los principios de buenas prácticas de manipulación. El personal debe contar con la correcta presentación de uniforme, calzado, fotocheck, y presentar un trato cordial con los comensales.
- 6) De ser el caso las enfermedades infecciosas y la pandemia el servido de alimentos al personal se realizará en menaje descartable en todos los tiempos de comida para personal de salud que atiende áreas correspondientes a la emergencia sanitaria.
- 7) El uniforme de los trabajadores deberá tener el logo o fotocheck distintivo de la empresa a la cual representa.
- 8) El comedor (pisos, superficies, mesas, sillas, etc) siempre se mantendrá limpio desde el inicio al término del servicio, limpiado por el personal Service de alimentos.
- 9) La vajilla, cubiertos, bandejas, no serán reutilizadas en un mismo tiempo de comida. La vajilla, menaje, utensilios será en cantidad suficiente para cubrir el 100% de los comensales por cada tiempo de comida. Cada preparación será servida en la vajilla correspondiente.
- 10) Las bandejas con sobrantes serán en su mayor parte entregados por el personal del hospital o retiradas por la azafata o mozo en forma oportuna y rápida en todos los tiempos de comida, manteniendo las mesas, sillas y pisos limpios en todo momento.
- 11) El lavado de vajilla será utilizando lavavajilla líquida y agua corriente. Está prohibido el uso de detergentes en polvo u otros similares.





- 12) 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.
- 13) La vajilla deberá pasar por un proceso de lavado y desinfección con hipoclorito de sodio y agua hirviendo.
- 14) 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.
- 15) Las preparaciones calientes serán colocadas en tabolas.
- 16) El comedor deberá contar con 1 microondas, 1 cocina de dos hornillas de gas para mantener caliente, los alimentos. Además, contarán con un reloj de pared.
- 17) Se implementará un dispensador de agua mineral en el comedor que estará abastecida y a libre disposición del comensal en todos los tiempos de comida.
- 18) 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.
- 19) De ser el caso implementación de pantalla de protección en la línea de servido de alimentos, Y pantallas de protección divisorias en todas las mesas de comensales, así como su limpieza y mantenimiento diario.

#### 7.5.4.3 SERVICIO PARA PACIENTES

- 1) Las dietas específicas indicadas por los nutricionistas del hospital serán cumplidas en todos sus términos sin excepción.
- 2) El 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.).
- 3) Todas las Dietas serán distribuidas con su respectivo indicador y cantidades para el balance hídrico de ser el caso, donde se señalará nombre y apellido, número de cama, servicio al cual pertenece y la dieta indicada con sus especificaciones.
- 4) 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.
- 5) 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.
- 6) El personal manipulador ingresará a todos los ambientes de hospitalización con mascarilla N° 95 de cambio quincenal y mascarilla de tres pliegos de protección diario, cofia descartable, mandilón de protección y guantes. indumentaria que debe ser cambiada semanalmente. De ser el caso con más frecuencia el cambio del Equipo de protección personal en Servicios de emergencia, medicina, UCI y áreas donde haya pacientes con enfermedades transmisibles por aerosoles TBC,



influenza, y otros). Además, deberá tener los mismos procedimientos en caso de pacientes con indicación de aislamiento invertido y neutropenia.

- 7) El personal auxiliar deberá tener un trato amable y cordial hacia el paciente y / o personal de salud, deberá saludar, presentarse e informar el servicio a brindar.
- 8) 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.
- 9) 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.
- 10) Todos los recipientes deberán tener sus tapas correspondientes, bajo ninguna circunstancia se cubrirán con plásticos o tapas que no correspondan.
- 11) 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 diariamente luego de cada tiempo de comida.
- 12) En caso de enfermedades infecciosas, epidemias, pandemias y casos sospechosos de enfermedades infecciosas el servicio de alimentos a los pacientes que se encuentran en área de hospitalización aislados o a pedido de nutrición y/o enfermería se realizará en menaje descartable en su totalidad en todos los tiempos de comida.

#### 7.5.4.4 PREPARACIÓN DE DIETAS COMPLETAS PERSONAL Y DIETAS PACIENTES

- 1) Será necesario que el personal del concesionario mantenga un circuito de lavado de manos en todo momento que el proceso lo requiera.
- 2) El concesionario habilitará jabón líquido a manos libres y tendrá dispensador de papel toalla abastecido en todos los puntos de lavado de manos y área de trabajo.
- 3) El personal manipulador debe hacer uso adecuado de guantes, cofia, y mascarillas y mandilón ese último según sea el caso.
- 4) El personal del concesionario que realice actividades de limpieza no intervendrá en el proceso de producción y tendrá uniforme diferenciado.
- 5) El concesionario usará tablas de picar acrílicas grandes exclusivas para cada tipo de alimento con colores diferenciados (carne, frutas, verduras), con renovación cada 2 meses.
- 6) No deberá existir contaminación cruzada en sus procesos.
- 7) Los utensilios usados deben ser de acero inoxidable. 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.
- 8) Las ollas y/o sartén deberán ser de acero quirúrgico en su presentación final para el área de hospitalización de higiene no deberán presentar acumulo de grasa, ni hollín. Además, deberán pasar proceso de blanqueamiento de forma semanal.





## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

- 9) Los condimentos deberán colocarse en recipientes de plástico o vidrio de calidad y seguridad alimentaria, con tapas herméticas y debidamente rotulados.
- 10) 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, 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.

## 7.5.4.5 DE LAS ESPECIFICACIONES DE REGIMENES

## 7.5.4.5.1 DIETA COMPLETA DEL PERSONAL

DIETA COMPLETA DE COMEDOR			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos que se programan
Lácteo		250 cc	Leche deslactosada
Cereal		250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña, etc.), canela y clavo de olor.
Aporte Proteico		1 und	Huevo
Pan	1 unidad con	Según Cuadro N.-1	pan francés / Pan de yema solicitud
	entremés proteico		Queso fresco, pollo, pavita, res, huevo, conserva de pescado, jamón c/queso Edam, queso fresco, queso paría, cerdo, tamal, otros.
	1 unidad con	Según Cuadro N.-1	pan francés / Pan de yema solicitud
	entremés calórico		Aceitunas, palta, mermelada, mantequilla, miel, manjar blanco, camote, embutidos, queso fresco, tortilla de verduras, Panetón, otros.
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos
Sopa o Entrada		300 cc / 150-200 g	300 ml Sopa o crema de verduras con cárnico / entrada a solicitud
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-1	Cereal (arroz, fideos, etc.)
	Guarnición 2		Tubérculo, menestra, cereal (quinua, trigo, etc.) y/o verduras (guisos o saltados)
	Cárnico		Pollo, pavita, pavo, pescado, cerdo, res y/o vísceras, etc.
Ensalada		60 - 80 g	Ensalada fresca (60g) / cocida o mixta (80g)
Postre		Según Cuadro N.-4 / N.-5	Fruta fresca o Postre variado (250cc a solicitud)
Refresco		250 cc	Refresco de frutas variadas.



## 7.5.4.5.2 DIETA PARA PACIENTES

TOLERANCIA ORAL		
Desayuno, Almuerzo y Cena		
Componente	Volumen o peso	Alimentos que se programan
Infusión	250 cc	Infusión con o sin azúcar.

LÍQUIDOS CLAROS		
Desayuno, Almuerzo y Cena		
Componente	Volumen o peso	Alimentos que se programan
Infusión	250 cc	Infusión con azúcar.

LIQUIDA AMPLIA		
Desayuno		
Componente	Volumen o Peso	Alimentos que se programan
Cereal	250 cc	Cereal COLADO (avena, quinua, kiwicha, etc.)
Postre	200 cc	Mazamorra de infusión o agua de fruta, gelatina.
Infusión	250 cc	Infusión con o sin azúcar
Almuerzo y Cena		
Componente	Volumen o peso	Alimentos que se programan
Caldo	300 cc	Caldo de verduras colado sin grasa.
Postre	200 cc	Mazamorra de infusión o agua de fruta, gelatina.
Infusión	250 cc	Infusión con o sin azúcar
<b>ALIMENTOS NO PERMITIDOS</b>		Cereales integrales, legumbres, verduras, frutas, carnes, pescados, preparaciones con altos contenidos de lípidos y proteínas.

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA I			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos a programar
Cereal		150 cc	Cereal tipo papilla o mazamorra (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.)
Postre		50 g	Plátano, manzana, pera, granadilla, membrillo, cualquiera aplastada en forma de puré o papilla
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Guarnición 1		50 g	Arroz, quinua, sémola (papilla o puré)
			Papa, olluco, camote, yuca todos tritutados o licuados (puré o papilla)
Cárnico		50 g	Pollo, pavita, pavo, hígado de pollo (todos licuados)
Guarnicion 2		50 g	Zapallo, zanahoria y espinaca cocidas tritutados (puré o papilla)
Recordar agregar 1 cucharada de Aceite Vegetal en el almuerzo y cena.			
Colaciones			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Colación 1	10:00 a.m.	50 g	Plátano, manzana, pera, granadilla, membrillo, cualquiera aplastada en forma de puré o papilla
Colación 2	3:00 p.m.	50 g	Plátano, manzana, pera, granadilla, membrillo, cualquiera aplastada en forma de puré o papilla
ALIMENTOS NO PERMITIDOS	Menestras, pescado, cítricos, papaya, melón, piña, sal, saborizadores artificiales, alimentos enlatados o instantáneos, azúcar, miel, panela o bebidas azucaradas, mani u otros frutos secos. Tampoco se brindará sopas o caldos (sólo bajo indicación del nutricionista)		





## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA II			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos a programar
Cereal		150 cc	Cereal tipo papilla o mazamorra (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.)
Postre		100 g	Plátano, manzana, pera, granadilla, membrillo, cualquiera picado o triturado (según indicación del nutricionista)
Pan		1 unidad	Yema, árabe.
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Guarnición 1		100 g	Arroz, quinua, chuño, maicena, sémola, trigo, fideos, Papa, olluco, camote, yuca todos triturados (picados o triturados según indicación del nutricionista)
Cárnico		50 g	Pollo, pavita, pavo, pescado, hígado de pollo (licuados, picados o triturados)
Guarnicion 2		50 g	Zapallo, zanahoria, espinaca, betarraga, acelga, vainita, caigua, etc. (picados o triturados o licuado según indicación)
Recordar agregar 1 cucharada de Aceite Vegetal en el almuerzo y cena.			
Colaciones			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Colación 1	10:00 a.m.	50 g	Plátano, manzana, pera, granadilla, membrillo, cualquiera aplastada en forma de puré o papilla
Colación 2	3:00 p.m.	50 g	Plátano, manzana, pera, granadilla, membrillo, cualquiera aplastada en forma de puré o papilla
ALIMENTOS NO PERMITIDOS	Menestras, pescado, cítricos, papaya, melón, piña, sal, saborizadores artificiales, alimentos enlatados o instantáneos, azúcar, miel, panela o bebidas azucaradas, mani u otros frutos secos. Tampoco se brindará sopas o caldos (sólo bajo indicación del nutricionista)		

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA III			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos a programar
Cereal		200 cc	Cereal tipo papilla o mazamorra (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.)
Postre		100 g	Plátano, manzana, pera, granadilla, membrillo, cualquiera picado o triturado (según indicación del nutricionista)
Pan		1 unidad	Yema, árabe.
Yema de huevo		1 unidad	A solicitud
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Guarnición 1		100 g	Arroz, quinua, chuño, maicena, sémola, trigo, fideos, Papa, olluco, camote, yuca todos triturados (picados o triturados según indicación del nutricionista)
Cárnico		50 g	Pollo, pavita, pavo, hígado de pollo (picados o triturados).
Guarnición 2		70 g	Zapallo, zanahoria, espinaca, betarraga, acelga, vainita, caigua, etc. (picados o triturados o licuado según indicación).
Recordar agregar 1 cucharada de Aceite Vegetal en el almuerzo y cena.			
Colaciones			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Colación 1	10:00 a.m.	50 g	Plátano, manzana, pera, granadilla, membrillo, cualquiera aplastada en forma de puré o papilla
Colación 2	3:00 p.m.	50 g	Plátano, manzana, pera, granadilla, membrillo, cualquiera aplastada en forma de puré o papilla
ALIMENTOS NO PERMITIDOS		Menestras, pescado, cítricos, papaya, melón, piña, sal, saborizantes artificiales, alimentos enlatados o instantáneos, azúcar, miel, panela o bebidas azucaradas, mani u otros frutos secos. Tampoco se brindará sopas o caldos (sólo bajo indicación del nutricionista)	



## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

DIETA COMPLETA			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos que se programan
Lácteo		250 cc	Leche deslactosada
Cereal		250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña, etc), canela y clavo de olor.
Pan	1 unidad con	Según Cuadro N.-2	pan francés / Pan de yema solicitud
	entremés proteico		Queso fresco, pollo, pavita, res, huevo, conserva de pescado, jamón c/queso Edam, queso paria, queso fresco, cerdo, tamal.
	1 unidad con	Según Cuadro N.-2	pan francés / Pan de yema solicitud
	entremés calórico		Aceitunas, palta, mermelada, mantequilla, miel, manjar blanco, camote, embutidos, queso fresco, tortilla de verduras, etc.
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos
Sopa o Entrada		300 cc	Sopa o crema de verduras con cárnico
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2	Cereal (arroz, fideos, etc.)
	Guarnición 2		Raíces, tubérculo, menestra, cereal (quinua, trigo, etc.) y/o verduras (guisos o saltados)
	Cárnico		Pollo, pavita, pavo, pescado, cerdo, res y/o vísceras, etc.
Postre		Según Cuadro N.-4 / N.-5	Fruta fresca o Postre variado (a solicitud)
Refresco		250 cc	Refresco de frutas variadas.

DIETA BLANDA			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos que se programan
Lácteo		250 cc	Leche deslactosada
Cereal		250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña, etc), canela y clavo de olor.
Pan	1 unidad con	Según Cuadro N.-2	pan yema
	entremés proteico		Queso fresco, pollo, pavita, huevo, conserva de pescado.
	1 unidad con	Según Cuadro N.-2	Aceitunas, mermelada, miel, manjar blanco, camote, plátano.
	entremés calórico		
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos
Sopa o Entrada		300 cc	Sopa o crema de verduras con cárnico
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2	Cereal (arroz, fideos, etc.)
	Guarnición 2		Raíces, tubérculo, cereal (quinua, trigo, etc.) y/o verduras (guisos o saltados)
	Cárnico		Pollo, pavita, pavo y/o vísceras (a solicitud)
Postre		Según Cuadro N.-4 / N.-5	fruta cocida o en compota / postre (a solicitud)
Refresco		250 cc	Infusión





## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

DIETA PEDIATRICA I (1 A 4 AÑOS)		
Desayuno		
Componente	Volumen o Peso	Alimentos que se programan
Bebida 1	250 cc	Leche deslactosada o Jugo de fruta Cocida (a solicitud)
Cereal	250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña, etc), canela y clavo de olor.
Pan	1 unidad con entremés proteico	Según tabla de dosificación
	1 unidad con entremés calórico	Según tabla de dosificación
		pan yema Queso fresco, pollo, pavita, huevo, conserva de pescado. mermelada, manjar blanco, camote.
Almuerzo y Cena		
Componente	Volumen o peso	Alimentos
Fondo	Guarnición 1	Según tabla de dosificación
	Guarnición 2	Según tabla de dosificación
	Cárnico	70-90 g (Peso neto)
Postre	Según Cuadro N.-4 / N.-5	fruta cocida o en compota / postre (a solicitud)
Refresco	250 cc	Infusión
Colaciones		
Componente	Volumen o peso	Alimentos a programar
Colación 1	10:00 a.m.	250 cc Leche deslactosada o avena o cocimiento de arroz (a solicitud)
Colación 2	3:00 p.m.	250 cc Leche deslactosada o avena o cocimiento de arroz (a solicitud)
Colación 3	7:00 p.m.	250 cc Leche deslactosada o avena o cocimiento de arroz (a solicitud)

DIETA PEDIATRICA II (5 A 11 AÑOS)		
Desayuno		
Componente	Volumen o Peso	Alimentos que se programan
Bebida 1	250 cc	Leche deslactosada o Jugo de fruta Cocida (a solicitud)
Cereal	250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña, etc), canela y clavo de olor.
Pan	1 unidad con entremés proteico	Según Cuadro N.-2
	1 unidad con entremés calórico	Según Cuadro N.-2
		pan yema Queso fresco, pollo, pavita, huevo. pan yema mermelada, manjar blanco, camote.
Almuerzo y Cena		
Componente	Volumen o peso	Alimentos
Sopa o Entrada	300 cc	Sopa o crema de verduras con cárnico
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2
	Guarnición 2	Según Cuadro N.-2
	Cárnico	Según Cuadro N.-2
Postre	Según Cuadro N.-4 / N.-5	fruta cocida o en compota / postre (a solicitud)
Refresco	250 cc	Infusión
Colaciones		
Componente	Volumen o peso	Alimentos a programar
Colación 1	10:00 a.m.	250 cc Leche deslactosada o avena o cocimiento de arroz (a solicitud)
Colación 2	3:00 p.m.	250 cc Leche deslactosada o avena o cocimiento de arroz (a solicitud)
Colación 3	7:00 p.m.	250 cc Leche deslactosada o avena o cocimiento de arroz (a solicitud)



## DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA- HOSPITAL SANTA ROSA

DIETA PEDIATRICA II (12 A 17 AÑOS)			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos que se programan
Bebida 1		250 cc	Leche deslactosada o Jugo de fruta Cocida (a solicitud)
Cereal		250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña, etc), canela y clavo de olor.
Pan	1 unidad con entremés proteico	Según Cuadro N.-2	pan yema
			Queso fresco, pollo, pavita, huevo.
	1 unidad con entremés calórico	Según Cuadro N.-2	pan yema
			mermelada, manjar blanco, camote.
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos
Sopa o Entrada		300 cc	Sopa o crema de verduras con cárnico
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2	Cereal (arroz, fideos, etc.)
	Guarnición 2		Raíces, tubérculo, cereal (quinua, trigo, etc.) y/o verduras (guisos o saltados)
	Cárnico		Pollo, pavita, pavo y/o vísceras (a solicitud)
Postre		Según Cuadro N.-4 / N.-5	fruta cocida o en compota / postre (a solicitud)
Refresco		250 cc	Infusión
Colaciones			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Colación 1	10:00 a.m.	250 cc	Leche deslactosada o avena o cocimiento de arroz (a solicitud)
Colación 2	3:00 p.m.	250 cc	Leche deslactosada o avena o cocimiento de arroz (a solicitud)
Colación 3	7:00 p.m.	250 cc	Leche deslactosada o avena o cocimiento de arroz (a solicitud)

DIETA BLANDA LICUADA			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos a programar
Lácteo		200 cc	Leche deslactosada
Cereal		200 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña, etc), canela y clavo de olor.
Postre		200 cc	Papilla o mazamorra de fruta
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Sopa o Entrada		200 cc	Sopa licuada o crema de verduras con cárnico licuado o huevo
Fondo	Guarnición 1	200 g	Puré de tubérculos o cereales (quinua, trigo, etc.)
	Cárnico	Según Cuadro N.-2	Pollo, pavita, pavos licuados
	Guarnición 2	100 g	verduras licuadas (cocidas o guisadas) según indicación
Postre		Según Cuadro N.-4 / N.-5	papilla de fruta (Mazamorra de fruta solo a solicitud)
Refresco		250 cc	Infusión
ALIMENTOS NO PERMITIDOS			Alimentos duros o con cáscara que generen residuos.





## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

DIETA BLANDA ATRAUMÁTICA			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos que se programan
Lácteo		250 cc	Leche deslactosada
Cereal		250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña, etc.), canela y clavo de olor.
Pan	1 unidad con	Según Cuadro N.-2	pan yema
	entremés proteico		Queso fresco, pollo, pavita, huevo. (picados o triturados)
	1 unidad con	Según Cuadro N.-2	pan yema
	entremés calórico		Aceitunas picadas, mermelada, miel, manjar blanco, camote o plátano (picado).
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos
Sopa o Entrada		300 cc	Sopa o crema de verduras con cárnico picado
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2	Cereal (arroz, fideos, etc.)
	Guarnición 2		Raíces, tubérculo, cereal (quinua, trigo, etc.) y/o verduras (guisos o saltados) todos picados o triturados o puré según indicación.
	Cárnico		Pollo, pavita, pavo y/o vísceras (a solicitud)
Postre		Según Cuadro N.-4 / N.-5	compota de fruta picada o postre (a solicitud)
Refresco		250 cc	Infusión

DIETA BLANDA SEVERA			
Desayuno			
Componente	Volumen o Peso	Alimentos que se programan	
Bebida 1	250 cc	Infusión	
Cereal	250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña, etc.), canela y clavo de olor.	
huevo	1 unidad	Huevo sancochado	
Pan	1 unidad con	Según Cuadro N.-2	pan pita o árabe
	entremés proteico		pollo, pavita (picado)
Almuerzo y Cena			
Componente	Volumen o peso	Alimentos	
Sopa	300 cc	Sopa de fideos o sémola con pollo	
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2	Arroz
	Guarnición 2		tubérculos sancochado o puré (a solicitud)
	Cárnico		Pollo, pavita, pavo y/o vísceras (a solicitud)
Postre	Según Cuadro N.-4 / N.-5	fruta cocida o en compota / postre (a solicitud)	
Refresco	250 cc	Infusión	



## DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA- HOSPITAL SANTA ROSA

DIETA HIPOCALÓRICA			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos a programar
Lácteo		250 cc	Leche Deslactosada
Cereal		250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña), canela y clavo de olor
Pan	1 unidad con entremés proteico	Según Cuadro N.-2	pan integral o pan de yema a solicitud
			Queso fresco pasteurizado, pollo, pavita, pavo, huevo, conserva de pescado light
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Sopa		300 cc	Sopa o crema de verduras con cárnico (no fideos)
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2	Arroz o Tubérculo sancochado o cereal (guiso)
	Guarnición 2		Guiso o Saltado de Verduras
	Cárnico		Pollo, pavita, pavo, pescado, etc.
	Ensalada	60-80 g	Ensalada de verduras fresca o cocida (según indicación)
Postre		Según Cuadro N.-4 / N.-5	Fruta fresca o sancochada
Refresco		250 cc	Infusión.

DIETA HIPERPROTEICA			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos a programar
Lácteo		250 cc	Leche Deslactosada
Cereal		250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña), canela y clavo de olor
Pan	2 unidades con	Según Cuadro N.-2	pan francés o pan de yema según dieta indicada
	entremés proteico		Queso fresco pasteurizado, pollo, pavita, pavo, huevo, conserva de pescado light.
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Fondo	Sopa	300 cc	Sopa o crema de verduras con cárnico (no fideos)
	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2	Arroz
	Guarnición 2		Guiso o Saltado de Verduras
	Cárnico		Pollo, pavita, pavo, pescado, etc.
Postre		Según Cuadro N.-4 / N.-5	Fruta fresca o sancochada
Refresco		250 cc	Infusión.
Colaciones			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Colación 1	10:00 a.m.	200 cc / 1 und	200 cc Yogur descremado / 1 und de Huevo sancochado (a solicitud)
		Según Cuadro N.-4 / N.-5	Fruta fresca o sancochada
Colación 2	3:00 p.m.	200 cc	postre con leche y/o huevo
Colación 3	7:00 p.m.	250cc	Leche Deslactosada
		1 und	pan con entremés proteico





## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

DIETA SIN LÁCTEO SIN RESIDUO		
Desayuno		
Componente	Volumen o Peso	Alimentos a programar
Aporte proteico	2 unidades	Clara de huevo
Cereal	200 cc	Cereal Colado (avena, quinua, kiwicha)
Pan	1 unidad con entremés proteico	Según Cuadro N.-2
		pan francés o árabe
		pollo, pavita
Infusión	200 cc	Infusión
Almuerzo y Cena		
Componente	Volumen o peso	Alimentos a programar
Sopa o Entrada	300 cc	Caldo colado con fideos o arroz y con cárnico
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2
	Guarnición 2	
	Cárnico	Arroz
		Tubérculos sancochados o en puré
		pollo, pavita al vapor o sancochado
Postre	Según Cuadro N.-4 / N.-5	Mazamorra de fruta astringente
Refresco	250	Infusión
ALIMENTOS NO PERMITIDOS		Lácteos, verduras, legumbres, cereales integrales, carnes altas en grasa, frituras

RÉGIMEN RICO EN HIERRO		
Desayuno		
Componente	Volumen o Peso	Alimentos a programar
Lácteo	200 cc	Leche deslactosada
Cereal	200 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña), canela y clavo de olor.
Pan	1 unidad con entremés proteico	Según Cuadro N.-2
	1 unidad con entremés calórico	
		Queso fresco descremado, pollo, pavita, huevo, conserva de pescado light, sangrecita, hígado, res, cerdo.
Jugo o Postre	1 unidad	Aceitunas, palta, mermelada, mantequilla, miel, manjar blanco, camote, plátano, etc.
		Fruta o compota de fruta (según indicación)
Almuerzo y Cena		
Componente	Volumen o peso	Alimentos a programar
Sopa o Entrada	300 cc	Sopa o crema de verduras con cárnico
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2
	Guarnición 2	
	Cárnico	
	Ensalada	60-80 g
		Ensalada de verduras cocida c/ limón y sal (según indicación)
Postre	Según Cuadro N.-4 / N.-5	Fruta o compota de fruta (según indicación)
Refresco	250 cc	Refresco de frutas variadas.
Colaciones		
Componente	Volumen o peso	Alimentos a programar
Colación 1	10:00 a.m.	200 cc
		Jugo o Refresco de fruta rico en vitamina C
Colación 2	3:00 p.m.	200 cc
		200 g -250 g
		Refresco de fruta rica en vitamina C
		preparación rica en hierro (c/ sangrecita, hígado, etc) con un complemento calórico



## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

DIETA ONCOLOGICA			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos a programar
Bebida 1		250cc	Jugo de fruta cocida
Lácteo		250	Leche deslactosada (prescrita por nutricionista)
Cereal		200 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, durazno, maracuyá, pera, piña), canela y clavo de olor.
Pan	1 unidad con	Según Cuadro N.-2	Queso fresco pasteurizado, pollo, pavita, huevo, pavo
	entremés proteico		
	1 unidad con	Según Cuadro N.-2	Aceitunas cocidas, mermelada casera, queso fresco pasteurizado
	entremés calórico		
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Sopa o Entrada		300 cc	Sopa o crema de verduras con cárnico
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2	Arroz o Fideos o quinua o trigo
	Guarnición 2		tubérculos, cereal (quinua, trigo, etc.), choclo
	Cárnico		Pollo, Pescado, Pavo, Pavita
Postre		Según Cuadro N.-4 / N.-5	Fruta cocida, compota de fruta o postre a solicitud (según indicación)
Refresco		250 cc	Infusión
Colaciones			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Colación 1	10:00 a. m.	200 cc /1und.	200 cc Yogur descremado / 1 und de Huevo sancochado /postre con leche (prescrita por nutricionista)
		200cc /1 und.	Jugo cocido o fruta cocida
Colación 2	3:00 p. m.	Según Cuadro N.-2 / N.-4 / N.-5	a solicitud (prescrita por nutricionista)

DIETA HIPOSÓDICA			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos a programar
Lácteo		250 cc	Leche o yogurt semidescremado o descremado.
Cereal		250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña), canela y clavo de olor.
Pan	1 unidad con	Según Cuadro N.-2	pan sin sal
	entremés proteico		Queso fresco descremado sin sal, pollo, pavita, huevo.
	1 unidad con	Según Cuadro N.-2	Mermelada, Miel, Camote, Plátano.
	entremés calórico		
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Sopa o Entrada		250 cc	Sopa o crema de verduras con cárnico sin sal
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2	Arroz o fideos
	Guarnición 2		Tubérculos (Sancochado o guiso) o cereales (guiso) sin sal
	Cárnico		Pollo, pavita, pavo, pescado con guiso sin sal
	Ensalada	60-80g	Ensalada de verduras cocida con aliño sin sal (con restricción moderada y severa)
Postre		Según Cuadro N.-4 / N.-5	Fruta o postre según indicación
Refresco		250 cc	Infusión





## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

DIETA HIPOGLÚCIDA			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos a programar
Lácteo		200 cc	Leche deslactosada sin azúcar
Cereal		200 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña), canela y clavo de olor, sin azúcar.
Pan	1 unidad con	Según Cuadro N.-2	Pan integral
	entremés proteico		Queso fresco descremado, pollo, pavita, huevo, conserva de pescado light
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Sopa o Entrada		250 cc	Sopa o crema de verduras con cárnico
Fondo	Guarnición	Según Cuadro N.-2	Arroz o quinua
	Cárnico		Guisos de cereal (quinua, trigo, choclo) o guiso de verduras, verduras rellenas, saltado de verduras o soufflé de verduras
	Ensalada	60-80 g	Pollo, pavita, pavo, pescado, etc.
Postre		Según Cuadro N.-4 / N.-5	Ensalada de verduras cocida
Refresco		250 cc	fruta entera o picada cocida de bajo índice glicémico.
Colaciones			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Colación 1	10:00 a.m.	200 cc / 1 und	200 cc Yogur descremado / 1 und. de Huevo sancochado (a solicitud)
		Según Cuadro N.-4 / N.-5	Fruta fresca o sancochada
Colación 2	3:00 p.m.	Según Cuadro N.-4 / N.-5	Fruta fresca o sancochada
Colación 3	7:00 p.m.	250cc	Leche Deslactosada



DIETA RENAL SIN DIALISIS				
Desayuno				
Componente		Volumen o Peso	Alimentos a programar	
Aporte proteico		1 und	huevo sancochado	
Cereal		250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña), canela y clavo de olor.	
	1 unidad con	Según Cuadro N.-2	pan sin sal	
	entremés calórico		Mermelada casera, Camote, Plátano.	
Almuerzo y Cena				
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar	
Entrada		80 g	Verduras dializadas a solicitud	
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2	Arroz o fideos	
	Guarnición 2		Tubérculos (sancochado) o cereales (guiso) sin sal o guiso de verduras sin sal	
	Cárnico	70-.80g	Pollo, pavita, pavo, pescado con guiso sin sal	
Postre		Según Cuadro N.-4 / N.-5	Fruta dializada	
Refresco		200 cc	Infusión	

## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

DIETA RENAL CON DIALISIS		
Desayuno		
Componente	Volumen o Peso	Alimentos a programar
Lácteo	250 cc	Leche deslactosada
Cereal	250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña), canela y clavo de olor.
Pan	2 unidades con entremés proteico	Según Cuadro N.-2
		Pan sin sal
		Queso fresco descremado sin sal, pollo, pavita, huevo.
Almuerzo y Cena		
Componente	Volumen o peso	Alimentos a programar
Entrada	150 g	Verduras dializadas
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2
	Guarnición 2	
	Cárnico	Arroz o fideos o quinua cocida (a solicitud)
		Tubérculos (Sancochado o guiso) o cereales (guiso) sin sal
		Pollo, pavita, pavo, pescado con guiso sin sal
Postre	Según Cuadro N.-4 / N.-5	Fruta dializada
Refresco	200 cc	Infusión

DIETA HIPOGRASA		
Desayuno		
Componente	Volumen o Peso	Alimentos a programar
Aporte proteico	2unid.	claras de huevos sancochadas
Cereal	250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña), canela y clavo de olor.
Pan	1 unidad con entremés proteico	Según Cuadro N.-2
	1 unidad con entremés calórico	
		Pollo, pavita, claras de huevo, conserva de pescado light
		Mermelada, miel, camote, plátano.
Almuerzo y Cena		
Componente	Volumen o peso	Alimentos a programar
Sopa o Entrada	300 cc	Sopa o crema de verduras con pollo sin grasa (30g cocido)
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2
	Guarnición 2	
	Cárnico	Cereal (arroz, fideos, etc.)
	Ensalada	Raíces, tubérculos, cereal (quinua, trigo, etc.)
		Pollo, pavita, pavo, pescado, etc.
		Ensalada de verduras fresca o cocida a solicitud
Postre	Según Cuadro N.-4 / N.-5	Fruta cocida o compota de fruta o postre (a solicitud)
Refresco	250 cc	Infusión.
ALIMENTOS NO PERMITIDOS		Alimentos fritos o gratinados, carnes de pato, cerdo, mariscos, vísceras en general, carnes en conservas, lácteos enteros y sus derivados, embutidos, frutas como el mango, coco, lúcuma, nueces, maní, pecanas, almendras.





## DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA- HOSPITAL SANTA ROSA

DIETA HIPOALERGÉNICA			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos a programar
Cereal		250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha) canela y clavo de olor.
Pan	2 unidades con entremés proteico	Según Cuadro N.-4 / N.-5	pollo, pavita o pavo.
	Jugo o Postre	Según Cuadro N.-4 / N.-5 / N.-6	Fruta cocida o fresca y/o Jugo de fruta cocido (no cítricos)
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Sopa o Entrada		300 cc	Sopa o crema de verduras con pollo
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2	Cereal (arroz, fideos, etc.)
	Guarnición 2		Raíces, tubérculos, cereal (quinua) o guiso de verduras
	Cárnico		Pollo, pavita, pavo.
	Postre	Según Cuadro N.-4 / N.-5	Fruta cocida o Postre variado (no cítrico, no lácteos)
Refresco		250 cc	Infusión.
ALIMENTOS NO PERMITIDOS		Leche, queso, yogurt, toda preparación que contenga huevo, cerdo, embutidos, todo tipo de pescados y mariscos, trigo, frutas cítricas como naranja, mandarina, además del maní, nueces, productos alimentarios con colorantes y preservantes.	

DIETA THEVENON			
Desayuno			
Componente		Volumen o Peso	Alimentos a programar
Lácteo		250 cc	Leche deslactosada
Cereal		250 cc	Avena colada
Pan	1 unidad con entremés proteico	Según Cuadro N.-2	pan pita o árabe
			pollo, pavita, claras de huevo.
	1 unidad con entremés calórico	Según Cuadro N.-2	pan pita o árabe
			Mermelada de piña, glucomiel
Almuerzo y Cena			
Componente		Volumen o peso	Alimentos a programar
Sopa o Entrada		300 cc	Sopa de fideos con pollo (30g cocido)
Fondo	Guarnición 1	Según Cuadro N.-2	Arroz o fideos
	Guarnición 2		papa, yuca
	Cárnico		Pollo, pavita, pavo.
	Ensalada	60-80 g	Ensalada de verduras cocida de coloración clara.
Postre		Según Cuadro N.-4 / N.-5	fruta cocida coloración clara
Refresco		250 cc	Infusión coloración clara
ALIMENTOS NO PERMITIDOS		Carne de res, vísceras, mariscos, nueces y derivados, leguminosas, verduras y frutas de coloración naranja, roja o verde, sazónadores que otorguen coloración fuerte a las comidas.	



DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

DIETA LICUADA POR Sonda 1	
Alimento	Volumen o Peso
Para 1 Litro de Volumen	
Leche Evaporada Deslactosada	640 ml
Clara de Huevo	120 g
Plátano de Isla	150 g
Gelatina	20 g
Arroz	70 g
Aceite de oliva	12 ml
Agua	c.s. *

DIETA LICUADA POR Sonda 2	
Alimento	Volumen o Peso
Para 1 Litro de Volumen	
Verduras Cocidas (a solicitud)	100 g
Pollo	150 g
Claros de Huevo	120 g
fideos / papa cocida	200 g
Aceite de oliva	12 ml
Caldo de verduras	c.s. *



- Las Dietas que requieran indicaciones especiales serán atendidas según INDICADOR DE PRESCRIPCIÓN NUTRICIONAL.
- La distribución calórica según VCT y por tiempo de comida será:
  - Desayuno 20-25%.
  - Almuerzo 35-40%.
  - Cena 35-40%.



- La distribución de macronutrientes se realizará según el siguiente cuadro:

RÉGIMEN	VCT	PROTEÍNAS	CHO	GRASAS
Tolerancia Oral	100-200	0%	100%	0%
Líquidos Claros	200	0%	100%	0%
Líquida Amplia	400-500	0-5%	85-95 %	5-10%
Alimentación Complementaria I	400-600	15-20%	50-60%	20-35%
Alimentación Complementaria II	600-800	12-15%	50-60%	25-30%
Alimentación Complementaria III	800-1000	12-15%	50-60%	25-30%
Dieta Completa	2200-2400	12-15%	50-60%	25-30%
Dieta Blanda	2200-2400	12-15%	50-60%	25-30%
Dieta Pediátrica I (1 a 4 años)	1500-1600	10-12%	55-65%	25-35%
Dieta Pediátrica II (5 a 11 años)	1800-2000	10-12%	55-65%	25-35%
Dieta Pediátrica III (12 a 17 años)	2400-2600	15-20%	50-55%	25-35%
Dieta Blanda Licuada	1600-1800	12-15%	50-60%	25-35%
Dieta Blanda Atraumática	2000-2400	12-15%	50-60%	25-35%
Dieta Blanda Severa	2000-2400	12-15%	50-60%	25-35%
Dieta Hipocalórica	1800-2000	12-15%	50-55%	30-35%
Dieta Hiperprotéica	2400-2600	15-20%	50-55%	25-35%
Dieta sin lácteo sin residuo	1800-2000	10-12%	55-65%	25-35%
Régimen rico en hierro	2200-2500	15-20%	45-55%	30-40%
Dieta Oncológica	2200-2400	12-15%	50-55%	30-35%
Dieta Hiposódica	2200-2400	12-15%	50-55%	30-35%
Dieta Hipoglúcida	1800-2000	12-15%	50-55%	30-35%
Dieta Renal sin diálisis	1600-1800	10-12%	55-65%	25-35%
Dieta Renal con diálisis	1800-2000	12-15%	50-60%	25-30%
Dieta Hipograsa	1800-2000	12-15%	50-60%	25-30%
Dieta Hipoalergénica	1800-2000	12-15%	50-60%	25-30%
Dieta Thevenon	1800-2000	12-15%	50-60%	25-30%



#### 7.5.4.6 LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

El Concesionario de alimentos 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?"

## DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA- HOSPITAL SANTA ROSA

- c) Frecuencia: debe responder a la pregunta "¿cuándo se va a limpiar y desinfectar?"
- d) Metodología: debe responder a la pregunta "¿cómo es el procedimiento de limpieza y desinfección?"
- e) 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:

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

Cuadro N° 01: Señalización y rotulo de trapeadores

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



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

La limpieza y desinfección de los enseres de la cocina será indicado por el Departamento de Nutrición y Dietética, según lo establecido en las normas técnicas vigentes. El concesionario debe implementar un formato de registro donde constará el desarrollo de las actividades realizadas y estará firmado por el responsable de la empresa concesionaria.

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.

#### 7.5.4.7 DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

El Concesionario de alimentos elaborará e implementará el Programa de Higiene y Saneamiento debe contemplar programa de prevención y control de vectores (insectos y roedores), aplicando técnicas que impidan su acceso a las instalaciones y ambientes de servicios de alimentos e impidan su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones



de inspección de las redes de desagüe, donde se colocarán tapas metálicas y trampas en la conexión con la red para el control de vectores, la aplicación de rodenticidas e insecticidas debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde éstos se manipulan. Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del servicio de alimentos. El concesionario de Alimentos deberá comunicar de manera escrita, en forma oportuna, con 15 o más días de anticipación a la fecha de desratización y/o desinsectación, las especificaciones de la misma. El concesionario de Alimentos realizará la desratización y desinsectación de los ambientes e instalaciones de los servicios de alimentos según el siguiente detalle:

**A. Desratización:**

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

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

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

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



**B. Desinsectación (Control de insectos voladores):**

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

**Características del ahuyentador:**

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

Realizar la desinsectación al inicio y al final del contrato y las veces que sea necesario, se realiza la desinsectación mediante aspersión y nebulización y se

realiza la aplicación de gel en áreas donde no se puede desinsectar mediante aspersión, además en los espacios posiblemente infestados se aplicara gel como complemento a la aspersión e Incluye áreas posteriores de cocina y desagües.

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

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

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

#### C. Procedimiento

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

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

#### D. Materiales, equipos e insumos y bolsas

##### Del personal y sus equipos de protección

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





### De los Materiales y equipos:

La Empresa de Saneamiento Ambiental debe suministrar lo siguiente:

#### Materiales:

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

#### Equipos:

- 01 Nebulizadora
- 01 Motofumigadora a líquido
- 01 bomba de aire comprimido de presión; como mínimo de 40 libras de presión.
- 01 bomba eléctrica de aspersión.
- 01 bomba ULV de motor.
- 02 pistolas aplicadores de gel insecticida.
- 01 escalera tipo tijera de 5 pasos.

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

De los Insumos: Insecticidas y raticidas que se requiere:

#### Características:

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

#### Insecticida con ingrediente activo para vectores:

1. Cipermetrina 1% Ultra Bajo Volumen (ULV)
2. Cipermetrina 10.0% más Tetrametrina 2.5% y Butoxido de piperonilo al 8.0%  
Presentación: Emulsión concentrada (EC).
3. Alfacipermetrina al 10% presentación: nebulizable
4. Sulfluramidas a 1.0 g en gel
5. Imidacloprid al 2.5% en gel
6. Indoxacarb 0.6% en gel
7. Trampa engomada y/o pegajosa (Vectores)
8. Sulfluramida – Hormiguicida al 0.3% en cebo granulado





9. Otros insecticidas para salud pública y/o domestico ante resistencia de vectores.

**Insecticida con ingrediente activo para áreas verdes de:**

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

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

**E. Requerimiento de la Empresa que realice la Desinsectación:**

**Requisitos del proveedor**

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

**i. a. Nivel de Formación:**

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

**b. Resultados esperados (entregables)**

- Garantizar el correcto y adecuado manejo de plagas en las instalaciones asignadas al concesionario de alimentos del Hospital Santa Rosa, con sujeción a los principios de prevención de impactos negativos y protección de la salud.



- Reducción de la probabilidad de ocurrencia de eventos que impliquen riesgo de exposición con consecuencias indeseables para la salud y el medio ambiente.
- La Empresa de Saneamiento Ambiental debe entregar los siguientes documentos.
  - Antes de realizar las actividades de desinsectación de cada programación periódica debe presentar las fichas técnicas de seguridad y autorización sanitaria de cada producto (insumo) a utilizar.
  - Informe en cada periodo y adjuntará las fichas técnicas de descripción de actividades (con firma del usuario Nutrición, firma del supervisor de salud ambiental y supervisor de la empresa), certificado sanitario original de las actividades de desinsectación firmado por el ingeniero responsable (por periodo).

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

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



**7.5.4.8. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TÓXICOS**

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

**7.5.4.9 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS**

**A. Del Manejo de los Residuos Sólidos.**

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



cantidad suficiente y recipientes con tapa y doble bolsas de color roja para los reposteros de nutrición en los pisos y servicios higiénicos, y para los residuos biocontaminados, se detalla en el siguiente cuadro.

- 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:
  - **Bolsa Negra:** Residuos sólidos comunes inorgánicos, papel, plásticos, latas, entre otros generados en cocina y comedor.
  - **Bolsa Roja:** Residuos sólidos biocontaminados, restos de alimentos y bebidas de la atención a pacientes.
- 8) 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.
- 9) No se ensuciara 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.
- 10) 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.
- 11) 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.
- 12) Los 03 recipientes con rueda y tapa después de haber realizado el transporte interno en cada turno (3 turnos) el personal operativo de limpieza realizara lo siguiente:
  - a. Limpieza y enjuague
    - i. Se realiza con detergente disuelto en agua, mediante fricción con escobilla al interior y exterior del recipiente con ruedas y tapa.
    - ii. Enjuagar con agua.
    - iii. La limpieza es requerida antes de cualquier proceso de desinfección.
  - b. Desinfección:
    - i. Diluir el producto desinfectante al 1% por cada litro de agua y aplicar al interior y exterior del recipiente con ruedas y tapa.
    - ii. La desinfección se realiza sobre los objetos y superficies limpias.





- iii. El producto desinfectante obligatoriamente debe contar con registro sanitario de DIGESA, hoja de seguridad y modo de empleo.

c. Estacionar:

- i. Estacionar los (3) recipientes con ruedas limpias y desinfectadas, al costado del almacén de residuos sólidos final.

**Cuadro N° 02: 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	Reposterías	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	

Cuadro N° 03: Horario de transporte interno de residuos sólidos

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





**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° 04: Peso promedio de residuos sólidos en kilogramos**

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

**8. SUPERVISIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA DE PROCESOS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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





## 9. PAGO

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

La forma de pago será semanalmente para lo cual, EL CONTRATISTA proporcionará el consolidado de raciones atendidas en la semana, dentro de los cinco (5) días posteriores a la ejecución del servicio, y el Departamento de Nutrición y Dietética remitirá el cuadro resumen del número de raciones consumidas y la evaluación de conformidad para el pago respectivo de manera semanal en un plazo máximo de 7 días calendario posterior a la entrega de documentos.

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

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

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

## 10. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

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

## 11. PENALIDADES

### 11.1 PENALIDAD POR MORA

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

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

Donde F tiene los siguientes valores:

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

- b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías:  
F = 0.25
- b.2) Para obras: F = 0.15

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

### 11.2 OTRAS PENALIDADES

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



## 11.2.1 TIPIFICACIÓN DE LAS FALTAS

## A. FALTAS LEVES

PRODUCCIÓN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ingreso de los alimentos fuera del horario establecido en los términos de referencia.</li> <li>2) Cambio en la programación en cualquiera de los tiempos de comida sin previa aprobación con Jefe de Departamento o en su reemplazo el personal de Guardia.</li> <li>3) Incumplimiento en la entrega de programación de menús de personal y dietas de pacientes hospitalizados en la fecha pactada con el departamento de nutrición.</li> </ol>
ALIMENTOS	<ol style="list-style-type: none"> <li>4) Alimentos que estén fuera de su área de almacenamiento correspondiente, los cuales son las cámaras frigoríficas y un almacén de alimentos no perecibles.</li> <li>5) Almacén desabastecido de alimentos con un tiempo mayor a 24 horas según el requerimiento de programación de menús para el personal y dietas para pacientes hospitalizados.</li> </ol>
SERVICIO	<ol style="list-style-type: none"> <li>6) No desinfectar las mesas del personal y los pacientes antes de servir los alimentos.</li> <li>7) Distribuir a los pacientes alimentos a temperatura inadecuada.</li> <li>8) Incumplimiento en el horario de distribución de alimentos para el personal (comedor) excediendo los 30 minutos posteriores al inicio de distribución según lo establecido</li> <li>9) No efectuar la conservación de productos que por su naturaleza o composición en el que necesiten refrigeración o congelación.</li> </ol>
PERSONAL	<ol style="list-style-type: none"> <li>10) Presentación del personal no cuenta con la indumentaria completa limpia y con la identificación según su área de trabajo y norma sanitaria</li> <li>11) El personal no usa los equipos de protección personal EPPS (Cofia, guantes, mascarillas) según corresponde como medida de bioseguridad</li> <li>12) Falta de 1 o 2 trabajadores.</li> <li>13) Personal del Service que hace uso del celular o radio durante las horas de trabajo. (Se exceptúa a los Nutricionistas)</li> </ol>
HIGIENE Y LIMPIEZA	<ol style="list-style-type: none"> <li>14) 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.</li> <li>15) No contar con jabón, alcohol gel, papel toalla, lavavajilla o detergente en las áreas correspondientes.</li> <li>16) No contar con la cantidad requerida de secadores en comedor y áreas de hospitalización.</li> <li>17) 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).</li> <li>18) No cuenta con paños absorbentes en buenas condiciones de higiene para la limpieza de mesas de pacientes y comedor.</li> <li>19) No colocar los residuos sólidos biocontaminados y comunes en los cilindros destinados a Nutrición.</li> <li>20) Incumplimiento de la colocación de los recipientes con tapa y de los recipientes con ruedas para la eliminación de residuos sólidos.</li> <li>21) Incumplir con la norma de segregación de residuos sólidos comunes orgánicos e inorgánicos.</li> <li>22) Personal auxiliar de nutrición realizando el transporte de los residuos sólidos comunes inorgánicos, orgánicos y biocontaminados.</li> <li>23) Tachos de basura rotos o sin tapa o sin bolsa con el tamaño de micraje y color correspondiente según normativa.</li> </ol>





## DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA- HOSPITAL SANTA ROSA

## B. FALTAS MODERADAS

PRODUCCIÓN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Recepción y transporte de cárnicos, lácteos y embutidos de manera improvisada en coolers u otro tipo de vehículos sin sistemas de refrigeración; frutas y verduras sin jabas; alimentos con roturas, rasgaduras, abolladuras sin registro sanitario, y fecha de expiración.</li> <li>2) Recepción y transporte de materiales de limpieza en el mismo vehículo de los alimentos.</li> <li>3) Alimentos encontrados en el almacén sin registro sanitario, marca, fecha de vencimiento vigente, bajo, productos a granel y/o de dudosa procedencia.</li> <li>4) Verificación in situ de contaminación cruzada por utensilios, manipulación y superficies.</li> <li>5) No efectuar la conservación de productos que por su naturaleza o composición en el que necesiten refrigeración o congelación.</li> </ol>
ALIMENTOS	<ol style="list-style-type: none"> <li>6) Recepcionar y almacenar alimentos adulterados sin envoltura o con señales visibles de daño en sus envases o envolturas, con fecha de vencimiento expirada.</li> <li>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.</li> </ol>
SERVICIO	<ol style="list-style-type: none"> <li>8) No implementar un sistema computarizado de registro digital para el personal del hospital que asiste al comedor, computadora con un software que no genere errores de registro, huellero.</li> <li>9) Entregar raciones de forma parcial y/o incompleta de acuerdo a lo solicitado o estipulado en las bases.</li> <li>10) Entregar dieta que no corresponda al paciente o entregar dietas a los pacientes en AYUNAS o con restricción de alimentos (NPO, "nada por vía oral").</li> </ol>
PERSONAL	<ol style="list-style-type: none"> <li>11) Presentación incompleta o no vigente de la documentación del personal descrita a continuación: documentos Antecedentes policiales, Antecedentes penales, carné de sanidad vigente, Vacuna de hepatitis, vacuna antitetánica, carnet de vacuna Covid 19 y la documentación detallada en el cuadro N°9.</li> <li>12) Falta de más de 2 personales.</li> <li>13) No contar con una manual de Buenas Prácticas de Manipulación y un Programa de Higiene y Saneamiento.</li> </ol>
HIGIENE Y LIMPIEZA	<ol style="list-style-type: none"> <li>14) Distribución de alimentos sin contar con los implementos necesarios para realizar esta función (guantes, mascarillas, cofias, mandilones descartables).</li> <li>15) 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.</li> </ol>
EQUIPAMIENTO	<ol style="list-style-type: none"> <li>16) Incumplimiento en la reparación, calibración y/o reemplazo del equipamiento requerido mínimo en el proceso de producción y distribución de alimentos y/o preparaciones en periodo mayor a siete días (cocinas, tabolas, licuadoras, exprimidoras, microondas, refrigeradoras, coches térmicos).</li> <li>17) Incumplimiento en la reparación de cámara de refrigeración y/o congelación por un periodo mayor a 7 días.</li> <li>18) Incumplimiento en el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura y equipamiento deteriorado por el uso (trampas de grasa, campanas extractoras, instalación de gas, griferías, tuberías, puertas, paredes, techos, zócalos, chapas, rejas; por un periodo mayor a 7 días.</li> <li>19) Desabastecimiento de combustible de gas para realizar la producción, distribución de alimentos en el área de producción, comedor institucional o área de dietas de hospitalización</li> </ol>





## C. FALTAS GRAVES

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



## DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA- HOSPITAL SANTA ROSA

HIGIENE	<p>12) Contar con manipuladores de alimentos que presentan o son portadores de enfermedades infecto contagiosas o tengan ulceraciones, heridas expuestas, o micosis en manos.</p> <p>13) Incumplimiento en la presentación y ejecución del cronograma de fumigación, desinsectación y/o desratización en un plazo mayor a los 7 días establecidos</p> <p>14) Incumplimiento en el almacenamiento, tratamiento y transporte adecuado de los residuos sólidos generados de la preparación de alimentos, procesos de producción (residuos comunes y biodegradables) y los procedentes de las salas de hospitalización de pacientes y comedor (residuos biocontaminados) según las normas de Gestión y Manejo de Residuos Sólidos.</p>
EQUIPAMIENTO	15) Incumplimiento del ingreso y/o salida de algún equipamiento de propiedad de la empresa prestadora del servicio sin una carta y lista respectiva, presentada y aprobada con anticipación al Departamento de Nutrición y Seguridad Interna solo en el caso de implementación, mantenimiento y/o reemplazo, ya que ningún equipamiento podrá retirarse hasta finalizar el contrato.

## 7.6.8.2.2 PENALIDADES A APLICARSE

N°	SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	FALTAS LEVES	0.1 UIT por cada falta leve identificada.	<p>Modalidad 1) Para supervisar, controlar y detectar faltas cometidas durante los procesos se utilizará la lista de chequeo diario de acuerdo a los formatos establecidos por el departamento de nutrición, los ítems evaluados serán verificados en situ, se comunicará a la nutricionista del concesionario, quien firmará esta lista de chequeo culminado el tiempo de servicio evaluado, de negarse a firmar sólo bastará la firma del nutricionista del hospital y el visto bueno de la jefatura, para proceder con el trámite y la tipificación de falta que corresponda.</p> <p>Modalidad 2) Detectada alguna falta, que se encuentre en el formato de supervisión de DIGESA, lista de chequeo o formato diario de BPM, se procederá a levantar un ACTA donde se detallará el lugar, hora y el suceso. El acta deberá ser firmada por la nutricionista administrador del concesionario o su nutricionista clínico o de producción, en caso de negarse a firmar se llamará a un testigo para corroborar este hecho, quien también firmarán el acta, luego de ello se procederá con el trámite y la tipificación de falta que corresponda, de no contar con testigo será válido medios magnéticos como video o fotografías.</p>
2	FALTAS MODERADAS	0.5 UIT por cada falta moderada identificada.	<p>Modalidad 3) El departamento cuenta como medio de control un cuaderno de quejas, sugerencias y reclamos tanto de personal y pacientes (debido a la reserva en la identificación del informante bastará con la prueba magnética o física de la falta a evidenciada) en todos los tiempos de comida o informes generados por pacientes o el personal del hospital, esta información será el sustento para la elaboración de la acta por la falta incurrida y con el visto bueno de la jefatura de nutrición se procederá a la tipificación de la falta que corresponda que afectara la conformidad semanal.</p>





## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

			La documentación con respecto a la detección de faltas (Lista de chequeo, actas, cuadernos de quejas, sugerencias y reclamos, pruebas magnéticas y entre otros) será remitida a la empresa concesionaria en un plazo de 48 horas de culminada la semana evaluada, la empresa concesionaria tendrá 48 horas posteriores a la recepción de la documentación, para realizar el descargo respectivo, vencido este plazo se procederá con el trámite correspondiente hacia la oficina de logística a través de acta de Conformidad según el consolidado de la semana en que se cometió la falta
3	FALTAS GRAVES	1 UIT por cada falta grave identificada.	El administrador del Service presenta y firma los consolidados o las actas de conformidad bajo responsabilidad de retraso en el pago. Las conformidades y consolidados de raciones semanal, serán enviadas por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética a la dirección administrativa con copia a la Oficina de logística y economía, para que ejecuten los pagos y de ser el caso las penalidades correspondientes

## 7.6.9 CONFIDENCIALIDAD

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

## 7.6.10 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por un año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.



## 5.4.9 SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

## 7.6.11 CONFIDENCIALIDAD

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

## 7.6.13 SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

## II. ANEXOS

### ANEXO 1

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

**CUADRO N°2.-** Frecuencia y cantidad de alimentos principales a consumir por pacientes del hospital santa rosa

**CUADRO N°3.-** Características organolépticas de los alimentos

**CUADRO N°4.-** Peso unitario de frutas para el personal de salud y pacientes

**CUADRO N°5.-** Futas por peso bruto de cada ración

**CUADRO N°6.-** Peso unitario de frutas para jugos

### ANEXO 2

**CUADRO N°7.-** Personal para el área de producción

**CUADRO N°8.-** Personal para el área de comedor

**CUADRO N°9.-** Personal para el área de hospitalización

**CUADRO N°10.-** Requisitos mínimos del personal

### ANEXO 3

**CUADRO N°11.-** Equipo y menaje mínimo/básico para el comedor

**CUADRO N°12.-** Equipo y menaje mínimo/básico para cocina central

**CUADRO N°13.-** Equipo y menaje mínimo/básico para reposteros de hospitalización

**CUADRO N°14.-** Equipo y menaje mínimo/básico para el área de almacén

**CUADRO N°15.-** Equipo y menaje mínimo/básico del área de central de fórmulas.

**CUADRO N°16.-** Infraestructura y equipos del Hospital Santa Rosa prestados en concesión al servicio de alimentación.

### ANEXO 4

**CUADRO N°17.-** Lista de chequeo del desayuno

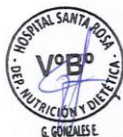
**CUADRO N°18.-** Lista de chequeo del almuerzo

**CUADRO N°19.-** Lista de chequeo de la comida y cena

**CUADRO N°20.-** Lista de verificación de producción

**CUADRO N°21.-** Lista de chequeo del proceso de producción de fórmulas.

**CUADRO N°22.-** Ficha de evaluación de servicios de alimentos en establecimientos de salud, Hospital Santa Rosa – Unidad Central de Formulas Especiales,






## ANEXO 1

## CUADRO N° 1

## FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL PERSONAL DEL HOSPITAL SANTA ROSA

Tiempo de Comida	PREPARACIÓN	ALIMENTOS Y PREPARACIONES	OBSERVACIÓN	CANTIDAD DIARIO cc/g (peso neto)	FRECUENCIA DE CONSUMO PERSONAL
		Pan francés		40 g	diario
		Pan de yema		40 g	diario
		Pan de integral		40 g	a solicitud
		Pan de ciabatta		40 g	diario a solicitud
		Leche evaporada deslactosada	Dilución al 1/2	125 ml	diario
		Yogur deslactosado		200 ml	diario
		Avena		25 g	3 veces por semana
		Quinoa		25 g	2 veces por semana
		Kiwicha		25 g	1 vez por semana
		Maca		25 g	1 vez por semana
		Siete Semillas		25 g	1 vez por semana
		Esencia de café pasado	excluye al cereal o la leche	40 ml	diario
		Fruta( manzana, pera, durazno, membrillo, pera, piña ) para el cereal	peso neto	20 g	diario
		Huevos		50 g	diario
		Fruta para jugos	peso neto	120 g	a solicitud
		Mantequilla (blister)	pan simple	10 g	2 veces por semana
		Queso fresco pasteurizado	pan simple	30 g	1 vez por semana
		Mermelada casera	pan simple	15 g	2 veces por semana
		Aceitunas	pan simple	25 g	2 veces por semana
		Manjar blanco	pan simple	15 g	a solicitud
		Camote (frito o al horno)	pan simple	40 g	a solicitud
		Palta (peso neto)	pan simple	40 g	a solicitud
		Pollo sin hueso filete (cocido)	pan mejorado	40 g	2 veces por semana
		Queso fresco	pan mejorado	40 g	1 vez por semana
		Queso Paria	pan mejorado	30 g	2 veces por semana
		Jamón con Queso Edam	Pan mejorado	25-30 g	1 vez por semana
		Cerdo sin hueso (cocido al horno)	pan mejorado	40 g	1 vez por semana
		Pavo sin hueso filete (cocido)	pan mejorado	50 g	1 vez por semana
		Res sin hueso (cocido)	pan mejorado	40 g	1 vez por semana
		Filete de atún (peso neto )	pan mejorado	40 g	a solicitud
		Cerdo sin hueso (tipo chicharrón cocido)	pan mejorado	50 g	a solicitud
		Panetón	Pan simple	115 g	a solicitud

## DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA- HOSPITAL SANTA ROSA

ALMUERZO		Huevo (claras)	Pan mejorado	2 unidades	a solicitud
		Huevo (tortilla)	Pan mejorado	1 unidad	a solicitud
		Pollo sin hueso (peso cocido)	de acuerdo a preparación	20 g	de acuerdo a preparación
		Res sin hueso (peso cocido)	de acuerdo a preparación	20 g	2 veces por semana
		Mondongo	de acuerdo a preparación	20 g	A solicitud
		Pescado pulpa	de acuerdo a preparación	20 g	a solicitud
		Cerdo pulpa (peso neto)	de acuerdo a preparación	20 g	a solicitud
		Tubérculos	de acuerdo a preparación	30 g	diario
		Verduras	3 variedades distintas	60 g	diario
		Fideos	De acuerdo a preparación	30 g	diario
		Cereales (variados)	de acuerdo a preparación	20 g	diario
		Menestras	de acuerdo a preparación	30 g	a solicitud
		Huevos	de acuerdo a preparación	30 g	a solicitud
		Queso fresco pasteurizado	de acuerdo a preparación	15 g	a solicitud
		Leche evaporada deslactosada	de acuerdo a preparación	25 ml	a solicitud
	ENTRADA	preparaciones variada	según Tabla peruana de Dosificación de Alimentos	150-200 g	a solicitud
		Pollo	peso cocido	30-40 g	a solicitud
		Tubérculos	de acuerdo a preparación	50-100 g	A solicitud
		Huevo	Entrada preparación principal	1 Unidad	A solicitud
		Huevo	Entrada o complemento	¼ Unidad	A solicitud
	SEGUNDOS	Pollo con hueso	Peso cocido	140-170g	3 veces por semana
		Pollo sin hueso	Peso cocido	110-120g	1 vez semana
		Res sin hueso	Peso cocido	110-120 g	2 veces por semana
		Pavita sin hueso	Peso cocido	110-120 g	1 vez por semana
		Pescado filete sin hueso	Peso cocido	110-120 g	1 vez por semana
		Chuleta con hueso	Peso cocido	150 g	a solicitud
		Cerdo sin hueso	Peso cocido	110-100g	a solicitud
		Hígado de Res	Peso cocido	120 g	a solicitud
		Hígado de pollo	Peso cocido	120 g	a solicitud
		Mondongo	Peso cocido	120 g	A solicitud
		Huevo	Peso de claras	4 Unidades	A solicitud
		Huevo	Peso de 3 Huevos	3 Unidades	A solicitud
		Producto elaborado en base de anchoveta	Peso crudo	160 g	a solicitud



## DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA- HOSPITAL SANTA ROSA

CENA		Arroz(como guarnición)	Peso cocido	200 g	diario
		Arroz (reparación sin guarnición)	Peso cocido	270 g	a solicitud
		Fideo	Peso cocido	250g	a solicitud
		Tubérculos guarnición	Peso cocido	150g	diario
		Papa para frituras	Peso cocido	180g	a solicitud
		Tubérculos puré	Peso cocido	200 g	A solicitud
		Papa, olluco (picado)	Peso cocido	150 g	a solicitud
		Menestras	Peso cocido	160 g	2 veces por semana
		Trigo o quinua (guisos)	Peso cocido	160 g	a solicitud
		Verduras(guisos)	de acuerdo a preparación	100 g	diario
	ENSALADA	Verduras	3 verduras distintas cocidas o mixtas	80 g en total	diario
			3 verduras distintas frescas	60 g en total	
	FRUTA	Fruta de postre	de acuerdo a preparación	según cuadro	diario
		Mazamorra o postre	de acuerdo a preparación	200 ml	a solicitud
	REFRESCOS	Cebada, maíz morado o de fruta	de acuerdo a preparación	500 ml	diario
		Agua		200 ml	diario
		Infusión o café	de acuerdo a preparación	500 ml	Preparado con azucar
	SOPAS	Pollo sin hueso	Peso cocido	20 g	5 veces por semana
		Res sin hueso	Peso cocido	20 g	2 veces por semana
		Tubérculos	Peso cocido	40 g	diario
		Verduras	3 variedades distintas	60 g	diario
		Cereales (variados)	de acuerdo a preparación	30 g	diario
		Menestras (peso cocido)	de acuerdo a preparación	40 g	a solicitud
		Huevos	de acuerdo a preparación	10 g	a solicitud
		Queso fresco	de acuerdo a preparación	15 g	a solicitud
		Leche evaporada deslactosada	de acuerdo a preparación	25 ml	a solicitud
	SEGUNDOS	Pollo con hueso sin ala	Peso cocido	140-170g	4 veces por semana
		Cerdo sin hueso	Peso cocido	130-140 g	1 vez por semana
		Cerdo Chuleta	Peso Cocido	150 g	A solicitud
		Pavita sin hueso	Peso cocido	110-120 g	2 vez por semana
		Arroz (como guarnición)	Peso cocido	200 g	diario
		Arroz (preparación sin guarnición)	Peso cocido	270 g	a solicitud
		Fideo	Peso cocido	250 g	a solicitud
		Tubérculos guarnición	peso neto (cocido)	150 g	diario
		Papa para frituras	Peso cocido	180 g	a solicitud
		Tubérculos puré	Peso cocido	200 g	a solicitud

## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

		Papa, olluco (picado)	Peso cocido	150 g	a solicitud
		Trigo o quinua (guisos)	Peso cocido	80 g	a solicitud
	FRUTA / POSTRE	Fruta de postre	de acuerdo a preparación	según cuadro 2,3	diario
		Mazamorra o postre	de acuerdo a preparación	-	a solicitud
	REFRESCOS	Infusiones	de acuerdo a preparación	500 ml	diario
		Agua	de acuerdo a preparación	500 ml	diario
		Café	de acuerdo a preparación	500 ml	a solicitud
	Miscelánea	Especias, pimienta, comino, sal, sazónador, azúcar, orégano, canela, clavo entre otras necesarias para la preparación	De acuerdo a las leyes de la alimentación (sabor, olor, cantidad, calidad)	-	diario


## CUADRO N° 2

## FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS PACIENTES DEL HOSPITAL SANTA ROSA

Tiempo de Comida	PREPARACIÓN	ALIMENTOS Y PREPARACIONES	OBSERVACIÓN	CANTIDAD DIARIO cc/g (peso neto)	FRECUENCIA DE CONSUMO DIETAS PARA PACIENTES
DESAYUNO		Pan francés		40 g	a solicitud
		Pan de yema		40 g	a solicitud
		Pan de integral		40 g	a solicitud
		Pan de sin sal		40 g	a solicitud
		Pan arabe		40 g	a solicitud
		Leche evaporada deslactosada	Dilución al 1/2	125 ml	diario
		Avena		25 g	3 veces por semana
		Quinua		25 g	2 veces por semana
		Kiwicha		25 g	1 vez por semana
		Maca		25 g	a solicitud
		Siete Semillas		25 g	a solicitud
		Fruta( manzana, pera, durazno, membrillo, pera, piña ) para el cereal	peso neto	20 g	diario
		Huevos	entero	50 g	según indicación



## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

 <b>ALMUERZO</b>	<b>SOPAS</b>	Huevos	claras	50-60 g	según indicación
		Fruta para jugos	Según cuadro N°4 y N°5	-	según indicación
		Queso fresco pasteurizado	pan simple	30 g	a solicitud
		Mermelada casera	pan simple	15 g	a solicitud
		Aceitunas	pan simple	25 g	a solicitud
		Manjar blanco	pan simple	15 g	a solicitud
		Camote (frito o al horno)	pan simple	40 g	a solicitud
		Plátano (sancochado)	pan simple	40	a solicitud
		Pollo sin hueso filete (cocido)	pan mejorado	40 g	2-3 veces por semana
		Queso fresco	pan mejorado	40 g	1-2 vez por semana
		Cerdo sin hueso (cocido al horno)	pan mejorado	40 g	1 vez por semana solo completa
		Pavo sin hueso filete (cocido)	pan mejorado	40 g	1 vez por semana
		Res sin hueso (cocido)	pan mejorado	40 g	1 vez por semana solo dieta completa
		Filete de atún (peso neto)	pan mejorado	40 g	a solicitud
		Huevo (claras)	Pan mejorado	2 unidades	diarios según indicación
		Huevo (tortilla)	Pan mejorado	1 unidad	a solicitud
		Pollo sin hueso (peso cocido)	de acuerdo a preparación	20 g	de acuerdo a preparación
		Res sin hueso (peso cocido)	de acuerdo a preparación	20 g	2 veces por semana
		Mondongo (cocido)	de acuerdo a preparación	20 g	A solicitud
		Pescado pulpa (cocido)	de acuerdo a preparación	20 g	a solicitud
		Cerdo pulpa(cocido)	de acuerdo a preparación	20 g	a solicitud
		Tubérculos	de acuerdo a preparación	30 g	diario
		Verduras	3 variedades distintas	60 g	diario
		Fideos	De acuerdo a preparación	30 g	diario
		Cereales (variados)	de acuerdo a preparación	20 g	diario
		Tubérculos	de acuerdo a preparación	50 g	diario
		Menestras	de acuerdo a preparación	30 g	a solicitud

## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

	Huevos	de acuerdo a preparación	30 g	a solicitud
	Queso fresco pasteurizado	de acuerdo a preparación	20 g	a solicitud
	Leche evaporada deslactosada	de acuerdo a preparación	25 ml	a solicitud
SEGUNDOS	Pollo con hueso	Peso cocido	140-170 g	a solicitud
	Pollo sin hueso	Peso cocido	110-120 g	a solicitud
	Res sin hueso	Peso cocido	110-120 g	a solicitud
	Pavita sin hueso	Peso cocido	110-120 g	a solicitud
	Pescado filete sin hueso	Peso cocido	110-120 g	a solicitud
	Chuleta con hueso	Peso cocido	150 g	a solicitud
	Cerdo sin hueso	Peso cocido	110-120 g	a solicitud
	Hígado de Res	Peso cocido	120 g	a solicitud
	Hígado de pollo	Peso cocido	120 g	a solicitud
	Mondongo	Peso cocido	120 g	A solicitud
	Huevo	Peso de claras	4 Unidades	A solicitud
	Huevo	Peso de 3 Huevos	3 Unidades	A solicitud
	Arroz(como guarnición)	Peso cocido	200 g	diario
	Arroz (reparación sin guarnición)	Peso cocido	270 g	a solicitud
	Fideo	Peso cocido	250g	a solicitud
	Tubérculos guarnición	Peso cocido	150g	diario
	Papa para frituras	Peso cocido	180g	a solicitud
	Tubérculos puré	Peso cocido	200 g	A solicitud
	Papa, olluco (picado)	Peso cocido	150 g	a solicitud
	Menestras	Peso cocido	160 g	2 veces por semana
	Trigo o quinua (guisos)	Peso cocido	160 g	a solicitud
	Verduras(guisos)	de acuerdo a preparación	100 g	diario
ENSALADA	Verduras	3 verduras distintas cocidas o mixtas	80 g en total	según indicación
		3 verduras distintas frescas	60 g en total	a solicitud
FRUTA	Fruta de postre	según cuadro N°4 / N°5	según cuadro	diario
	Mazamorra	de acuerdo a preparación	200 ml	a solicitud
REFRESCOS	Cebada, maíz morado o de fruta	de acuerdo a preparación	250 ml	diario
	Agua		200 ml	diario





COMIDA	SOPAS	Infusión	de acuerdo a preparación	250 ml	Preparado
		Pollo sin hueso (peso cocido)	de acuerdo a preparación	20 g	de acuerdo a preparación
		Res sin hueso (peso cocido)	de acuerdo a preparación	20 g	2 veces por semana
		Mondongo (cocido)	de acuerdo a preparación	20 g	A solicitud
		Pescado pulpa (cocido)	de acuerdo a preparación	20 g	a solicitud
		Cerdo pulpa(cocido)	de acuerdo a preparación	20 g	a solicitud
		Tubérculos	de acuerdo a preparación	30 g	diario
		Verduras	3 variedades distintas	60 g	diario
		Fideos	De acuerdo a preparación	30 g	diario
		Cereales (variados)	de acuerdo a preparación	20 g	diario
		Tubérculos	de acuerdo a preparación	50 g	diario
		Menestras	de acuerdo a preparación	30 g	a solicitud
		Huevos	de acuerdo a preparación	10 g	a solicitud
		Queso fresco pasteurizado	de acuerdo a preparación	15 g	a solicitud
		Leche evaporada deslactosada	de acuerdo a preparación	25 ml	a solicitud
	SEGUNDOS	Pollo con hueso	Peso cocido	140-170g	3 -5 veces por semana
		Pollo sin hueso	Peso cocido	110-120g	1 vez semana
		Res sin hueso	Peso cocido	110-120 g	a solicitud
		Pavita sin hueso	Peso cocido	110-120g	1 vez por semana
		Pescado filete sin hueso	Peso cocido	110-120g	1 vez por semana
		Chuleta con hueso	Peso cocido	150 g	a solicitud
		Cerdo sin hueso	Peso cocido	110-120g	a solicitud
		Hígado de Res	Peso cocido	120 g	a solicitud
		Hígado de pollo	Peso cocido	120 g	a solicitud
		Mondongo	Peso cocido	120 g	A solicitud
		Huevo	Peso de claras	4 Unidades	A solicitud
		Huevo	Peso de 3 Huevos	3 Unidades	A solicitud
		Arroz(como guarnición)	Peso cocido	200 g	diario
		Arroz (reparación sin guarnición)	Peso cocido	270 g	a solicitud
		Fideo	Peso cocido	250g	a solicitud

## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

		Tubérculos guarnición	Peso cocido	150g	a solicitud
		Papa para frituras	Peso cocido	180g	a solicitud
		Tubérculos puré	Peso cocido	200 g	A solicitud
		Papa, olluco (picado)	Peso cocido	150 g	a solicitud
		Menestras	Peso cocido	160 g	2 veces por semana (dietas completas )
		Trigo o quinua	Peso cocido	160 g	a solicitud
		Verduras(guisos)	de acuerdo a preparación	100 g	diario
	ENSALADA	Verduras	3 verduras distintas cocidas o mixtas	80 g en total	según indicación
			3 verduras distintas frescas	60 g en total	a solicitud
	FRUTA / POSTRE	Fruta de postre	según cuadro N°4 / N°5	según cuadro	diario
		Mazamorra	de acuerdo a preparación	200 ml	a solicitud
	REFRESCOS	Cebada, maíz morado o de fruta	de acuerdo a preparación	250 ml	diario
		Agua		200 ml	diario
		Infusión	de acuerdo a preparación	250 ml	Preparado
		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)	-	-

CUADRO N° 3

## CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DE LOS ALIMENTOS

DENOMINACIÓN		UM	DESCRIPCIÓN
<b>CÁRNICOS</b>			
1	Res	kg	Color, olor, y textura característica, pulpa magra sin huesos, nervios ni tendones, Asado, corte de bistec sin hueso.
2	Pollo	Kg	Color, olor, y textura característico, sin menudencia, peso por unidad mínimo 2.0 Kg, embolsado con fecha de vencimiento.



## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

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, si-n 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 pavia, Hot dog de pavia, Tocino ahumado, Jamón Ingles a solicitud.
8	Mondongo	Kg	Importado en caja o empacado al vacío.
<b>LÁCTEOS</b>			
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.
<b>HUEVOS</b>			
12	Huevos rosados	Kg	Empacados en envases de 15 o 30 unidades, con fecha de vencimiento, limpios, sin rajaduras, de gallina.
<b>TUBÉRCULOS</b>			
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.
<b>FRUTAS Y VERDURAS</b>			
18	Frutas	Und-Kg	De <b>primera Calidad</b> , en jabas limpias, sin magulladuras, <b>seleccionadas</b> sin marcas, rayaduras, golpes, picaduras, grado de madurez adecuado y tamaño uniforme.
19	Verduras	Kg	De primera Calidad, en jabas limpias, sin magulladuras, seleccionadas.
<b>CEREALES Y DERIVADOS</b>			
20	Arroz	Kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario.



## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

21	Avena, quinua, kiwicha, maca y otros cereales andinos	Kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario.
22	Fideos, sémola	Kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario, fideos de distinta variedad.
23	Pan (Francés, ciabatta, integral) con sal y sin sal	Unidad de 40 gramos	Corteza dorada uniforme y mate, consistencia crocante a la presión, miga blanca cremosa sin zonas almidonosas, olor, característicos, sin bromuro de potasio y agentes contaminantes. Pan con sal, sin sal e integrales.
24	Tostadas	Und	No a granel, con registro sanitario, sin bromato, 16-18 gr por unidad, embolsado
25	Galletas	Kg	No a granel, embolsado con registro sanitario
26	Papa Seca	Kg	No a granel, embolsado con registro sanitario
27	Maíz mote	Kg	No a granel, embolsado con registro sanitario
<b>MENESTRAS</b>			
28	Arveja partida, lentejas, pallares, garbanzos, frejoles varios	Kg	No a granel, embolsado con registro sanitario ( el tipo de menestra será a solicitud, Marca reconocida en el mercado).
<b>OTROS</b>			
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.
<b>CONDIMENTOS U OTROS</b>			
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.





DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA - HOSPITAL SANTA ROSA

CUADRO N° 4.-

## PESO UNITARIO DE FRUTAS PARA EL PERSONAL Y PACIENTES

FRUTA	Rango de Peso Neto	UM
Manzana Royal	140-160	gr
Pera	140-160	gr
Tuna	130-150	gr
Plátano de seda	140-160	gr
Plátano de isla	130-160	gr
Granadilla	130-150	gr
Mandarina	140-160	gr
Naranja de mesa	140-160	gr
Lima	130-160	gr
Mango	140-160	gr
Pepino	130-160	gr
Ciruela	140-160	gr
Durazno	130-160	gr
Otras	A consideración	-



CUADRO N°5.-

## FRUTAS POR PESO BRUTO DE CADA RACIÓN

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

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA- HOSPITAL SANTA ROSA

## CUADRO N°6.-

## PESO UNITARIO DE FRUTAS PARA JUGOS

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

## CUADRO N°7.-

## PERSONAL PARA EL AREA DE PRODUCCION

Nutricionista – Administrador (a)	1
Presente durante todo el proceso de atención diurno	
<b>Producción del Desayuno</b>	
Nutricionista – Producción	1
Maestro Cocinero	1
Ayudante de cocina	2
<b>Producción del Almuerzo</b>	
Nutricionista- Producción	1
Maestro Cocinero I	1
Ayudantes de cocina	2
Maestro de Cocina II – Dietas Específicas	1
Ayudante – Dietas Específicas	1
<b>Producción de la Comida</b>	
Nutricionista- Producción	1
Maestro Cocinero I	1
Ayudantes de cocina	2
Maestro de Cocina II – Dietas Específicas	1
Ayudante – Dietas Específicas	1
<b>Producción de la Cena</b>	
Nutricionista- Producción	1
Maestro Cocinero I	1
Ayudante de Cocina	2
<b>Personal complementario</b>	
Carnicero	1
Almacenero	1
Limpieza turno día	2
Limpieza turno tarde	1
Limpieza turno Noche	1
• MENOS EL CARNICERO EL DOMINGO	
• Diario igual cantidad de personal	





CUADRO N°8.-

## PERSONAL PARA EL AREA DE COMEDOR

DESAYUNO		Nº
Nutricionista de producción – comedor		1
Controlador de sistema de comensales – Apoyo		1
Auxiliar de Nutrición (Comedor)		3
ALMUERZO		
Nutricionista de producción – comedor		1
Controlador de sistema de comensales		1
Auxiliar de Nutrición (comedor)		3
Mozo o Mesera		1
CENA		
Nutricionista de producción – comedor		1
Controlador de sistema de comensales		1
Auxiliar de Nutrición (Comedor)		3
* Diario igual cantidad de personal		

CUADRO N°9.-

## PERSONAL PARA EL AREA DE HOSPITALIZACIÓN

DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA		
Nutricionista- clínico ( En cada piso)		1
(cubrir 12 horas diariamente )		
2º PISO ( personal en cada tiempo de comida )		
Servidor y repartidor (Técnico y Auxiliar de Nutrición)		2
3º PISO ( personal en cada tiempo de comida )		
Servidor y repartidor (Técnico y Auxiliar de Nutrición)		2
4º PISO ( personal en cada tiempo de comida )		
Servidor y repartidor (Técnico y Auxiliar de Nutrición)		1
Área de Formulas especiales		
Servidor y repartidor (Técnico y Auxiliar de Nutrición)		2
* IGUAL CANTIDAD DE PERSONAL FERIADOS Y DOMINGOS		

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



**CUADRO N°10.-  
REQUISITOS MINIMOS DEL PERSONAL**

Cargo u Ocupación	Requisitos Mínimos
<b>Nutricionista-administrador RESPONSABLE DEL SERVICE</b>	Licenciado en Nutrición, Licenciado en Nutrición Humana, Licenciado en Bromatología y Nutrición, Licenciado en Nutrición y Dietética o equivalente colegiado y habilitado profesionalmente con 2 años de experiencia en puesto de Nutricionista Administrador o supervisión de un servicio de Alimentación colectiva (personal de salud y pacientes hospitalizados) en establecimientos de salud públicos o privados y con capacitación de 40 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.
<b>Nutricionista-producción y comedor</b>	Licenciado en Nutrición Licenciado en Nutrición Humana, Licenciado en Bromatología y Nutrición, Licenciado en Nutrición y Dietética 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 de salud y pacientes hospitalizados) en instituciones 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 currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
<b>Nutricionista- clínico</b>	Licenciado en Nutrición colegiado y habilitado profesionalmente con 1 año de experiencia en puesto de Nutricionista clínico o puesto similar de un servicio de Alimentación colectiva que incluye atención al área de hospitalización para instituciones de salud públicos o privados y con capacitación de 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.
<b>Controlador de sistema</b>	Secundaria completa, con experiencia laboral de 1 año en puestos de digitación y atención al cliente o afines.
<b>Maestro cocinero I Maestro Cocinero II</b>	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 currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
<b>Ayudante de cocina</b>	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 currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
<b>Técnicos de nutrición</b>	Técnicos en Nutrición con experiencia laboral de 1 año en puestos afines o similares en servicios de alimentación colectiva de instituciones de Salud públicas o privadas (Certificado adulto). Con capacitación de 10 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
<b>Auxiliares de nutrición - Hospitalización</b>	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 (Certificado adulto). Con capacitación de 10 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
<b>(*)Carnicero</b>	Secundaria completa, con experiencia laboral en puestos afines o similares en instituciones públicas o privadas de 1 año. 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.
<b>Limpieza</b>	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 currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
<b>Auxiliar de Nutrición - Comedor</b>	Secundaria completa, con experiencia laboral en puestos afines o similares de 1 año. 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.
<b>Mozo-mesera</b>	Secundaria completa, con experiencia laboral en puestos afines o similares o como auxiliar de nutrición 1 año. 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.



## ANEXO 3

CUADRO N°11  
EQUIPO Y MENAJE MÍNIMO/BASICO PARA COMEDOR

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

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

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

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA- HOSPITAL SANTA ROSA

## CUADRO N°12.-

## EQUIPO Y MENAJE MÍNIMO/BÁSICO COCINA CENTRAL

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





## CUADRO N°13.-

## EQUIPO Y MENAJE MÍNIMO/BASICO EN REPOSTEROS DE HOSPITALIZACIÓN

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

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



## CUADRO N°14.-

## EQUIPO Y MENAJE MÍNIMO/BASICO PARA EL ÁREA DE ALMACEN

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

## CUADRO N°15.- EQUIPO Y MENAJE MÍNIMO/BASICO DEL ÁREA DE CENTRAL DE FÓRMULAS

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

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



## CUADRO N°16.-

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

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



DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

## ANEXO 4

## CUADRO N°17.-

## LISTA DE CHEQUEO DEL DESAYUNO

HOSPITALIZACIÓN- DESAYUNO	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 (3 en 2do; 2 en 3ro; 1 en 4to)						
Cocinas limpias y operativas (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)						
Envío 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)						



## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

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°18.-

## LISTA DE CHEQUEO DEL ALMUERZO

## LISTA DE CHEQUEO-ALMUERZO

HOSPITALIZACIÓN-ALMUERZO	2do piso		3er piso		4to piso	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Presencia de personal técnico suficiente ( 3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to )						
Programación visible en una pizarra						
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)						

## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

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)						
<b>COMEDOR - ALMUERZO</b>	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						
lavavajilla y bandejas bien lavadas y secas						
Uñas cortas y limpias del personal manipulador						
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.						



DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

## CUADRO N°19.-

## LISTA DE CHEQUEO DE LA COMIDA Y CENA

COMEDOR	COMIDA		CENA		OBSERVACIONES
	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
<b>HOSPITALIZACIÓN-COMIDA</b>	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	No cumple
Personal técnico suficiente (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)					
Programación visible en una pizarra					
15 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)					

Página 70

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA- HOSPITAL SANTA ROSA

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

## CUADRO N°20.-

## LISTA DE VERIFICACION PRODUCCIÓN

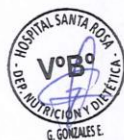
TURNO:	FECHA:	
	Cumple	No cumple
<b>Cámaras de congelación y refrigeración</b>		
Paredes y pisos limpios y secos		
Jabón líquido		
Papel toalla		
Jabas limpias y en buen estado		
Tachos de basura con tapa y bolsa negra		
Registro de temperatura de cámaras		
Cámara de verduras ordenada y limpia		
Cámara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





## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

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



DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

## CUADRO N°21.-

## 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



DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

**CUADRO N°22.-**  
**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	
<b>1</b>	<b>UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA</b>			
	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.			
<b>2</b>	<b>AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS</b>			
	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.			
<b>3</b>	<b>INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS</b>			
<b>3.1</b>	<b>AGUA</b>			
	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.			
<b>3.2</b>	<b>AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS</b>			

## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

	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: .....			
<b>3.3</b>	<b>SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS</b>			
	La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Marcar la distribución observada: . De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha. . De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 duchas. . 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.			
<b>4</b>	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)</b>			
	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.			





## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

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.			

DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

5	<b>REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>		
	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	<b>PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)</b>		
	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		





## DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

	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.			
<b>7</b>	<b>CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (BPM/ Y PHS)</b>			
	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)			



CONTRATACIÓN DIRECTA N°09-2024-HSR-1 SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO SANTA ROSA – PERIODO 120 DÍAS CALENDARIOS O HASTA QUE ENTRE EN VIGENCIA EL NUEVO CONTRATO.

	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	<b>CERTIFICACIÓN SANITARIA (Obligatoria)</b>			
	Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)			
<b>IV. OTRAS OBSERVACIONES.</b>				
<b>V. RECOMENDACIONES.</b>				
<b>VI. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTÓ:</b>				
<b>VII. PLAZO PERENTORIO.</b>				

86



DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SANTA ROSA

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

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

**Importante**

*Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:*

**3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
	<p><b><u>NUTRICIONISTA – ADMINISTRADORA RESPONSABLE DEL SERVICE</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Licenciado en Nutrición, Licenciado en Nutrición Humana, Licenciado en Bromatología y Nutrición, Licenciado en Nutrición y Dietética o equivalente, colegiado y habilitado profesionalmente.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TÍTULO PROFESIONAL será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, 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: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso TÍTULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
<b>B.3.2</b>	<b>CAPACITACIÓN</b>
	<p><b><u>NUTRICIONISTA – ADMINISTRADOR RESPONSABLE DE SERVICE</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>40 horas lectivas, en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS de las capacitaciones mencionadas.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></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>B.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Dos (02) años en puesto de Nutricionista Administrador o supervisión de un servicio de Alimentación colectiva (personal de salud y pacientes hospitalizados) para instituciones de salud público o privados.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de</i></li> </ul> </div>



	<p><i>emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i></li> <li>• <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i></li> <li>• <i>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</i></li> </ul>
<b>C</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></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 nuevos 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: <b>servicio de alimentación colectiva en instituciones de salud públicas o privadas.</b></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>8</sup>, 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 <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del</p>

<sup>8</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

	<p>20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</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 <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad</p> <div data-bbox="316 813 1401 1160" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.</i></li> <li>• <i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.</i></li> </ul> </div>
--	--

<div data-bbox="213 1294 1401 1760" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.</i></li> <li>• <i>El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.</i></li> <li>• <i>Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.</i></li> </ul> </div>
---



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

### **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 PAGO<sup>9</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad 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

<sup>9</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

##### **Importante para la Entidad**

*De preverse en los Términos de Referencia la ejecución de actividades de instalación, implementación u otros que deban realizarse de manera previa al inicio del plazo de ejecución, se debe consignar lo siguiente:*

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

##### **Importante para la Entidad**

*En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>10</sup>**

*“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].*

*El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.*

*El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].*

*[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional,

<sup>10</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.



solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

#### Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

#### Importante

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). 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.*

### **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.

#### Importante para la Entidad

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

*“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL*

**CONTRATO ORIGINAL** del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de **[CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD]**, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de **[CONSIGNAR EL PLAZO]** siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

**Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.**

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por **[CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD]** en el plazo máximo de **[CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** días de producida la recepción.

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **[CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO]** año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad,



cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **Importante**

*De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.*

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 CONTROVERSIAS<sup>11</sup>**

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: [.....]

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

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

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

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>12</sup>.*

<sup>11</sup> 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).

<sup>12</sup> 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°009-2024-HSR-1**

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 <sup>13</sup>		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 servicios<sup>14</sup>

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.*

<sup>13</sup> 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.

<sup>14</sup> 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.

**Importante***Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:***ANEXO N° 1****DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES****CONTRATACIÓN DIRECTA N°009-2024-HSR-1**

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 <sup>15</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>17</sup>		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:

<sup>15</sup> 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.

<sup>16</sup> Ibidem.

<sup>17</sup> Ibidem.



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 servicios<sup>18</sup>

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.*

<sup>18</sup> 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°009-2024-HSR-1**  
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°009-2024-HSR-1**  
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°009-2024-HSR-1**  
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**CONTRATACIÓN DIRECTA N°009-2024-HSR-1**

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 **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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] [ % ]<sup>19</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>20</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>21</sup>

---

<sup>19</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>20</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>21</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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



**ANEXO N° 6****PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES****CONTRATACIÓN DIRECTA N°009-2024-HSR-1**Presente. -

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:  
 Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN].*

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
 “El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
 “El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

**Incluir o eliminar, según corresponda**

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°009-2024-HSR-1  
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 <sup>22</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>23</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>24</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>25</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>26</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>27</sup>
1										
2										
3										

<sup>22</sup> 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.

<sup>23</sup> 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.

<sup>24</sup> 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”*.

<sup>25</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>26</sup> 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.

<sup>27</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

HOSPITAL DE APOYO SANTA ROSA  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°09-2024-HSR-1 SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO SANTA ROSA – PERIODO 120 DÍAS CALENDARIOS O HASTA QUE ENTRE EN VIGENCIA EL NUEVO CONTRATO.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>22</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>23</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>24</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>25</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>26</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>27</sup>
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



CONTRATACIÓN DIRECTA N°09-2024-HSR-1 SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO SANTA ROSA – PERIODO 120 DÍAS CALENDARIOS O HASTA QUE ENTRE EN VIGENCIA EL NUEVO CONTRATO.

## ANEXO N° 9

### DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°009-2024-HSR-1**

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/mp/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° 11

### SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°009-2024-HSR-1**

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.

## ANEXO N° 12

### 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°009-2024-HSR-1**

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.*