

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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



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

### **CONCURSO PÚBLICO N° 2325C00003-ESSALUD/RAAP-1**

#### **BASES INTEGRADAS**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE  
"SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL  
HOSPITAL II ABANCAY Y EL HOSPITAL I  
ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL  
APURIMAC POR UN PERIODO DE UN AÑO"**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I

### ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 1.1. REFERENCIAS

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

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

#### 1.2. CONVOCATORIA

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

#### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

##### Importante

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

#### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

##### Importante

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

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

#### **Importante**

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

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor.

<sup>1</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>

En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

**Importante**

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

**1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

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

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

**Importante**

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

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

**1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

**1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

**1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP,

siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

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

#### **1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

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

#### **1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

#### **1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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

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

##### **Importante**

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

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.*

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

#### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

##### Importante

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

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### **Importante**

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

#### **Advertencia**

*Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:*

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

*En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.*

*De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).*

*Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.*

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en

conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

*En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.*

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : **SEGURO SOCIAL DE SALUD- RED ASISTENCIAL APURIMAC**  
RUC N° : **20131257750**  
Domicilio legal : **AV. QUINTA CAYETANA LOTE 61-61B PATIBAMBA BAJA – ABANCAY -APURIMAC**  
Teléfono: : **083-595555 ANEXO 1023**  
Correo electrónico: : **logistica.apurimac@essalud.gob.pe**

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY Y EL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC POR UN PERIODO DE UN AÑO.**

#### ITEM N° 01.

HOSPITAL DE LA RAAP	N° RACIONES SÓLIDAS	N° RACIONES LÍQUIDAS
HOSPITAL II ABANCAY	35,640	840

#### ITEM N° 02

HOSPITAL DE LA RAAP	N° RACIONES SÓLIDAS	N° RACIONES LÍQUIDAS
HOSPITAL I ANDAHUAYLAS	16,000	400

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Resolución de la Oficina de Administracion de la Red Asistencial Apurimac N° 100-OA-RAAP-ESSALUD-2023** de fecha 20 de julio del 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados.

#### **Importante**

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

#### **1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

No corresponde.

#### **1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

#### **1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de **365 días calendario UN AÑO (01)**, 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 la suma de **Diez con 00/100 soles (S/.10.00)**, en la Oficina de Finanzas, en el segundo piso del edificio de administración en la Urb. Urb. Sol Brillante, quinta Cayetana Lote 61 y 61-A parte integrante del sector – Patibamba Baja, Abancay, Apurímac.

##### **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° 31638 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF, y sus modificatorias.
- Ley N° 27806 Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Código Civil.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### 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>2</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>3</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**)

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</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/>



- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (**Anexo N° 4**)<sup>4</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 comité de selección 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.

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

**NO CORRESPONDE**

**Advertencia**

*El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".*

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

<sup>4</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.



- f) 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 medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>5</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).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.  
h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>6</sup> (**Anexo N° 12**).  
i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>7</sup>.  
j) Estructura de costos<sup>8</sup>.  
k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete<sup>9</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 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 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

<sup>5</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>6</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>7</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>8</sup> Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

**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 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>10</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: Mesa de Partes de la Red Asistencial de Apurimac, AV. QUINTA CAYETANA LOTE A, PARTE INTEGRANTE DEL LOTE 61 Y 61-4 SECTOR PATIBAMBA ABANCAY-APURIMAC, en el horario de 08:00 AM a 17:00 PM.

**2.5. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS MENSUALES en función a la cantidad de raciones atendidas según el monto del contrato original.

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

- Informe del funcionario responsable o quien haga sus veces del Hospital II Abancay y el Hospital I Andahuaylas según corresponda emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- El PECOSER con la conformidad debidamente otorgada por el Coordinador del Servicio de Nutrición, el Administrador, el Director o quien haga sus veces del Hospital II Abancay, el responsable del servicio de nutrición o quien haga sus veces, el administrador, el director o quien haga sus veces del Hospital I Andahuaylas.
- Hoja u Hojas de conformidad de servicio con firmas del profesional nutricionista de ESSALUD y nutricionistas de la empresa contratista, (Según Anexo 14-A).
- Tabla de penalidades según corresponda (Según Anexo 14-B).
- Notas contables de ser el caso (Original, SUNAT y copia).

Dicha documentación se debe presentar en el Servicio de Nutrición del Hospital II Abancay, SITO EN URB. SOL BRILLANTE, QUINTA CAYETANA, PATIBAMBA BAJA S/N, ABANCAY, APURIMAC, y en el Servicio de Nutrición del Hospital I Andahuaylas sito en AV. AYACUCHO 704 URB. SALINAS, ANDAHUAYLAS.

<sup>10</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

*De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.*

### 3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



### CAPÍTULO III – REQUERIMIENTO

#### A. TERMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC – ESSALUD

#### AI CONSIDERACIONES GENERALES

##### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación del servicio de: "Alimentación y Nutrición para el Hospital II Abancay de la Red Asistencial Apurímac - EsSalud, por el período de un año"

##### 2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca contratar una empresa que brinde atención de alimentación y nutrición de calidad, segura y oportuna a los pacientes hospitalizados y personal asistencial del Hospital II Abancay de la Red Asistencial Apurímac en el marco legal vigente, la misma que contribuya al mantenimiento y/o recuperación de la salud de los pacientes y personal; además de lograr niveles de satisfacción aceptables de todos los usuarios.

##### 3. ANTECEDENTES

El Seguro Social de Salud, EsSalud, es un organismo que otorga prestaciones de prevención, promoción, recuperación y rehabilitación. Tiene como misión lograr el bienestar de los asegurados y su acceso oportuno a prestaciones de salud. En este sentido la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición – EsSalud (UPSS) del Hospital II Abancay, constituye una pieza fundamental en el tratamiento, rehabilitación y recuperación de los pacientes hospitalizados.

##### 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

###### • **Objetivo General**

Contratar a una empresa que brinde servicio de alimentación y nutrición a pacientes hospitalizados y trabajadores asistenciales del Hospital II Abancay de la Red Asistencial Apurímac - EsSalud, garantizando estándares óptimos de calidad acorde a la prescripción médica y/o a los requerimientos del Servicio de Nutrición de acuerdo a la normativa sanitaria vigente

###### • **Objetivo Específico**

- Contribuir con la recuperación, rehabilitación, protección y/o mantenimiento del estado nutricional del paciente hospitalizado y del personal asistencial del Hospital II Abancay.
- Garantizar la implementación logística y el abastecimiento de insumos suficientes para brindar atención de calidad, oportuna y segura a los usuarios del servicio.
- Disponer de un equipo eficiente de recursos humanos profesionales y no profesionales quienes deben estar capacitados para sus respectivos puestos de trabajo.
- Establecer mecanismos de contingencias en caso de situaciones de desabastecimiento.
- Conservar y mantener la infraestructura, instalaciones y equipamiento cedida en uso

  
LIC. MARTHA EILEEN  
SANCHEZ/NIÑO STROZA  
NUTRICIONISTA C.R.P. 1979



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

Precios unitarios.

**6. PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El servicio será realizado en un plazo de ejecución de 365 días calendario (1 año).

**7. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR**

**7.1 CANTIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR**

Elaboración y atención de raciones alimenticias especializadas y fórmulas enterales para los pacientes hospitalizados según prescripción médica y/o requerimiento del Servicio de Nutrición; así como elaboración y atención de raciones alimenticias para el personal asistencial del Hospital II Abancay de la Red Asistencial Apurímac - EsSalud.

HOSPITAL DE LA RAAP	N° RACIONES SÓLIDAS	N° RACIONES LÍQUIDAS
HOSPITAL II ABANCAY	35,640	840

**7.2 DESCRIPCIÓN**

- Las dietas deben cumplir con los requerimientos y necesidades de energía y de macronutrientes y micronutrientes establecidos por la RDA (Recommended Dietary Allowances - Aportes dietéticos recomendados) para cada etapa de vida y según corresponda; así como cumplir con recomendaciones generales para la población sana en cuanto a frecuencia, calidad, cualidad y consumo para cada grupo alimentario.
- El valor calórico total (VCT) de las raciones sólidas (régimen normales y dietoterapéuticos) será de 2,400 hasta 2,800 calorías por día, como máximo, distribuidas en la siguiente forma:

RACION ALIMENTARIA	DISTRIBUCION PORCENTUAL	MINIMO	MAXIMO
DESAYUNO	25%	600	700
ALMUERZO	45%	1080	1260
CENA	30%	720	840
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2400</b>	<b>2800</b>

- Puede darse un ligero incremento en los porcentajes de distribución calórica +/-2, pero sin alterar el 100% del VCT.
- El valor calórico total del refrigerio para el personal asistencial será de 360 hasta 420 calorías como máximo (15% del VCT), y deberá proporcionarse al personal autorizado según directiva correspondiente y programación de roles mensuales.
- El valor calórico total de los regímenes dieto terapéuticos dependerá de la prescripción médico - nutricional para cada paciente. El Nutricionista responsable de EsSalud determinará las especificaciones.
- En caso de regímenes fraccionados la distribución será:

LIC. MARTHA EILEEN  
 BARRAHINO STROZA  
 NUTRICIONISTA C.M.F. 1879

TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



RACION ALIMENTARIA	DISTRIBUCION PORCENTUAL	MINIMO	MAXIMO
DESAYUNO	20%	480	560
REFRIGERIO	10%	240	280
ALMUERZO	35%	840	980
REFRIGERIO	10%	240	280
CENA	25%	600	700
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2400</b>	<b>2800</b>

- El valor calórico del régimen hipoglúcido será de 1,200 a 1,800 calorías, con márgenes de 1150 a 1850 calorías; esta dieta podrá fraccionarse según especificaciones determinadas por el nutricionista clínico de EsSalud.
- El valor calórico de la Alimentación Complementaria será de 618 calorías hasta 980 como máximo (RM N° 967-2020- MINSA, que aprueba el documento técnico: "Guías Alimentarias para niñas y niños menores de 2 años de edad")

  
**LIC. MIRTHA EILEEN BARRAL HINOJOSA**  
NUTRICIONISTA C.M.P. 1575

TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**7.3 COMPOSICIÓN NUTRIMENTAL DE RÉGIMENES**

7.3.1 La composición de nutrientes que integran las raciones normales, dieto terapéuticos de pacientes y personal asistencial para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

RÉGIMEN DIETÉTICO	% DEL VCT PROTEÍNAS (90% AVB, 10% BVB)	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASAS (<10% grasas saturadas)	OBSERVACIONES
Régimen completo y blando	15% al 20%	50% al 55%	30% al 35%	
Régimen hipoglucídico (para pacientes con diabetes)	15% al 20%	45% al 50%	30% al 35%	De requerir suplementación con fórmulas, debe ser provista por EsSalud o la empresa
Régimen hipograso	15% al 20%	55%	25% al 30%	
Régimen hipograso estricto	25%	55%	20%	
Régimen para pacientes con enfermedad renal crónica sin diálisis**	10% al 14% (50 % OA, 50 % OV)	50 al 55%	30% al 35%	SODIO <2300 mg/día FÓSFORO <1000 mg/día (se realizará reajustes según indicación del nutricionista clínico)
Régimen para pacientes con enfermedad renal crónica en diálisis**	15% al 20% 1.2 g – 1.4 g/kg (>50% OA)	50% al 60%	25% al 35%	SODIO <2300 mg/día POTASIO <2600 mg/día FÓSFORO <1000 mg/día (De requerir, se indicará suplementación para cubrir requerimientos y se realizará reajustes según indicación del nutricionista clínico)
Régimen ovo lacto vegetariano	15% al 20%	50% al 60%	25% al 35%	Como alternativa para personas con enfermedad renal crónica y personas usuarias del régimen
Régimen hiperproteico hipercalórico	18% al 22% (70-80% AVB, 10-20% BVB)	50% al 55%	30% al 35%	Fraccionado en 5 – 6 tomas, de las cuales 2 tomas con suplementación de fórmula polimérica, provista por la empresa o EsSalud
Régimen hipercelulósico *	15% al 20%	50% al 55%	30% al 35%	> 30 gr de fibra en 24 horas, es decir superar la ingesta diaria recomendada. Fraccionado en 5 tiempos de comida, de los cuales 2 de ellos deben ser colaciones hipercelulósicas según indicación del nutricionista clínico
Alimentación Complementaria I y II	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%	Fraccionado en 5 tomas

(\*) Debe indicarse además la cantidad de fibra en gramos en la dieta propuesta.

(\*\*) Guía de atención nutricional en el paciente con enfermedad renal crónica EsSalud  
Se podrán hacer ajustes a la distribución de macronutrientes según patologías agregadas.

LC. ARIANA EILEEN  
BARRERA HINOSTROZA  
NUTRICIONISTA C.M.A. 1978



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



- 7.3.2 Los regímenes normales y dietoterapéuticos se atenderán con leche evaporada entera pasteurizada o ultrapassterizada UHT, semidescremada, descremada, deslactosada y/o fluida según la indicación de los nutricionistas de la Unidad de producción del servicio de alimentación y nutrición.
- 7.3.3 Los regímenes renales contemplarán alimentos proteicos de alto valor biológico: albúmina, cárnicos (pavita, pollo, pescado de carne blanca y pescado de carne oscura) y en menor cantidad lácteos.
- 7.3.4 La adecuación de los regímenes normales y dietoterapéuticos deben cubrir los requerimientos nutricionales según RDI vigente para cada grupo etáreo.
- 7.3.5 Los regímenes hipoglucémicos o para diabéticos contarán con uno o dos porciones de colaciones, pudiendo incrementarse según requerimiento nutricional del paciente.

**7.4 DOSIFICACION DE ALIMENTOS PROTEICOS**

ALIMENTO PROTEICO		PESO NETO COCIDO	PESO NETO CRUDO
PLATO DE FONDO	POLLO	120 g	
	RES	100 g	
	CERDO	120 g	
	CHULETA	210 g	
	PAVO/PAVIPOLLO	120 g	
	VISCERAS (Hígado, corazón, bofe, mondongo, otros)	100 g	
	SALMÓN CONGELADO	120 g	
	PESCADO (Jurel, bonito, toyo, atún, perico, tilapia, trucha)	120 g	
	GALLINA	120 g	
ENTRADAS	POLLO	50 g	
	FILETE DE PESCADO	40 g	
	QUESO		30 g
	LECHE EVAPORADA		50 cc
SOPAS	POLLO	40 g	
	RES	40 g	
	CERDO	40 g	
	PESCADO	30 g	
	QUESO		30 g
	VISCERAS (POLLO)	30 g	
	LECHE EVAPORADA		30 cc
ADITAMENTO PANES (DESAYUNO)	POLLO	40 g	
	QUESO		40 g
	RES	40 g	
	FILETE DE PESCADO	40 g	
REFRIGERIOS PERSONAL	HUEVO		60 - 65 g
	POLLO	50 g	
	RES	50 g	
	FILETE DE PESCADO	50 g	
	QUESO		40 g
	LECHE EVAPORADA		100 cc

Consultar como referencia: "Tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva - Tabla de factores de conversión de peso de alimentos cocidos a frutos INS 2005"

TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**7.5 CUADROS DE PROGRAMACIÓN SEMANAL DE ALIMENTOS PROTEICOS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO Y DE BAJO VALOR BIOLÓGICO O DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL**

Algunos alimentos proteicos pueden coincidir los mismos días, sin embargo, las programaciones de regímenes deben programarse preparaciones diferentes para el personal asistencial y los pacientes.

**7.5.1 REGIMEN COMPLETO PERSONAL ASISTENCIAL**

REGIMEN COMPLETO PERSONAL ASISTENCIAL								
RACION ALIMENTARIA Y PREPARACIÓN		DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	PAN 1: ADITAMENTO PROTEICO	POLLO <sup>1,2</sup>	QUESO	HUEVO <sup>3</sup> (tortilla)	CONSERVA DE FILETE DE PESCADO <sup>1,2</sup>	QUESO	RES	HUEVO <sup>3</sup> (sancochado)
	PAN 2: ADITAMENTO NO PROTEICO	POLLO <sup>1,2</sup>	PALTA (40 g)	HUEVO <sup>3</sup> (tortilla)	CONSERVA DE FILETE DE PESCADO <sup>1,2</sup>	ACEITUNA EXTRA <sup>4</sup> 4 unidades c/u 9-12 g	PALTA (40 g)	HUEVO <sup>3</sup> (sancochado)
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA	HUEVO Y/O LACTEO	POLLO	LACTEO(S)	VISCERAS	PESCADO O MARISCOS	POLLO	RES
	SEGUNDO	POLLO	VISCERA O RES	TRUCHA PESCADO CONSERVA: FILETE DE PESCADO	POLLO	RES	VISCERAS	CERDO CHULETA
CENA	SEGUNDO	HUEVO Y/O LÁCTEOS	POLLO	POLLO	RES	POLLO o PESCADO o TRUCHA o CONSERVA DE FILETE DE PESCADO	POLLO	HUEVO Y/O LÁCTEOS o PAVITA o PAVIPOLLO

<sup>1</sup> DIA 01 y DIA 04, se prepararán 02 panes con aditamento a base pollo o filete de pescado. Estos días se servirá fruta picada y las preparaciones bebibles sin leche.

<sup>2</sup> la preparación incluirá también verduras como lechuga, pimiento, cebollita china, cebolla, culantro, perejil, limón, entre otros, de acuerdo a la indicación del nutricionista de EsSalud.

<sup>3</sup> se aceptará como propuesta que el proteico (huevo) se prepare sancochado acompañado de cremas huancaína, de pimiento, ocopa u otras. La cantidad será de dos unidades sancochadas, y las preparaciones bebibles se servirán sin leche. Una segunda opción es la preparación del huevo con verduras variadas con un rendimiento de 02 tortillas por comensal. Para estas preparaciones la preparación bebible se servirá con leche.

<sup>4</sup> aceituna de tamaño grande o extra, negras o verdes. El peso consignado en el cuadro corresponde a las aceitunas enteras. Se incluirá en las preparaciones aceitunas enteras o deshuesadas.



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**7.5.2 REGIMEN COMPLETO PACIENTES**

REGIMEN COMPLETO PACIENTES								
RACION ALIMENTARIA Y PREPARACIÓN		DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	PAN 1: ADITAMENTO PROTEICO	POLLO <sup>1,2</sup>	QUESO	HUEVO <sup>3</sup> (tortilla)	CONSERVA DE FILETE DE PESCADO <sup>1,2</sup>	QUESO	RES	HUEVO <sup>3</sup> (sancochado)
	PAN 2: ADITAMENTO NO PROTEICO	POLLO <sup>1,2</sup>	PALTA (40 g)	HUEVO <sup>3</sup> (tortilla)	CONSERVA DE FILETE DE PESCADO <sup>1,2</sup>	ACEITUNA EXTRA <sup>4</sup> 4 unidades c/u 9-12 g	PALTA (40 g)	HUEVO <sup>3</sup> (sancochado)
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA	HUEVO Y/O LACTEO	POLLO	LACTEO(S)	VISCERAS	PESCADO O MARISCOS	POLLO	RES
	SEGUNDO	POLLO	VISCERA O RES	TRUCHA PESCADO CONSERVA: FILETE DE PESCADO	POLLO	RES	VISCERAS	CERDO CHULETA
CENA	SEGUNDO	HUEVO Y/O LÁCTEOS	POLLO	POLLO	RES	POLLO o PESCADO o TRUCHA o CONSERVA DE FILETE DE PESCADO	POLLO	HUEVO Y/O LÁCTEOS o PAVITA o PAVIPOLLO

<sup>1</sup> DIA 01 y DIA 04, se preparan 02 panes con aditamento a base pollo y filete de pescado. Estos días se servirá fruta picada y las preparaciones bebibles sin leche.

<sup>2</sup> la preparación incluirá también verduras como lechuga, pimiento, cebollita china, cebolla, culantro, perejil, limón, entre otros, de acuerdo a la indicación del nutricionista de EsSalud.

<sup>3</sup> se aceptará como propuesta que el proteico (huevo) se prepare sancochado acompañado de cremas huancaína, de pimiento, ocapa u otras. La cantidad será de dos unidades sancochadas, y las preparaciones bebibles se servirán sin leche.

Una segunda opción es la preparación del huevo con verduras variadas con un rendimiento de 02 tortillas por comensal. Para estas preparaciones la preparación bebible se servirá con leche.

<sup>4</sup> aceituna de tamaño grande o extra, negras o verdes. El peso consignado en el cuadro corresponde a las aceitunas enteras. Se incluirá en las preparaciones aceitunas enteras o deshuesadas.

Importante: Para fechas festivas se solicitará la preparación del caldo de pollo con vegetales (año nuevo, navidad, día internacional de la mujer, día de la madre, día del padre, día del trabajo, fiestas patrias, 30 de agosto, 8 de octubre, 1 de noviembre, 6 de agosto, aniversario de EsSalud, aniversario del Hospital II Abancay

TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**7.5.3 REGIMEN BLANDO PACIENTES**

REGIMEN BLANDO								
RACION ALIMENTARIA PREPARACION		DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	PAN 1: ADITAMENTO PROTEICO	HUEVO <sup>1</sup> (tortilla)	QUESO	POLLO	HUEVO	RES	QUESO	POLLO
	PAN 2: ADITAMENTO NO PROTEICO	HUEVO <sup>1</sup> (tortilla)	PALTA (40 g)	ACEITUNA EXTRA*** 4 unidades c/u 9-12 g	DULCE DE LECHE O MERMELADA CASERAS BAJO DE AZÚCAR <sup>2</sup> (12-15 G) **	ACEITUNA EXTRA <sup>3</sup> 4 unidades c/u 9-12 g	PALTA (40 g)	ACEITUNA EXTRA 4 unidades c/u 9-12 g
ALMUERZO	SOPA	LACTEO(S)	POLLO	RES	POLLO	PESCADO O MARISCOS	HUEVO Y LÁCTEO	POLLO
	SEGUNDO	RES	TRUCHA PESCADO SALMÓN	POLLO	VISCERAS	HUEVO	PAVITA PAVIPOLLO	VISCERAS
CENA	SOPA	POLLO	POLLO	HUEVO Y LÁCTEO	POLLO	RES	POLLO	HUEVO Y LÁCTEO
	SEGUNDO	HUEVO	PAVITA PAVIPOLLO	POLLO	RES	POLLO	RES	TRUCHA PESCADO SALMÓN

<sup>1</sup> se aceptará la preparación del huevo con verduras variadas con un rendimiento de 02 tortillas por comensal. Para estas preparaciones la preparación bebible se servirá con leche.

<sup>2</sup> mermelada elaborada a base de frutas, con bajo contenido de azúcar o algún sustituto de azúcar. También se agregará ingredientes como chía, coco rallado y/o frutos secos. El dulce de leche se elaborará a base de leche entera pasteurizada y ultra pasteurizada y con bajo contenido de azúcar o algún sustituto de azúcar y adición de coco rallado o fruto seco o cualquier otro insumo sugerido por la nutricionista del EsSalud. Se debe estandarizar receta y presentar a la coordinación de nutrición del hospital.

<sup>3</sup> aceituna de tamaño grande o extra, negras o verdes. El peso consignado en el cuadro corresponde a las aceitunas enteras. Se incluirá en las preparaciones aceitunas enteras o deshuesadas.

LIC. MIRIAM ELLEN  
 BARRA MINOSTROZA  
 NUTRICIONISTA C.M.A. 1975



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**7.5.4 RÉGIMEN BLANDO LACTO OVOVEGETARIANO**

REGIMEN BLANDO LACTO OVOVEGETARIANO								
RACION ALIMENTARIA PREPARACIÓN		DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	CEREAL PAN 1 Y 2 CON ADITAMENTOS	FRUTA PICADA CEREAL CON FRUTA HUEVO	CEREAL CON BEBIBLE DE SOYA QUESO	CEREAL CON LECHE HUMUS DE GARBANZO	FRUTAPICADA CEREAL CON FRUTA REVUELTO DE HUEVO	CEREAL CON BEBIBLE DE SOYA HUMUS DE ZANAHORIA	CEREAL CON FRUTA CREMA DE PALTA CON HUEVO COCIDO PICADO EN CUADRADITOS	CEREAL CON FRUTA HUMUS DE BETARRAGA
		(2 TORTILLAS)	PALTA (40 g)	HUMUS DE GARBANZO		HUMUS DE ZANAHORIA	CREMA DE PALTA CON HUEVO COCIDO PICADO EN CUADRADITOS	HUMUS DE BETARRAGA
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA	FRUTA (PALTA) CON VERDURA (TOMATE)	QUESO	MENESTRA	CREMA DE VERDURAS + CROTONES DE PAN	LACTEOS	VERDURAS (ENSALADA) CON ALIÑO	VERDURAS CON CEREAL ANDINO (**)
	SEGUNDO	VERDURA (AJIACO) + QUESO PICADO	MENESTRA DE FÁCIL DIGESTIÓN (*) + CEREAL	CEREAL ANDINO (**) + QUESO PICADO	VERDURAS CON HUEVO, QUESO Y LECHE (SOUFFLÉ)	MENESTRA DE FÁCIL DIGESTIÓN (*) + TUBÉRCULO SANCOCHADO	VERDURA (EN GUIZO) CON 2 CLARAS SANCOCHADAS	HUEVO (TORTILLA FRANCESA ENROLLADA) TUBÉRCULO COCIDO
CENA	SOPA	CREMA DE VERDURAS + CROTONES DE PAN	LACTEOS	VERDURAS	LACTEO Y CLARAS	CREMA DE VERDURAS + CROTONES DE PAN	VERDURAS ORIENTALES	HUEVO Y LÁCTEO
	SEGUNDO	HUEVO (TORTILLA FRANCESA ENROLLADA) TUBÉRCULO COCIDO	HONGÓS ALIMENTARIOS (***)	PREPARACION CON HUEVO REVUELTO	TORTILLA VEGETARIANA CON MENESTRA	SALTADO DE VERDURAS ORIENTALES	VERDURAS CON HUEVO, QUESO Y LECHE (SOUFFLÉ)	HONGÓS ALIMENTARIOS (***)

(\*) Menestra de fácil digestión: tarhui o lentejas.

(\*\*) Cereal andino: quinua, kiwicha u otro.

(\*\*\*) Hongos alimentarios: Champiñones en bandeja termosellada o enlatados.

LIC. MIRTHA EILEEN  
BARA MINOSTROZA  
NUTRICIONISTA C.M.P. 1975



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**7.5.5 SUPLEMENTACIÓN DE NUTRIENTES EN REGIMEN HIPERPROTEICO PARA PERSONAS CON DIABETES**

DESCRIPCIÓN	1ra toma	2 da toma	3ra toma
NUTRIENTE PARA PERSONAS CON DIABETES (*)	150 cc o 200 cc o 250 cc o 300 cc	150 cc o 200 cc o 250 cc o 300 cc	150 cc o 200 cc o 250 cc o 300 cc

(\*) La solicitud del nutriente se efectuará de acuerdo al requerimiento de la persona con afección de diabetes y será considerada según las UTRAS

**7.5.6 SUPLEMENTACIÓN DE MICRONUTRIENTES**

DESCRIPCIÓN	ALIMENTO-DOSIFICACIÓN	ALIMENTO-DOSIFICACIÓN	APORTE DE POTASIO (mg)	ESPECIFICACIONES
POTASIO (*)	Palta -Peso neto 100 gr	Palta -Peso neto 100 gr	800	1 PALTA MEDIANA DE 260 GR APROX (PESO BRUTO)
	Almendras (22 unidades)	Almendras (22 unidades)	348	Tostadas
	Avellanas (25 g gramos)	Avellanas (25 g gramos)	318	
	Platano de isla (Peso neto 105 gr)	Platano de isla (Peso neto 105 gr)	350	1 UNIDAD MEDIANA DE 163 GR APROX (PESO BRUTO)

\* Se solicitará las cantidades de acuerdo al requerimiento del paciente y formará parte del régimen del mismo, lo que no se facturará como costo adicional de la ración sólida.

**7.5.7 SUPLEMENTACIÓN CON FIBRA ALIMENTARIA F**

DESCRIPCIÓN	OPCIONES DE SUPLEMENTACIÓN	DESAYUNO	1 RA COLACIÓN	ALMUERZO	2 DA COLACIÓN	3 RA COLACIÓN	ESPECIFICACIONES
FIBRA SOLUBLEE INSOLUBLE (*)	Opción 1		FRUTA HIPERCEULÓSICA		SEMILLAS TRITURADAS CON VERDURAS		FRUTA DE ESTACIÓN CON MAYOR APORTE DE FIBRA
	Opción 2	AVENA INTEGRAL		ARROZ INTEGRAL	FRUTA HIPERCEULÓSICA		SEMILLAS (CHÍA, LINAZA)
	Opción 3			VERDURAS + SEMILLAS		FRUTA HIPERCEULÓSICA	AVENA Y ARROZ INTEGRAL ENVASADOS
	Opción 4		FRUTA HIPERCEULÓSICA	ARROZ INTEGRAL			
	Opción 5		FRUTA + SEMILLAS			FRUTA HIPERCEULÓSICA	

\*5 opciones de suplementación que serán solicitadas de acuerdo al requerimiento del paciente (no se facturará como costo adicional de la ración sólida)

**LIC. MARTHA EILEEN BARRA NIÑO STROZA**  
 NUTRICIONISTA C.N.P. 1676



## 8. ALIMENTOS E INSUMOS

- 8.1.1 La empresa concesionaria deberá contar con proveedores que cumplan las normas higiénicas sanitarios establecidos en el transporte, la conservación y manipulación de alimentos. (Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas .DS N°007-98 SA).
- 8.1.2 El contratista garantizará que todo alimento industrializado que ingresa al servicio de Nutrición del Hospital II EsSalud, se encuentre dentro del marco del reglamento de la Ley 30021 "Ley de la promoción de la alimentación saludable y su reglamento"
- 8.1.3 Se deberá contar con los datos básicos o fichas técnicas de los proveedores de víveres secos y frescos para facilitar la supervisión de los mismos (condiciones de conservación y expendio de alimentos). Estos serán ubicados en lugares visibles para el control y revisión durante las supervisiones.
- 8.1.4 Los proveedores de alimentos perecibles y no perecibles deben ceñirse a un horario de abastecimiento acorde al flujo de trabajo del servicio de nutrición debiendo ingresar máximo a las 14 horas, con la finalidad de proceder al control de calidad y almacenamiento.
- 8.1.5 El Contratista preverá que el abastecimiento mínimo de víveres en almacenes para 2 días como mínimo. Los insumos alimenticios y su frecuencia de consumo deberán tener las siguientes características:
- 8.1.6 **Cárnicos:** Previamente beneficiados en establecimientos autorizados con licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, el proveedor debe adjuntar y presentar los medios de verificación de la compra o adquisición del producto. frescos y de calidad extra, primera o clase A. las características de aspecto biológico, microbiológico, (organoléptico), según fichas técnicas. Transportadas al servicio de nutrición del hospital II Abancay en condiciones óptimas y adecuadas según normativa vigente, la rotación y frecuencia será de acuerdo a los CUADROS DE PROGRAMACIÓN SEMANAL DE ALIMENTOS PROTEICOS
- ⇒ **Res:** Frescos y de calidad extra o de primera. Pulpas, cortes de bistec, lomo, cadera, según NTP 201.055 2003 Carnes y productos cárnicos.
  - ⇒ **Cerdo:** Fresco y de calidad extra o primera: Cortes: pernil, brazuelo, lomo, chuleta (sólo regímenes normales).
  - ⇒ **Pescado y trucha:** Blanco, oscuro y fresco para regímenes normal y dietas. (120 gr peso neto cocido)
  - ⇒ **Salmón congelado,** con certificado y/o autorización del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) para las cenas y almuerzos.
  - ⇒ **Aves (pollo, pavita, pavipollo, gallina):** Frescos, (no congelado), según cuadro adjunto
  - ⇒ **Vísceras:** Mondongo, hígado de res y de pollo, bofe, corazón de res (110 gr de peso neto cocido).
  - ⇒ Deberá también tomar en cuenta incluir en la preparación de raciones alimenticias los productos de anchofeta y pota tanto en estado natural embutidos, salpeseo y otras variedades hasta un 8 % del total de las raciones mensuales, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 002 - 2007 - PRODUCE y Decreto Supremo N° 008 - 2007- PRODUCE, siempre que exista la disponibilidad en el mercado y exista aceptación por parte de los comensales
- 8.1.7 **Huevos:** Frescos, íntegros y limpios (para desayuno, almuerzo, cena y refrigerio).
- 8.1.8 **Panes:** Frescos, deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. En caso del pan blanco y pan integral rebanado deberá cumplir con lo estipulado en la Norma sanitaria sobre elaboración de productos de panificación donde refiere: (pág. 13) "Conforme a la legislación vigente está prohibido el uso de la sustancia química bromato de potasio para la elaboración de pan", aprobado mediante RM N° 1020-2010/MINSA
- 8.1.9 **Condimentos:** se dará prioridad al uso de condimentos naturales, los condimentos industrializados deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento. Está prohibido el uso de condimentos o aditivos a base de glutamato monosódico dado

## TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



que incrementa la cantidad de sodio ofrecido en los alimentos preparados, y por tanto se vulnera las medidas dadas en la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, aprobado según DECRETO SUPREMO 017-2017-SA y su reglamento.

**8.1.10 Hierbas aromáticas:** de marcas reconocidas, envasados, fecha de vencimiento y con registro sanitario.

Nota: Las hierbas aromáticas frescas o secas no requieren registro sanitario o registro de SENASA

**8.1.11 Alimentos perecibles y no perecibles:** De cumplimiento según "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" y sus modificatorias aprobada mediante Decreto supremo N° 004 -2011-AG

- ⇒ **Menestras:** Variadas, de 2 veces por semana en diferentes preparaciones sólo regímenes normales
- ⇒ **Cereales y derivados:** de primera calidad, de preferencia integrales, de consumo diario, con fecha de vencimiento y registro sanitario de los siguientes alimentos: arroz, fideos, quinua, trigo entero, maicena, chuño, avena, sémola. Se aceptarán a granel molindas de tubérculos y/o cereales de producción local.
- ⇒ **Oleaginosas y frutos secos:** Envasados, de calidad extra, con fecha de vencimiento y registro sanitario.
- ⇒ **Verduras, hortalizas, tubérculos y/o raíces:** serán de calidad extra destinadas a la preparación de todas las raciones alimentarias diarias.
- ⇒ **Frutas:** Variadas de consumo diario en diferentes preparaciones del desayuno, almuerzo, cena y refrigerios.  
Calidad: Extra  
Color. De apariencia uniforme, homogénea y brillante por todo el fruto.  
Tamaño y peso. Similar calibre entre las frutas.  
Textura. Firme y en su punto justo de maduración.  
Interior: Se valora el olor, color y sabor de la fruta  
Peso neto promedio entre 160 y 200 gramos (cítricos peso mínimo 180 g)  
Granadilla (120 g – 150 g) durazno y pera (140g – 150g)  
Fresas 25g- 30g la unidad, siendo una ración 6 – 8 fresas

**8.1.12 Alimentos industrializados:** De cumplimiento según Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA) y modificatorias.

Envasados, de preferencia que se expendan en el mercado local y de producción nacional que cuente con etiquetado e información nutricional según lo establece la normativa de calidad extra o primera, deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento.

- ⇒ **Aceites:** Se usarán aceites de origen vegetal: aceite de cártamo o girasol alto oleico sanitario para las preparaciones de regímenes completos, blandos y otros. Aceite de oliva, linaza, oliva o sacha inchi, chía y palta extra virgen se requerirá para algunas preparaciones de regímenes especiales. Deben ser envasados, contar con fecha de vencimiento y registro sanitario.
- ⇒ **Salsas de mayonesa y similares** serán envasadas y se utilizarán en su totalidad y si hubiera alguna cantidad restante se empleará en otra preparación más no será refrigerada para usar al otro día.
- ⇒ **Abarrotes y conservas en general:** deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento
- ⇒ **Mantequilla:** Producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. Debe presentar una consistencia sólida y homogénea a una temperatura de 10°C a 12°C, su sabor y olor deben ser característicos del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza, el color debe ser uniforme. El producto debe contar con fecha de vencimiento y registro sanitario
- ⇒ **Lácteos y derivados:**
  - **Leche Evaporada:** procesada a partir del 100% de leche fresca de vaca, en amparo a la normativa Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



Supremo N° 007-2017-MINAGRI. Se considera también sus derivados como leche evaporada semidescremada, descremada y sin lactosa según solicitud del área usuaria.

- **Leche Entera pasteurizada e ultra pasteurizada:** parcialmente descremada o descremada para preparaciones como el manjar casero y otros, con fecha de vencimiento y registro sanitario.
- **Formula láctea** para alimentación complementaria de 6 a 12 meses.
- **Queso fresco pasteurizado:** con sal o sin sal, para desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, con fecha de vencimiento y registro sanitario.
- **Yogurt:** entero, semidescremado y 0% de grasa, natural y pasteurizado con adición de azúcar o sin ella. Con registro sanitario y fecha de vencimiento. En presentaciones individuales de 200 gr para la atención de refrigerios y envases de 1000 gr para otras preparaciones.

**8.1.13 Rotulado y requisitos de productos alimenticios:** El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto por el D.S.007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D. L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos:

1. Nombre del producto
2. Peso neto
3. Número de registro sanitario
4. Nombre, razón social y dirección de la empresa productora.
5. Nombre, razón social y dirección de la empresa importadora
6. País de origen
7. Código o clave de lote
8. Fecha de vencimiento
9. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera
10. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto

La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación a los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta. La dosificación de los alimentos según preparación debe ajustarse a la Tabla de Composición de Alimentos del Ministerio de Salud vigente.

Los alimentos a utilizarse en la elaboración de las preparaciones, además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos según D.S.007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), deberá ceñirse a las siguientes condiciones:

- a) Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y registro sanitario. Se desecharán productos cuyos envases estén deteriorados y hayan alcanzado su fecha de vencimiento
- b) Para los regímenes dietoterapéuticos, los insumos para las preparaciones adicionales estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte de la prescripción dietética. Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (boldo, anís, manzanilla, etc.) distribuidos a los pacientes en general, en jarras de acero inoxidable con tapa las veces que sean necesarias.
- c) No se aceptarán productos envasados que se encuentren magullados, manchados, deteriorados o con alguna presencia que pueda alterar la integridad del alimento.
- d) La diversificación de los regímenes dietoterapéuticos será establecida y solicitada por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, y estará en relación al nivel de atención que brinda. Existen diversificaciones de los Regímenes Dietoterapéuticos: Normal, blanda, blanda hiperproteica, astringente, vegetariana, hipoalergénico hipograso, hipoglúcido, hiposódico, renal pre diálisis, renal durante la diálisis, hipercelulósico, alimentación complementaria I, II, hipoproteico, hiperproteico, hipopurínico, líquida

  
**LIC. MARTHA EILEEN  
BARBA MINOSTROZA**  
NUTRICIONISTA C.N.P. 1673

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



restringida y líquida amplia, cada régimen con su variante respectiva de acuerdo a la prescripción médica.

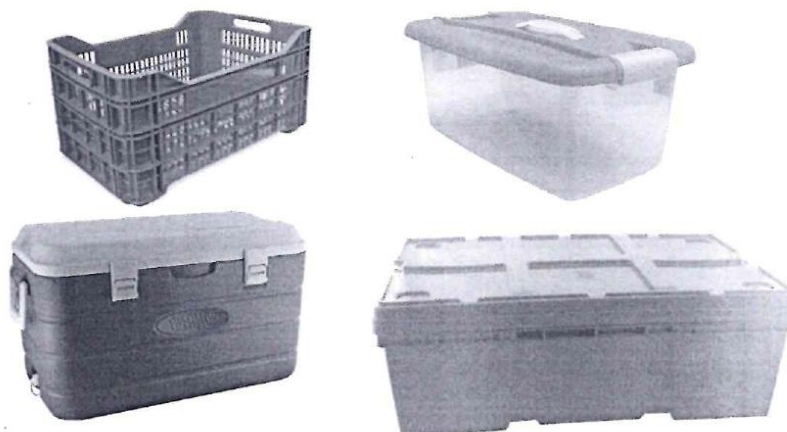
**TRASLADO DE PRODUCTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES**

Los productos no perecibles y perecibles adquiridos por la empresa concesionaria serán trasladados en un vehículo destinado exclusivamente para este fin, el cual debe cumplir las siguientes características:

- Compartimento de carga: debe contar con un espacio flexible para transportar los productos perecibles y no perecibles. El espacio debe ser resistente a la corrosión.
- De fácil limpieza y desinfección.

**8.2 CONDICIONES GENERALES DE LA ACTIVIDAD DEL TRANSPORTE**

- Los productos no podrán ser colocados directamente sobre el piso del medio de transporte. Para este fin se utilizarán contenedores de plástico con tapa, jabs cosecheras, canastillas, coolers o implementos de material sanitario, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- La carga sea acomodada de modo que se reduzca su exposición al ambiente y con una ubicación apropiada de acuerdo con sus requisitos de temperatura.
- En el compartimiento no ingrese personal ajeno o animales.
- Conducir de manera responsable evitando el deterioro por contacto brusco de los alimentos durante el viaje.
- Solo podrán utilizarse para transportar productos alimenticios, no se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo otros productos que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.



**8.3 PROCEDIMIENTOS DURANTE LA DESCARGA**

- Que la integridad de la carga se haya mantenido
- Que sean adecuadamente manejados o desechados los alimentos que hayan sufrido deterioro o contaminación.
- Que el tiempo de descarga sea el mínimo posible
- Organizar los alimentos según indicaciones del área usuaria en coordinación con el nutricionista del contratista y el personal responsable del almacén.

**8.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE**

- Se realizará antes y después de las entregas de raciones, empleando agentes de limpieza y desinfectantes autorizados en dosificaciones adecuadas, incluidos en el Plan de Higiene y Saneamiento.



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**ESQUEMA SUGERIDO DE ALIMENTACIÓN**

⇒ **RACION SÓLIDA: Personal y pacientes**

RACION	PERSONAL	PACIENTE
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta entera o fruta picada en ensalada de frutas (5 de 7 días) peso neto mínimo 250 g o jugo de frutas o batido de fruta con leche 300 cc. (2 de 7 días)</li> <li>Cereal <sup>1</sup> con leche o cereal con fruta 300 cc (añadir frutos secos por lo menos tres veces por semana)</li> <li>2 unidades de pan con peso reglamentario: 1 entremés proteico y 1 entremés no proteico, pudiéndose alternar con una preparación tipo entrada con combinación de alimentos proteicos y calóricos.</li> <li>Caldo de pollo con vegetales 500 cc (considera cereales, tubérculos, pollo y mixtura de verduras según tabla de dosificación) para fechas festivas (solo para personal)</li> <li>Infusiones, café, té (en caso de intolerancia a los bebibles)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta entera o fruta picada en ensalada de frutas (5 de 7 días) peso neto mínimo 250 g o jugo de frutas o batido de fruta con leche 300 cc. (2 de 7 días)</li> <li>Cereal con leche o cereal con fruta 250 cc (añadir frutos secos por lo menos tres veces por semana)</li> <li>2 unidades de pan con peso reglamentario: 1 entremés proteico y 1 entremés no proteico, pudiéndose alternar con una preparación tipo entrada con combinación de alimentos proteicos y calóricos.</li> </ul>
ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa (400 cc) o entrada</li> <li>Plato principal (Segundo)</li> <li>Porción de ensalada de verduras (100 gramos cocida o fresca) <sup>2</sup></li> <li>Fruta o postre</li> <li>Limón, cremas y/o rocoto y/o ajíes</li> <li>Refresco de frutas o infusión, según estación <sup>1</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa (350 cc) o entrada</li> <li>Plato principal (Segundo)</li> <li>Porción de ensalada de verduras (100 gramos cocida o fresca)</li> <li>Fruta o postre</li> <li>Refresco de frutas o infusión, según estación</li> </ul>
COMIDA		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa (350 cc) o entrada</li> <li>Plato principal (Segundo)</li> <li>Porción de ensalada de verduras (100 gramos cocida o fresca)</li> <li>Fruta o postre</li> <li>Refresco de frutas o infusión, según estación</li> </ul>
CENA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plato de fondo con ensaladas (100 gramos cocida o fresca)</li> <li>Refrescos naturales, té, café o infusiones</li> <li>Fruta o postre</li> </ul>	
REFRIGERIOS <sup>3</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OPCION 01: Preparación con leche evaporada al ½ 100 cc o yogurt pasteurizado 250 cc + alimento no proteico + fruta al natural + oleaginosas</li> <li>OPCION 02: Entrada o sándwich con aporte de alimentos proteicos (huevo, res, pollo, pavo, filete de pescado, queso) + verduras (según requerimiento del servicio) + oleaginosas + refrescos naturales o té o café o infusiones o jugo de frutas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leche Evaporada al ½ o</li> <li>Yogurt pasteurizado 250 cc o</li> <li>Fruta al natural</li> <li>Entrada o ensaladas sándwich con aporte de alimentos proteicos (pollo, res, huevo, queso, vísceras)</li> <li>A las preparaciones anteriores añadir frutos secos.</li> </ul>

Todas estas preparaciones deben ajustarse al requerimiento calórico y distribución de macronutrientes solicitado anteriormente.

<sup>1</sup> durante la atención del personal asistencial se debe contar con bebibles con y sin azúcar (cereal en el desayuno y refrescos en el almuerzo)

Página 15 de 77

LIC. MIRTHA EILEEN  
 BARRA MINOSTROZA  
 NUTRICIONISTA C.M.P. 4974

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



<sup>2</sup> el personal asistencial que cuenta con formato de dietas hipocalóricas, hipoglúcidas, hipograsas, deben recibir adicionalmente una porción extra de ensalada de verdura en el almuerzo y la cena.

<sup>3</sup> los refrigerios para el personal asistencial deben ser variados, con aporte de fibra, baja en carbohidratos refinados, con frutas y verduras de estación y con técnicas de preparación saludables.

⇒ **ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN: RACIÓN LÍQUIDA: Solo pacientes**

RACION ALIMENTARIA	DIETA LIQUIDA RESTRINGIDA (600 cc – 800cc)	DIETA LIQUIDA AMPLIA
DESAYUNO	Gelatina líquida + Infusión	Cocimiento de cereal + Mazamorra + Infusión
ALMUERZO	Caldo + Gelatina líquida + Infusión	Consomé + Gelatina + Infusión
COMIDA	Caldo + infusión	Consomé + Mazamorra + Infusión

⇒ **ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA I y II: Solo pacientes**

RACION ALIMENTARIA	COMPONENTES
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Papilla con proteína de AVB y/o fórmula láctea para alimentación complementaria de 6 a 12 meses</li> <li>♦ Papilla de cereal con fruta</li> <li>♦ Rebanada de pan</li> </ul>
1 <sup>ra</sup> COLACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Fruta al natural o mazamorra a base de frutas y cereales, o</li> <li>♦ Papillas con proteína de AVB y/o fórmula láctea para alimentación complementaria de 6 a 12 meses</li> </ul>
ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Plato principal: a base de alimentos de origen animal (yema de huevo, hígado res, cuy, bazo, pollo, pavita) + cereal, tubérculo y/o menestras, + vegetales variados + aceite de origen vegetal</li> <li>♦ Fruta al natural o compota de fruta</li> </ul>
2 <sup>da</sup> COLACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Fruta al natural o mazamorra a base de frutas y cereales y/o fórmula láctea para alimentación complementaria de 6 a 12 meses</li> </ul>
COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Plato principal: a base de alimentos de origen animal (yema de huevo, hígado res, cuy, bazo, pollo, pavita) + cereal, tubérculo y/o menestras, + vegetales variados + aceite de origen vegetal</li> <li>♦ Fruta al natural o compota de fruta</li> </ul>

⇒ **ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN ENTERAL: FÓRMULA ENTERAL FARMACOLÓGICA (Según prescripción médica)**

- Técnica de soporte nutricional que consiste en administrar los nutrientes directamente en el tracto gastrointestinal mediante sonda
- Se emplearán fórmulas poliméricas, específicas, elementales y modulares, las mismas que deben ser isotónicas (350 mOsm/kg) y moderadamente hipertónicas (350-550 mOsm/kg)
- El fraccionamiento de volumen y la dilución de la fórmula enteral serán de acuerdo a la prescripción médica nutricional y tolerancia del paciente.



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



- d) El personal asignado a esta tarea preparará y distribuirá todas las formulas indicadas sean de la institución o de la empresa.
- e) El contratista a solicitud de la Unidad de Nutrición atenderá el requerimiento de fórmulas lácteas, enterales estándar, específicas y altamente especializadas e incluirá módulos proteicos, calóricos y lipídicos.

**CARACTERÍSTICAS DE LAS FÓRMULAS PEDIÁTRICAS - ADMINISTRACIÓN VIA ORAL O ENTERAL**

DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS
Formula láctea de crecimiento (mayor de 1 año)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Presentación en polvo</li> <li>* Ácidos grasos esenciales, aceites vegetales</li> <li>* Con o sin lactosa</li> <li>* Jarabe de maíz, sólido de jarabe de glucosa, Maltodextrina, sacarosa</li> </ul>

**CARACTERÍSTICAS DE LAS FÓRMULAS PARA ADULTOS - ADMINISTRACIÓN VIA ORAL O ENTERAL**

DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS
Fórmula estándar-Fórmula polimérica	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Presentación en polvo</li> <li>* Concentrado de proteína de leche y aislado e proteína de soya, caseinato de calcio y sodio</li> <li>* Aceite de girasol, de soya, de coco, de canola</li> <li>* Maltodextrina, jarabe de maíz</li> </ul>
Fórmula especializada para diabético	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Presentación en polvo</li> <li>* Maltodextrina, sucromaltosa, isomaltulosa</li> <li>* Caseinato de calcio, aislado de proteína de soya</li> <li>* Aceite de soya, de girasol, de coco</li> </ul>

**8.5 CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

- 8.5.1 El nutricionista del contratista elaborará y proporcionará con 07 (siete) días anticipación la programación de los regímenes normales y dietoterapéuticos con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macronutrientes, y en regímenes especiales de micronutrientes, en base a una ración, a fin que el Servicio de Nutrición pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas. Estas pueden remitirse en formato digital o en forma física. Las preparaciones que no tengan aceptación por los usuarios, no serán programadas en lo sucesivo.
- 8.5.2 El Contratista incluirá fracciones de ración (segundo y mazamorra), que permita atender a los pacientes en condiciones de alta; sin costo alguno a la institución, la misma que será determinada por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial. (Aproximadamente son de 16 al mes)
- 8.5.3 El Contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales, las mismas que por su cualificación no representarán costo alguna adicional. En especial debe cumplir con la atención diaria de colaciones que contengan alimentos proteicos, oleaginosas leche evaporada al 1/2, frutas o preparaciones a base de frutas para pacientes pediátricos, gestantes, puérperas u otros que ameriten alimentación fraccionada.
- 8.5.4 El Contratista a solicitud del Servicio de Nutrición atenderá requerimientos de dietas enterales farmacológicas considerándolo para el pago según UTRAS detallado más

LIC. MARTHA EILEEN  
 BARRA MINOSTROZA  
 C.M.P. 1876  
 RED ASISTENCIAL APURIMAC  
 HOSPITAL II ABANCAY

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



- adelante. Asimismo, se atenderá dietas enterales naturales si el servicio lo cree extremadamente conveniente, considerándolo para el pago como dietas sólidas.
- 8.5.5 El contratista facilitará aceite de oliva extra virgen para emplearlo como módulo lipídico a los pacientes con nutrición enteral artesanal y farmacológica sin costo adicional.
- 8.5.6 El Contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia en los espacios señalados y según el horario establecido.
- 8.5.7 El Contratista programará preparaciones especiales según la ocasión (Semana Santa, Día del trabajador, Día de la madre, Día de Apurímac, Día del Padre, Fiestas patrias, 30 de agosto, 5 de octubre, 1° de noviembre, Día de Abancay, Navidad y Año nuevo), las cuales no generarán un incremento en la facturación del costo por ración.
- 8.5.8 El Contratista deberá entregar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo.
- 8.5.9 La programación de refrigerios para el personal asistencial debe ser variada y no repetirse durante la semana.
- 8.5.10 El control de la prestación del servicio a los pacientes y usuarios en las áreas de hospitalización estarán a cargo de los profesionales nutricionistas de turno; quienes sellarán y firmarán la conformidad del servicio, en los formatos de las órdenes de dietas, de preferencia sin enmendaduras. En casos de ausencia del profesional por motivos de fuerza mayor, la conformidad será firmada por el profesional del siguiente turno previa verificación de las raciones atendidas en las historias clínicas del paciente.
- 8.5.11 El Contratista se encargará del acopio, lavado y desinfección de la vajilla utilizada y de la disposición adecuado de desperdicios según las normas de bioseguridad de la institución.
- 8.5.12 El Contratista implementará un sistema electrónico de gestión de acceso para el control de asistencia del personal destacado.
- 8.5.13 El proveedor presentará en forma mensual y con una semana de anticipación el rol de trabajo del personal que laborará en el servicio de alimentación. Los cambios de turno deben comunicarse con al menos 24 horas de anticipación. Sólo se permiten cambios con su par, es decir deben tener el mismo perfil y asumirán la totalidad de las funciones y responsabilidades.
- 8.5.14 El proveedor presentará en forma mensual y con una semana de anticipación el rol de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, acorde al Plan de Higiene y Saneamiento.

**8.6 DE LA ATENCIÓN A LOS USUARIOS (Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética NTS N° 103-MINSA/DGPS-V01)**

La UPSS de Nutrición y Dietética garantizará la operatividad del servicio durante el horario de atención del establecimiento, según las respectivas unidades que la integran

El servicio relacionado a la alimentación se brinda a los pacientes hospitalizados, así como al personal del establecimiento que se encuentre de guardia.

**8.6.1 ATENCIÓN A PACIENTES**

- Todos los pacientes hospitalizados y los que se encuentren en observación en el servicio de emergencia, shock trauma, hemodiálisis, tópico u otros que lo requieran, deberán recibir alimentación del hospital según su indicación médica.
- Los productos alimentarios o insumos se almacenarán, prepararán y transportarán de modo que se garantice la seguridad y el contenido nutricional de los alimentos.
- Dicha alimentación estará sujeta a las indicaciones y restricciones del profesional médico tratante.



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



- d. Las raciones de alimentos estarán sujetos a las diferentes etapas de vida según corresponda.
- e. El contratista atenderá en jarras de acero inoxidable de capacidad mínima de 1.5 litros como mínimo, con infusiones o agua natural hervida a todos los pacientes hospitalizados. La primera jarra a la hora del desayuno y la segunda a media tarde. Si los pacientes lo requieren el contratista atenderá de manera inmediata y en cada área solicitada con agua hervida desde la 07:00 am hasta las 08:00 pm.
- f. Las raciones de alimentos que se proporcionan a los pacientes deben estar elaboradas, según las disposiciones de la UPSS de Nutrición y Dietética de EsSalud, aprobadas por la Dirección del Establecimiento, las mismas que estarán acordes con la normativa vigente y la que apruebe la Autoridad de Salud.
- g. Los alimentos preparados por la UPSS de Nutrición y Dietética para los pacientes hospitalizados, deben caracterizarse por la calidad en términos del valor nutricional, la presentación y el sabor, ajustado sólo a las restricciones dispuestas por la terapéutica clínica para cada paciente.
- h. Se debe asegurar que los regímenes y/o fórmulas proporcionadas por el hospital se almacenen, preparen y transporten de modo que se garantice la seguridad, integridad y el contenido nutricional de los mismos.
- i. En caso de brotes, epidemias y/o pandemias:
  - El contratista entregará todos los alimentos en envases descartables de grado alimenticio para cada preparación. Los envases deben contar con tapas, ser resistentes al calor y serán dispuestos de tal manera que se eviten derrames y pérdidas de los alimentos. Para el transporte serán empaquetados y apilados en contenedores de plástico con tapa para ser ingresados al coche transportador, garantizando su inocuidad.
  - La ración que no llegue en buenas condiciones no será aceptada ni facturada.
  - Cada ración debe estar rotulada con una etiqueta de 10 x 5 cm con los nombres completos del paciente, servicio y número de cama según los datos facilitados por la entidad contratante.
  - El contratista proveerá recipientes de material descartable para los pacientes, con capacidad mínima de 1 litro. Adicionalmente se habilitará un recipiente de acero inoxidable con una capacidad mínima de 20 litros para el abastecimiento de agua caliente durante los tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena) para surtir las necesidades hídricas del paciente las 24 horas. También se proveerá mínimo 02 vasos descartables diario por paciente.
  - El Contratista deberá entregar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo.
- j. La distribución de los alimentos para los pacientes hospitalizados, será de acuerdo al siguiente horario

RACION	HORA DE SERVIDO EN LAS UNIDADES PERIFÉRICAS	HORA DE ENTREGA AL PACIENTE	TIEMPO PARA INGESTA	HORA DE ACOPIO
Desayuno	07:00 horas	07:00 – 07:30 horas	30 minutos	08:00 horas
Colación 1	09:30 horas	10:00 horas	30 minutos	10:30 horas
Almuerzo	11:45 horas	12:00-12:30 horas	45 minutos	13:15 horas
Colación 2	02:30 horas	15:00 horas	30 minutos	15:30 horas
Comida	04:45 horas	17:00 – 17:30 horas	30 minutos	18:00 horas

Página 19 de 77

**LIC. MIRTHA EILEEN BARRA HINOSTROZA**  
NUTRICIONISTA C.M.P. 1073



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



Colación 3	19:00 horas	19:30 horas	30 minutos	20:00 horas
------------	-------------	-------------	------------	-------------

- k. Cuando corresponda, se debe considerar que el tiempo para ingesta, pudiera ser mayor para aquellos servicios o pacientes que por su condición clínica lo ameriten. En este caso el acopio de los utensilios se hará previa inmediatamente después notificado al responsable de la empresa concesionaria
- l. El horario para la administración de fórmulas enterales y colaciones adicionales, será de acuerdo a las necesidades de los pacientes y al requerimiento del nutricionista de la institución.

**8.6.2 ATENCIÓN A PERSONAL**

- a. El servicio de alimentación se atenderá al personal asistencial, que efectúa guardia de 12 horas consecutivas y efectivas.  
Por guardia diurna: ALMUERZO  
Por guardia nocturna: CENA Y DESAYUNO POST GUARDIA.
- b. El personal de guardia podrá solicitar regímenes dietoterapéuticos en caso de presentar alguna enfermedad. Para tal fin el trabajador debe presentar a la Coordinación del Servicio de Nutrición su rol de trabajo y la "SOLICITUD DE DIETA PERSONAL ASISTENCIAL, el cual debe estar firmado por su médico tratante y/o el responsable de Salud Ocupacional del Hospital II Abancay. Esta solicitud será remitida al nutricionista del contratista para su atención con una anticipación mínima de 06 horas.
- c. El Servicio de nutrición recibe una copia de los roles de trabajo del personal asistencial del servicio de Admisión, cada rol cuenta con la firma y sello de los jefes y/o coordinadores de los diferentes servicios, quienes son responsables de cautelar que los roles enviados guarden estricta correspondencia con la programación de guardia efectiva. Esto servirá para verificar, en caso de controversia sobre la asignación de la ración alimentaria.
- d. El personal que labora en áreas críticas (responsable de programa TBC, personal de laboratorio que procesa muestras de BK en esputo, personal de emergencia, personal de centro quirúrgico, personal de Unidad de Cuidados Intensivos) tiene derecho a REFRIGERIO. Cualquier atención adicional ya sea desayuno, almuerzo, cena o refrigerio será admitida previa autorización escrita, firmada y notificada por el Jefe de Oficina de Administración o el Director de la Red Asistencial Apurímac.
- e. La UPSS de Nutrición y Dietética deberá establecer un horario de atención para el personal que será respetado estrictamente por los usuarios de la siguiente manera:

RACION	INICIO DE ATENCION	TERMINO DE ATENCION	TIEMPO DE ATENCION
Desayuno	07:00 horas	09:00 horas	02:00 horas de atención
Almuerzo	12:45 horas	15:00 horas	02:15 horas de atención
Cena	06:30 horas	21:00 horas	02:30 horas de atención
Refrigerio mañana	09:00 horas	10:00 horas	
Refrigerio tarde	03:00 horas	03:30 horas	

LIC. NIRTHA EILEEN  
BARRA MINOSTROZA  
NUTRICIONISTA C.M.P. 1075

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



- f. Están exceptuados de este horario, previa coordinación, el personal de guardia que se encuentre laborando en sala de operaciones, en unidad de cuidados intensivos y emergencia.
- g. El contratista implementará en el área de cocina, comedor y unidades de atención periférica obligatoriamente relojes de pared, los cuales deben estar siempre operativo.
- h. El contratista incluirá durante la atención de las raciones alimenticias, productos de consumo tradicional como limón, rocoto, ajíes cremas o aliños naturales según el potaje ofrecido. Esta atención no generará ningún costo adicional.
- i. Los refrigerios para pacientes del programa TBC serán entregados en el consultorio donde reciben su tratamiento, asumiendo el costo del traslado si fuera necesario ya que actualmente se atienden en el Policlínico Las Américas
- j. Todo el personal que labora en la UPSS de Nutrición y Dietética tiene derecho a consumir sus raciones alimentarias completas dentro de su turno de trabajo.
- k. Se considerará alimentación para el personal en su modalidad de internos de medicina, pasantes, médicos itinerantes u otros, previa autorización escrita Jefe de Oficina de Administración o el director de la Red Asistencial Apurímac, la mismas que serán incluidas en la facturación bajo los mismos parámetros que un personal asistencial.
- l. Queda prohibido la comercialización de raciones alimentarias o insumos alimenticios a trabajadores, pacientes o cualquier otra persona que no cuente con la autorización de las instancias correspondientes.
- m. El lugar de atención de las raciones alimenticias del personal será de siguiente manera:

DESAYUNO	REFRIGERIO MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	REFRIGERIO MEDIA TARDE	CENA
COMEDOR INSTITUCIONAL	AREA DE TRABAJO	COMEDOR INSTITUCIONAL	AREA DE TRABAJO	COMEDOR INSTITUCIONAL

- n. En caso de brotes, epidemias y/o pandemias de enfermedades infecto contagiosas:
  - El contratista entregará todos los almuerzos al personal según la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios afines con modalidad de servicio a domicilio, en envases descartables de grado alimenticio para cada preparación. Los envases deben contar con tapas, ser resistentes al calor y serán dispuestos de tal manera que se eviten derrames y pérdidas de los alimentos. Para el transporte serán empaquetados y apilados en contenedores de plástico con tapa para ser ingresados al coche transportador, garantizando su inocuidad. La ración que no llegue en buenas condiciones no será aceptada ni facturada. Cada ración ira acompañado de 01 litro de refresco en un envase descartable y un vaso descartable.
  - El contratista incluirá durante la atención de las raciones alimenticias, productos de consumo tradicional como limón, rocoto, ajíes cremas o aliños naturales según el potaje ofrecido, los cuales deben ser enviados en recipientes diferenciados. Esta atención no generará ningún costo adicional.
  - Cada ración debe estar rotulada con una etiqueta de 10 x 5 cm con los nombres completos del paciente, servicio y número de cama según los datos facilitados por la entidad contratante.
  - El contratista proveerá, 01 dispensador eléctrico de agua apta para el consumo humano, con 3 opciones de temperatura (fría, caliente y natural), asegurando su instalación y funcionamiento. Además, debe proveer un promedio de 25 vasos descartables diarios.
  - Los alimentos para pacientes y personal se atenderán en lugares y comedores alternos que designe la institución

**LIC. MIRIAM EILEEN BARRA HINOSTROZA**  
NUTRICIONISTA C.N.P. 1875



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



- En caso de situaciones de presentarse focos de enfermedades infecto contagiosas, pandemias se habilitará comedores alternos y la atención se hará con descartables

**8.7 CANTIDADES - UNIDAD TECNICA DE RACIONES SERVIDAS (UTRAS)**

- a) Para el cálculo de las raciones solidas o líquidas servidas en el día se utilizará los Lineamientos para la Organización y Funcionamiento de las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social EsSalud, aprobada mediante Resolución de Gerencia de Prestaciones de Salud N° 51 GCPS-ESSALUD 2016.

TIEMPO DE COMIDA	UNIDAD TECNICA DE RACIONES SERVIDAS (UTRAS)
Desayuno	0.15 de ración (pacientes y personal asistencial)
Almuerzo	0.50 de ración (pacientes y personal asistencial)
Comida	0.35 de ración (pacientes)
Cena	0.20 de ración (personal asistencial)
Refrigerio	0.12 de ración (personal asistencial y pacientes TBC)
Formula enteral (1000 cc)	1.00 de ración
Fórmula Láctea	0.10 de ración
Alimentación complementaria	0.30 de ración (pacientes menores de un año)

- b) Las cantidades de las raciones alimenticias pueden variar por encima o debajo de la cantidad referencial, según el Art 157° RLCE, se podrá hacer adicionales o reducciones durante la vigencia del contrato, para ello el Contratista deberá atender los pedidos, se facturará las raciones requeridas por el área usuaria según los siguientes criterios:

- \* Para personal: el número de raciones a facturarse se determinará previo conteo y verificación de las firmas registradas en los formatos de atención (desayuno, almuerzo, cena, refrigerios a personal, refrigerios a pacientes).
- \* Para pacientes: se hará de acuerdo a la requisición del nutricionista clínico, lo cual queda registrado en la Ficha Matriz de Atención Nutricional.

**9. SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO**

**10.**

- a. Actividad relacionada a ejecutar las acciones que permitan verificar el cumplimiento de lo programado, así como la calidad del servicio. Este control se ejecuta a través del monitoreo, la supervisión y la evaluación, utilizando los indicadores pertinentes, incluidos a medir la satisfacción de los usuarios. De esta actividad el profesional nutricionista de EsSalud redactará la ficha de control de calidad alimentaria y/o acta de observación, la misma que será entregada a la nutricionista de la empresa. Este documento será firmado por ambos profesionales en conformidad del resultado de la supervisión.
- b. El Contratista deberá coordinar permanentemente a través de su nutricionista con el Servicio de Nutrición del Hospital II Abancay, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio. Por lo tanto, es indispensable la presencia permanente del profesional nutricionista de la empresa en el Servicio.
- c. El personal profesional del Servicio de Nutrición del Hospital II Abancay, verificará la calidad y cantidad de los alimentos perecibles y no perecibles y cárnicos que se recepcionarán y que se usarán en las preparaciones, determinando el horario de ingreso de los alimentos. Se aplicará la ficha de control de calidad de alimentos perecibles y no perecibles, cuyo sustento son las fichas técnicas aprobadas de los alimentos de calidad

**LIC. MARTHA EILEEN BARRA MINOZOLA**  
NUTRICIONISTA C.N.P. 1675

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



extra, superior o de primera. Estas fichas pueden descargarse de o y/o del codex alimentarius donde se establece los criterios de aceptación y condiciones de rechazo.

- d. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones, permitiendo su aceptación o rechazo. Estas actividades deben cumplirse en base al plan de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos (BPM) y Plan de higiene y Saneamiento (PHS) y Plan de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL).
- e. El personal profesional del Servicio de Nutrición del Hospital II Abancay, verificará la calidad y cantidad de las preparaciones antes de su distribución.
- f. Las balanzas y termómetros deberán contar con certificado de calibración. El contratista presentará un cronograma de mantenimiento preventivo anual.
- g. El personal que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados, acatará las indicaciones del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, en el desempeño de sus tareas y procedimientos de atención. En caso de omisión u error la empresa asumirá la responsabilidad de dichos actos.
- h. Se procederá a la supervisión de los servicios que presta el contratista en el Hospital II Abancay, por parte de los órganos competentes de EsSalud.
- i. En caso de controversias en la dosificación de Alimentos para las preparaciones de los regímenes normales y dietéticos, se regirá por la Tabla de Dosificación de Alimentos vigente a la fecha, del ente rector (Ministerio de Salud) (RM 046 - 82 - SA/DVM) y también por las dosificaciones de las recetas estandarizadas.
- j. El contratista responsable de brindar el servicio de Alimentación y Nutrición, deberá comprometerse a cumplir, cuando la institución lo solicite, la acreditación ante la autoridad competente, según los criterios aprobados por el Ministerio de Salud.

  
L.C. MIRTA EILEEN  
BARRA HINOSTROZA  
NUTRICIONISTA C.N.P. 1675



## 11. DESCRIPCION DE LAS FUNCIONES DEL PERSONAL

### 11.1 FUNCIONES DE LA NUTRICIONISTA DE LA CONCESIONARIA

- a. Realiza la programación de regímenes normales y dietoterapéuticos, posterior a su revisión debe anexar la dosificación de las preparaciones.
- b. Cada preparación contará con una ficha de información nutricional donde se consignará la dosificación en base a una ración y el cálculo de micro y macronutrientes.
- c. Si no existieran algunos insumos requeridos para las preparaciones, en caso de desabastecimiento comprobado, deberá reportar los faltantes al Nutricionista de EsSalud, quien deberá elaborar la reprogramación de dietas, conjuntamente con la Nutricionista de la concesionaria.
- d. Efectúa la requisición de insumos que se necesitan para la elaboración de los regímenes normales y dietoterapéuticos, refrigerios de pacientes, refrigerios del personal, fórmulas enterales, fórmulas infantiles y germinados. El pedido puede realizarse diariamente, semanalmente y mensualmente.
- e. Realiza el control de calidad de los insumos que ingresan al Servicio de Nutrición.
- f. Verifica el adecuado manejo del Control del Kardex de víveres frescos y secos.
- g. Verifica el almacén de víveres secos, frescos e insumos de limpieza y desinfección: cantidad, calidad, fecha de vencimiento y almacenamiento adecuado.
- h. Rotula con etiqueta roja o cartel rojo aquellos insumos que estén próximos a vencerse.
- i. Realiza el requerimiento de conservadores de plástico para guardar alimentos frescos y secos que serán utilizados en el almacén y frigoríficos. En el caso de deterioro de los conservadores efectuará la solicitud de reposición.
- j. Efectúa el requerimiento de vajilla, cubertería y demás insumos para la preparación de los regímenes normales y dietoterapéuticos, en el caso de deterioro, pérdida o rotura realizará la solicitud de reposición.
- k. Elabora el cuadro resumen del número de personal que se encuentra laborando en las áreas con derecho a alimentación en base a los roles de trabajo del Hospital II Abancay, lo cual será sujeto a revisión y reajustes por parte del área usuaria previa evaluación de la demanda real de raciones consumidas.
- l. Recepciona el formato de solicitud de dietas y los cuadros de requerimientos de raciones alimentarias a ser atendidas para pacientes y personal respectivamente.
- m. Recepciona, comunica y coordina con el nutricionista el pedido de dietas adicionales de los diferentes servicios de hospitalización, que han sido solicitadas fuera de la visita médica.
- n. Garantizar que el responsable del Área de fórmulas enterales esté capacitado de manera integral para elaborar las fórmulas enterales.
- o. Verifica el cumplimiento de los controles sanitarios del Responsable del Área de fórmulas enterales con la finalidad de garantizar el buen estado de salud del personal.
- p. Vigila que el Responsable del Área de fórmulas enterales cuente con la indumentaria adecuada y asegurar el stock de mascarillas N 95, gorros y batas desechables.
- q. Verifica diariamente el stock de insumos para la preparación de fórmulas enterales.
- r. Asegurar el adecuado funcionamiento de los equipos que se utilizan en la preparación y almacenamiento de las fórmulas enterales. Así mismo es responsable de coordinar el mantenimiento preventivo de los equipos.
- s. Supervisa el cumplimiento de lo estipulado durante traslado de alimentos perecibles y no perecibles.
- t. Garantizar que sólo personal autorizado ingrese al servicio.
- u. Otros relacionados a su cargo.

  
**LIC. MARTHA EILEEN  
BARRA HINOJOSA**  
NUTRICIONISTA C.R.P. 1978



## TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP

**11.2 PERFIL OCUPACIONAL Y FUNCIONES DEL MAESTRO DE COCINA**

- a. Gestiona el orden en la cocina y supervisa la higiene y limpieza de todos los ambientes del área de producción.
- b. Coordina y colabora con el nutricionista de la concesionaria la requisición de alimentos e insumos.
- c. Organiza, instruye, dirige y coordina con el personal a su cargo
- d. Instruye, explica y/o corrige cada paso durante la preparación de los alimentos a fin de obtener raciones alimentarias de calidad.
- e. Posee dominio de técnicas culinarias avanzadas aplicadas a la gastronomía regional, nacional e internacional.
- f. Manipula los alimentos con total manejo de puntos críticos, preparación y conservación de los mismos.
- g. Posee conocimientos necesarios para realizar preparaciones alimentarias que obedezcan a regímenes completos o dietoterapéuticos establecidos por los Nutricionistas del Essalud. En fechas especiales y festivas elaborará potajes típicos y/o propios de cada festividad.
- h. Posee conocimientos de diseño, estética y arte en el emplatado y presentación de platos de los regímenes normales y dietoterapéuticos, con la finalidad ofrecer preparaciones atractivas a los comensales.
- i. En la escala jerárquica está dirigiendo, asesorando y controlando las diferentes preparaciones en el área de producción de alimentos: Preparación de regímenes hospitalarios y elaboración de refrigerios.
- j. Es obligatorio el baño diario, cepillado de dientes y vestirse con el uniforme blanco completo, barbijo y/o mascarilla y gorro. No usar anillos, pulseras, relojes y tener las uñas limpias y cortas.
- k. Recibe y verifica la cantidad y/o peso de víveres secos y frescos que son entregados por el Responsable de Almacén, para las preparaciones de los regímenes normales. La solicitud de las cantidades la realiza la Nutricionista de la concesionaria, teniendo en cuenta, la dosificación establecida y el censo de pacientes del día.
- l. Efectúa las operaciones preliminares: de limpieza, cortado y/o picado de los alimentos para la realización de las preparaciones de los regímenes normales.
- m. Los cortes de los cárnicos estarán a cargo del Maestro de cocina, quien tendrá como apoyo al responsable de comedor y responsable de refrigerios de personal. Se detalla el troceado y cortes que realizarán:

**Troceado de la carne de pollo:**

Filetes de pollo.

Pechugas de pollo.

Piernas, si tienen como peso mínimo 220 g.

Muslos, si tienen como peso mínimo 220 g.

Piernas muslo (peso mínimo 220 g), si el ave es pequeña.

**Cortes de la carne de res:**

Lomo fino, para la preparación de lomo saltado.

Cuadril, colita de cuadril, para la preparación de bistec.

Bistec de Tapa, para bistec.

Guiso especial, para estofados.

Cabeza de lomo, para bistec, parrilladas.

Molida de bistec, para hamburguesas, apanados, albóndigas.

Asado Pejerrey, para asados.

Corte de la carne de cerdo:

Chuleta de pierna.

**Corte de la carne de cuy (se solicitará en casos especiales)**

Pierna.

Brazo.

Corte sagital.

**U.L.**  
**TIC MARTHA EILEEN**  
**ESSALUD**  
**BARBA HINOSTROZA**  
**NUTRICIONISTA G.N.P. 4678**

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



- n. Una vez troceado y en cortes los cármicos, serán entregados al Responsable de almacén, quien lo guardará en los equipos de refrigeración, previo rotulado de los conservadores.
- o. Adereza y realiza las mezclas necesarias para las preparaciones.
- p. Elaborar las comidas cuidando la buena sazón y presentación de platos.
- q. Asesora en las preparaciones que realizan los Responsables de dietas, Responsable de refrigerios de personal y Responsable de comedor.
- r. Sirve en un plato con divisiones, pequeñas cantidades de las preparaciones realizadas con la finalidad que sea evaluado por la Nutricionista de EsSalud y se realice los ajustes necesarios, si fuera el caso, a las preparaciones efectuadas.
- s. Cuenta y entrega las raciones al Responsable de comedor turno noche para la distribución de las cenas de guardia.
- t. Lava, seca y guarda los insumos utilizados en la preparación de los regímenes completos o normales y mantiene su espacio de trabajo limpio y organizado.
- u. Informa a la Nutricionista responsable de la empresa de alimentos, cualquier pérdida, rotura o desperfecto de equipo, vajilla o cubiertos para su reemplazo o cambio.
- v. Vela por el mantenimiento y uso adecuado de equipos y materiales de trabajo de la unidad.
- w. Cumple estrictamente con los horarios de trabajo establecidos según rol.
- x. El maestro de cocina realizará la inducción correspondiente, en el caso que se incorpore un nuevo personal al área en que desarrolla sus actividades. Dicha inducción será dentro de un periodo de 3 a 5 días, previa coordinación y autorización del Nutricionista de Essalud. El nuevo personal debe contar con el perfil señalado en las bases.
- y. En caso de emergencia, el personal puede rotar temporalmente a cualquier área que no sea de su competencia, con la finalidad de salvaguardar, el normal funcionamiento de las actividades del Servicio de Alimentación y nutrición del Hospital II de Abancay

**11.3 PERFIL OCUPACIONAL Y FUNCIONES DEL RESPONSABLE DE REGÍMENES DIETOTERAPÉUTICOS, FÓRMULAS ENTERALES Y COLACIONES DE PACIENTES**

- a. Gestiona el orden y limpieza de su área de trabajo.
- b. Coordina y colabora con el nutricionista de la concesionaria en la requisición de alimentos e insumos
- c. Posee dominio de técnicas culinarias avanzadas aplicadas a la gastronomía regional, nacional e internacional.
- d. Manipula los alimentos con total manejo de puntos críticos, preparación y conservación de los mismos.
- e. Posee conocimientos necesarios para realizar preparaciones alimentarias que obedezcan a regímenes completos y dietoterapéuticos para los pacientes. En fechas especiales y festivas elaborará potajes típicos y/o propios de cada festividad
- f. Cuenta con conocimientos de diseño, estética y arte en el emplatado y presentación de platos de los regímenes normales y dietoterapéuticos, con la finalidad ofrecer preparaciones atractivas a los comensales
- g. El responsable de dietas deberá estar adecuadamente capacitado, y haber cumplido con los controles sanitarios correspondientes a la normatividad vigente y requeridos para todos los manipuladores de alimentos, y deberán cumplir con los lineamientos establecidos por la Guía de Buenas prácticas y manipulación de alimentos en los Servicios de Nutrición de ESSALUD (Directiva N° 002-GCPS-ESSALUD-2016).
- h. Baño diario, cepillado de dientes y vestirse con el uniforme blanco completo, botas, barbijo y/o mascarilla, redecilla y gorro. Adicionalmente contará con mandil blanco para la distribución de dietas en el área de hospitalización. No usará anillos, pulseras, relojes, y tendrá las uñas limpias y cortas y cumplir estrictamente con los horarios de trabajo establecidos según rol.

  
**LIC. MIRTHA EILEEN  
BARRA HINOJOSA  
NUTRICIONISTA C.N.P. 1675**



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



- i. El Responsable de dietas distribuye el desayuno con la hoja de solicitud de dietas día anterior elaborado por la Nutricionista de EsSalud que laboró el turno tarde, a excepción de algunos cambios e ingresos del día reportados por la Nutricionista del turno mañana.
- j. Recibe y verifica la cantidad y/o peso de alimentos perecibles y no perecibles que son entregados por el Responsable de Almacén, para las preparaciones de los regímenes dietoterapéuticos. La solicitud de las cantidades la realiza la Nutricionista de la concesionaria, teniendo en cuenta, la dosificación establecida y el censo de pacientes del día.
- k. Coordina con la Nutricionista de EsSalud para la preparación de las dietas hospitalarias y realiza las preparaciones de dietas hospitalarias de acuerdo a la programación semanal, teniendo en cuenta la dosificación establecida.
- l. Mantiene su espacio de trabajo limpio, organizado e implementado, aplicando los formatos de control existentes en cada área de trabajo
- m. Cumple con el flujo de servido de regímenes dietéticos al paciente, vigilando en todo momento la contaminación cruzada:
  - \* Previo saludo, recoge la menajería (si hubiera) de la mesa de alimentos y el velador del paciente en el coche transportador camarero – (coche sucio)
  - \* Despejar la mesa de alimentos del paciente de todo tipo de objetos y enseres
  - \* Limpiar la mesa de alimentos y ubicarla al alcance del paciente
  - \* Comunicar al paciente que en los minutos siguientes se servirá sus alimentos (el paciente se lava las manos)
  - \* Trasladar los alimentos en el coche de acero inoxidable (coche limpio)
  - \* Servido de alimentos según formato de "SOLICITUD DE DIETAS" verificando el nombre del paciente
  - \* Acopio ordenado de utensilios de la última atención (sin sobrecargar) en el coche transportador camarero – (coche sucio)
  - \* Este flujo está puede ajustarse según las condiciones sanitarias que se presenten
- n. Sirve las diferentes preparaciones en las bandejas de acuerdo a la solicitud de dietas, asegurando buenas prácticas y manipulación de alimentos.
- o. Limpia y desinfecta las mesas de los pacientes antes de servir cualquier preparación.
- p. Distribuye las bandejas servidas a pacientes hospitalizados y recoge, lava, llena y distribuye jarras de infusión de acuerdo a volumen hídrico indicado por la Nutricionista de EsSalud.
- q. Acabado el consumo de las raciones el Responsable de dietas deberá recoger las bandejas y menajes utilizados y colocarlo en el coche transportador para su desinfección y almacenamiento de acuerdo a las medidas de higiene. Seca y guarda la vajilla y cubertería en los reposteros indicados.
- r. El responsable de dietas informará todo el proceso de distribución a la Nutricionista de EsSalud.
- s. Lava y desinfecta el coche transportador, reposteros, vajillas, cuberterías, horno microondas, termos, hervidores eléctricos, cocinas eléctricas, etc., aplicando normas de higiene. Mantiene el (los) repostero (s) limpio (s) y ordenado (s), cumpliendo procedimientos de higiene.
- t. Calienta las preparaciones alimenticias para la distribución de dietas y pedidos adicionales, además elabora preparaciones para los pedidos adicionales de dietas.
- u. Recepciona la hoja de solicitud de refrigerios de pacientes elaborada por la Nutricionista de EsSalud.
- v. Recibe el pedido de fórmulas enterales, especializadas e infantiles, suministrado por la Nutricionista de EsSalud.
- w. Recoge las jarras de agua y vasos de los pacientes que han sido dados de alta o hayan, así mismo distribuye jarras de infusiones en el turno de la tarde
- x. Lava, seca y guarda la vajilla y cubertería en los reposteros indicados.
- y. El asesoramiento y supervisión en la preparación de fórmulas enterales será realizado por el Nutricionista de EsSalud, quien determinará los horarios y volúmenes

**LIC. MIRIAM EILEEN BARCA NIÑO STROZA**  
NUTRICIONISTA C.N.P. 1575

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



- de distribución de acuerdo a las necesidades nutricionales del paciente hospitalizado.
- z. Lleva las fórmulas a los servicios de hospitalización que indique la Nutricionista de EsSalud y recoge los frascos graduados, utensilios y otros materiales empleados en cada despacho realizado.
  - aa. Limpia y desinfecta los envases y todo material que sea utilizado en la preparación de las fórmulas enterales. Asimismo, se encargará de la desinfección de mesas de trabajo, mayólicas y estantes de almacenamiento de productos.
  - bb. Informa a la Nutricionista responsable de la Concesión de alimentos, cualquier pérdida, rotura o desperfecto de equipo, vajilla o cubiertos para su reemplazo o cambio. Vela por el mantenimiento y uso adecuado de los equipos y materiales de trabajo del servicio.
  - cc. La entrega de turno al personal de la tarde, e informarán al responsable de fórmulas enterales, especializadas e infantiles y refrigerios de pacientes, para el recojo de menajería, utensilios y entrega de infusión de pacientes que hayan recibido dietas adicionales tardíamente o que demoren en el consumo de los regímenes.
  - dd. Realizará la inducción correspondiente, en el caso que se incorpore un nuevo personal al área en que desarrolla sus actividades. Dicha inducción será dentro de un periodo de 3 a 5 días, previa coordinación y autorización del Nutricionista de EsSalud. El nuevo personal debe contar con el perfil señalado en las bases.
  - ee. En caso de necesidad, el personal puede rotar temporalmente a cualquier área que no sea de su competencia, con la finalidad de salvaguardar, el normal funcionamiento de las actividades del Servicio de Alimentación y nutrición del Hospital II de Abancay

**11.4 PERFIL OCUPACIONAL Y FUNCIONES DEL RESPONSABLE DE ALMACÉN**

- a. El responsable de Almacén deberá estar adecuadamente capacitado, y haber cumplido con los controles sanitarios correspondientes a la normatividad vigente y requeridos para todos los manipuladores de alimentos, y deberán cumplir con los lineamientos establecidos por la Guía de Buenas prácticas y manipulación de alimentos en los Servicios de Nutrición de ESSALUD (Directiva N° 5-GCPS-ESSALUD-2013).
- b. Baño diario, cepillado de dientes y vestirse con el uniforme completo, barbijo y/o mascarilla y gorro. No usará anillos, pulseras, relojes, y tendrá las uñas limpias y cortas.
- c. Realizará la inducción correspondiente, en el caso que se incorpore un nuevo personal al área en que desarrolla sus actividades. Dicha inducción será dentro de un periodo de 3 a 5 días, previa coordinación y autorización del Nutricionista de EsSalud. El nuevo personal debe contar con el perfil señalado en las bases.
- d. En caso de necesidad, el personal puede rotar temporalmente a cualquier área que no sea de su competencia, con la finalidad de salvaguardar, el normal funcionamiento de las actividades del Servicio de Alimentación y nutrición del Hospital II de Abancay
- e. El responsable del Almacén de alimentos perecibles y no perecibles deberá recibir los insumos (productos cárnicos, verduras, tubérculos, frutas y otros) entregados por el por el responsable de compras, verificando que sea conforme a lo requerido en la Orden de Compra, elaborado por la Nutricionista de la Concesionaria.
- f. Coloca en los conservadores limpios y rotulados, los productos ingresados y controlados por la Nutricionista de EsSalud.
- g. Coloca en los conservadores limpios y rotulados: condimentos, cereales y derivados, leguminosas y otros alimentos, en el almacén de víveres secos.
- h. Coloca y guarda en conservadores limpios y rotulados: carnes rojas y derivados, vísceras de res, pescados, pollo fresco sin menudencia, hígado de pollo, fluidos corporales de aves y de res, carne de cerdo y/o chuletas, carne de cuy y otros, en los equipos de refrigeración.
- i. Coloca y guarda las frutas en conservadores limpios y rotulados.

  
**LIC. MIRIAM EILEEN  
BARRA HINOSA  
NUTRICIONISTA G.M.P. 1975**



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



- j. Lleva y mantiene actualizado el registro diario del control de la temperatura de los equipos de refrigeración.
- k. Verifica el adecuado funcionamiento de los equipos de refrigeración, y comunica a la Nutricionista de EsSalud si hubiera algún desperfecto.
- l. Registra los movimientos en el Kardex de víveres frescos y secos diariamente.
- m. Informa a la Nutricionista de la concesionaria diariamente los ingresos, salidas y stock de existencias de los cárnicos en los equipos de refrigeración.
- n. Mantiene un adecuado almacenamiento cumpliendo con el procedimiento, Primero que Entra Primero que Sale (PEPS) para la conservación de los productos cárnicos según las normas sanitarias vigentes.
- o. Pesará los insumos que le serán solicitados por la Nutricionista de la concesionaria. Los insumos solicitados serán para las preparaciones de los regímenes normales y dietoterapéuticos, refrigerios de pacientes, adicionales noches, refrigerios del personal, fórmulas enterales e infantiles, que serán brindados en la alimentación del personal de EsSalud.
- p. Mantiene los alimentos perecibles y no perecibles en buenas condiciones de higiene, así como los anaqueles y conservadores, aplicando buenas prácticas de manufactura.
- q. Informa a la Nutricionista responsable de la Concesión de alimentos, cualquier pérdida, rotura o desperfecto de equipos, conservadores de alimentos, anaqueles y otros, para su reemplazo o cambio.
- r. Mantiene las jabas o cajas, coolers y otros en buenas condiciones de higiene.
- s. Cumplir estrictamente con los horarios de trabajo establecidos según rol.
- t. Si existiera alimentos que NO CUMPLEN con las Especificaciones Técnicas ("criterio de rechazo"), el responsable de almacén deberá retirar el producto, para ser cambiado por otro dentro de las 24 horas en caso de alimentos no perecibles, y 06 horas en caso de alimentos perecibles. El reemplazo de estos alimentos será evaluado nuevamente por la Nutricionista de EsSalud para poder otorgar su conformidad.
- u. Verifica el cumplimiento de lo estipulado durante el traslado de alimentos perecibles y no perecibles: en caso de detectar incumplimiento por parte de transportista, notifica al nutricionista del contratista para tomar medidas correctivas inmediatas.

**11.5 PERFIL Y FUNCIONES DEL RESPONSABLE DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

- a. Como responsable de limpieza y desinfección: De acuerdo al Plan de Higiene y Saneamiento (PHS) limpieza y desinfección realizará lo siguiente:

**Respecto a las áreas de trabajo**

- Lava y desinfecta con hipoclorito de sodio: vajillas, cubertería, estantes, reposteros, mesas, mayólicas, pisos, paredes, puertas y otros insumos que se encuentren en el área de comedor.
- Lava y desinfecta con hipoclorito de sodio: vajillas, cubertería, frascos graduados, estantes, reposteros, mesas, mayólicas, pisos, paredes, puertas, ventanas y otros insumos que se encuentren en las Unidades periféricas de hospitalización.
- Lava y desinfecta con hipoclorito de sodio: vajillas, cubertería, estantes, reposteros, mesas, mayólicas, pisos, paredes, puertas y otros insumos que se encuentren en el Área de producción de alimentos
- Seca y guarda la vajilla y cubertería en las Unidades periféricas de hospitalización.
- Lava y desinfecta con hipoclorito de sodio: coches transportadores de alimentos
- Lava y desinfecta cocinas, hornos, procesador de alimentos, moledora de carne, maminas, equipos de refrigeración, mesas de trabajo, superficies, estantes y otros.
- Elimina los desperdicios de acuerdo a normas de higiene y desinfección
- Respecto a otros espacios que forman parte del Servicio de Nutrición

Página 28 de 77.

  
**LIC. MIRIAM EILEEN  
BARBA HINOSTROZA**  
NUTRICIONISTA C.N.P. 1876



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



- b. Limpia, desinfecta con hipoclorito de sodio y encera el Comedor del personal de guardia.
- c. Limpia, desinfecta con hipoclorito de sodio y encera la Oficina de Nutricionistas.
- d. Limpia, desinfecta con hipoclorito de sodio y encera el Almacén de alimentos perecibles y no perecibles.
- e. Lava y desinfecta jabas o cajas agrícolas y cosechadoras, coolers y otros que se utilicen en la adquisición de insumos.
- f. Limpia, desinfecta con hipoclorito de sodio y encera pasadizos del Servicio de Nutrición.
- g. Limpia y desinfecta con hipoclorito de sodio las puertas del Servicio de Nutrición.
- h. Limpia las ventanas del Área de producción de alimentos y de la oficina de nutricionistas.
- i. Elimina los desperdicios de acuerdo a normas de higiene y desinfección.
- j. Adquiere los insumos solicitados en la Orden de compra, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas, que incluyen criterios de aceptación y rechazo de los productos alimenticios
- k. Si existiera insumos que NO CUMPLEN con las Especificaciones Técnicas, el Responsable de compras deberá retirar el producto, para ser cambiado por otro dentro de las 48 horas, el cual nuevamente será evaluado por la Nutricionista de EsSalud para poder otorgar su conformidad.

**11.6 FUNCIONES DEL RESPONSABLE DE COMEDOR Y APOYO DEL MAESTRO DE COCINA**

- a. El responsable de comedor a cargo de la preparación deberá estar adecuadamente capacitado, y haber cumplido con los controles sanitarios correspondientes a la normatividad vigente y requeridos para todos los manipuladores de alimentos, y deberán cumplir con los lineamientos establecidos por la Guía de Buenas prácticas y manipulación de alimentos en los Servicios de Nutrición de ESSALUD (Directiva N° 5-GCPS-ESSALUD-2013).
- b. Baño diario, cepillado de dientes y vestirse con el uniforme blanco completo, barbijo y/o mascarilla y gorro. No usará anillos, pulseras, relojes, y tendrá las uñas limpias y cortas.
- c. Recibe y verifica la cantidad y/o peso de víveres secos y frescos que son entregados por el Responsable de Almacén, para las preparaciones de los panes con aditamento, refrescos y otros. La solicitud de las cantidades la realiza la Nutricionista de la concesionaria, teniendo en cuenta, la dosificación establecida.
- d. Realiza la adición de leche al cereal del desayuno, con la dosificación correcta.
- e. Recepciona y verifica la cantidad de pan que necesita para la distribución del desayuno del personal de guardia.
- f. Elabora los panes con aditamentos, preparaciones al horno y cremas que se programen para el desayuno del personal de la Institución.
- g. Limpia y desinfecta las mesas del comedor diariamente, en el turno mañana, tarde y noche.
- h. Prepara el refresco de los regímenes normales, teniendo en cuenta la dosificación de frutas, hierbas naturales, azúcar y otros insumos que se utilizan en la preparación.
- i. Elabora cremas de ají diariamente, prevaleciendo la variabilidad día a día.
- j. Prepara mermeladas caseras, manjar casero y el procesamiento de ajíes mirasol, panca, ajos u otros.
- k. Prepara salsa de tomate casera según consumo
- l. Controla el consumo del personal de guardia, verificando que firme en el formato de control de raciones alimenticias de desayuno, almuerzo y cena.
- m. Sirve el desayuno, almuerzo y cena al personal de la Institución, brindando un trato cálido y cortés.

  
**LIC. MARTHA EILEEN**  
**RED ASISTENCIAL**  
**BARRA HINOSTROZA**  
**NUTRICIONISTA C.M.P. 1875**

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



- n. Entrega al personal de guardia o personal que esté programado para recibir la ración alimenticia, la crema de aji y ½ rodaja de limón junto con la ración del almuerzo o cena programada.
- o. Prepara el aliño de las ensaladas, y culmina la preparación de las mismas.
- p. Apoya en la limpieza, trozado, almacenamiento y rotulado de pollo fresco.
- q. Acorde a la disponibilidad de tiempo, apoya al Maestro de cocina en el corte de cárnicos, picado de verduras y otras labores que se le encomiende.
- r. Lava, seca y guarda la vajilla y cubertería en los reposteros indicados.
- s. Mantiene limpio y ordenado su área de trabajo.
- t. Realiza el inventario semanal de vajilla y cubertería, e informa a la Nutricionista de la concesionaria sobre el estado de los mismos, con la finalidad que se haga la reposición o cambio, si fuera necesario.
- u. Informa a la Nutricionista responsable de la Concesión de alimentos, cualquier pérdida, rotura o desperfecto de equipos.
- v. Cumplir estrictamente con los horarios de trabajo establecidos según rol.
- w. Realizará la inducción correspondiente, en el caso que se incorpore un nuevo personal al área en que desarrolla sus actividades. Dicha inducción será dentro de un periodo de 3 a 5 días, previa coordinación y autorización del Nutricionista de EsSalud. El nuevo personal debe contar con el perfil señalado en las bases.
- x. En caso de necesidad, el personal puede rotar temporalmente a cualquier área que no sea de su competencia, con la finalidad de salvaguardar, el normal funcionamiento de las actividades del Servicio de Alimentación y nutrición del Hospital II de Abancay

**11.7 FUNCIONES DEL RESPONSABLE DE REFRIGERIOS DE PERSONAL Y APOYO DEL MAESTRO DE COCINA**

- a. El responsable de refrigerios de personal a cargo de la preparación deberá estar adecuadamente capacitado, y haber cumplido con los controles sanitarios correspondientes a la normatividad vigente y requeridos para todos los manipuladores de alimentos, y deberán cumplir con los lineamientos establecidos por la Guía de Buenas prácticas y manipulación de alimentos en los Servicios de Nutrición de ESSALUD (Directiva N° 5-GCPS-ESSALUD-2013).
- b. Baño diario, cepillado de dientes y vestirse con el uniforme blanco completo, barbijo y/o mascarilla y gorro. No usará anillos, pulseras, relojes, y tendrá las uñas limpias y cortas.
- c. Recibe y verifica la cantidad y/o peso de alimentos perecibles y no perecibles que son entregados por el Responsable de Almacén, para las preparaciones de los refrigerios de personal. La solicitud de las cantidades la realiza la Nutricionista de la concesionaria, teniendo en cuenta, la dosificación establecida.
- d. Prepara mermeladas caseras, manjar casero y el procesamiento de ajíes mirasol, panca, ajos u otros.
- e. Prepara salsa de tomate casera según consumo
- f. Registra la atención del refrigerio al personal y el firmado en el formato de control de turno mañana y turno tarde.
- g. Lava, seca y guarda la vajilla y cubertería en los reposteros indicados.
- h. Apoya en la limpieza, trozado, almacenamiento y rotulado de pollo fresco.
- i. Cumplir estrictamente con los horarios de trabajo establecidos según rol.
- j. Realizará la inducción correspondiente, en el caso que se incorpore un nuevo personal al área en que desarrolla sus actividades. Dicha inducción será dentro de un periodo de 3 a 5 días, previa coordinación y autorización del Nutricionista de EsSalud. El nuevo personal debe contar con el perfil señalado en las bases.
- k. En caso de necesidad, el personal puede rotar temporalmente a cualquier área que no sea de su competencia, con la finalidad de salvaguardar, el normal funcionamiento de las actividades del Servicio de Alimentación y nutrición del Hospital II de Abancay.

  
LIC. MIRTHA EILEEN  
BARRA HINOSTROZA  
NUTRICIONISTA C.M.P. 1575



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**11.8 FUNCIONES DEL NUTRICIONISTA DE ESSALUD**

**AREA DE FORMULAS**

- a. La nutricionista en el área de fórmulas enterales y fórmulas infantiles, realizará el control de calidad de la cadena de preparación de las formulas enterales.
- b. La Nutricionista pasa visita conjuntamente con el médico de turno en el área de hospitalaria y coordina sobre la prescripción dietética de fórmulas enterales y fórmulas infantiles.
- c. Realiza el pedido de fórmulas enterales, especializadas e infantiles en el formato de solicitud, que será entregado al personal responsable.
- d. Supervisar y controlar la preparación de las fórmulas enterales, fórmulas especializadas y fórmulas infantiles.
- e. Garantizar el entrenamiento inicial y continuo del responsable del Área de fórmulas enterales, fórmulas especializadas y fórmulas infantiles.
- f. Monitoriza consumo, tolerancia y administración de fórmulas enterales, especializadas e infantiles de los pacientes hospitalizados.
- g. Realizar el requerimiento de fórmulas especializadas e infantiles de acuerdo a la patología de los pacientes. El pedido de fórmulas infantiles comprende de 0 a 6 meses y de 6 a 12 meses

**AREA DE HOSPITALIZACION**

- h. El Nutricionista que labora en el turno mañana participa en la visita médica y/o corroborará la prescripción dietética del paciente en la historia clínica del paciente; asimismo coordina e informa sobre las modificaciones, suspensiones y cambios de horarios de los regímenes dietéticos.
- i. Realiza el pedido de regímenes normales y dietoterapéuticos en el formato de solicitud establecido, el cual será entregado al nutricionista de la concesionaria.
- j. Entrega los rótulos de las raciones alimenticias de los pacientes para los servicios de Unidad de cuidados intensivos y otros que lo requiera.
- k. Monitoriza consumo y tolerancia y administración de los regímenes normales y dietoterapéuticos, y lo registra en el Formato de Matriz nutricional diario.
- l. Realiza la prescripción dietética al paciente de alta y al familiar.

**ÁREA CONTROL DE CALIDAD**

- m. El profesional Nutricionista de turno de hospitalización y la Coordinadora del Servicio de Nutrición monitorizaran el cumplimiento de la propuesta técnica y verificará el cumplimiento de las dietas según programación.
- n. La Nutricionista de EsSalud revisa la programación, realizada por la Nutricionista de la concesionaria y da el V°B° para su ejecución.
- o. Recibe el formato de requisición de los insumos que son necesarios para los regímenes normales y dietoterapéuticos, refrigerios de pacientes, refrigerios del personal, fórmulas enterales y germinados.
- p. Realiza el control de calidad de los insumos que ingresan al Servicio de nutrición, teniendo en cuenta el cumplimiento de las especificaciones técnicas: de calidad, características organolépticas y bromatológicas.
- q. Ingresa en el formato de control de calidad de víveres frescos y secos la totalidad de productos controlados, aceptados y rechazados durante el turno que le corresponda.
- r. Supervisa y controla las condiciones de almacenamiento de víveres frescos y secos.

LIC. MARTHA EILEEN  
BARRANZANO  
NUTRICIONISTA C.A.P. 1875

## TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



- s. Controla que se cumpla con la dosificación de alimentos en las preparaciones de los regímenes completos y dietoterapéuticos, refrigerios del personal de la Institución y refrigerios de pacientes.
- t. Controlar el proceso de preparación de regímenes normales y dietoterapéuticos, evaluando los aspectos cualitativos, cuantitativos garantizando que el proceso no modifique el aporte de nutrientes.
- u. Realiza el control de calidad de las preparaciones de regímenes completos y dietoterapéuticos, y refrigerios del personal.
- v. Vela por la seguridad y uso adecuado de los equipos, material y utensilios de cocina institucionales, así como por su mantenimiento preventivo y recuperativo.

## 12. HIGIENE Y SALUBRIDAD

- 12.1 El personal del Contratista presentará antes del inicio de la prestación del servicio la prueba antigénica para la detección del virus SARS COV 2. Si el resultado es positivo se procederá con los protocolos vigentes, el personal con resultado positivo debe cumplir con los protocolos sanitarios vigentes.
- 12.2 El personal del Contratista debe contar con su carnet de Sanidad emitido por la municipalidad provincial correspondiente y estar vigente durante toda la prestación del servicio.
- 12.3 EsSalud realizará el EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL al personal del Contratista, dispuesto en la NTS N° 103- MINSA/DGSP-V.01. La actividad será realizada durante los primeros treinta días de inicio de la prestación del servicio y la segunda evaluación se realizará después de 8 meses.
- 12.4 El nutricionista de EsSalud también puede solicitar la evaluación y asistencia psicológica al personal del contratista
- 12.5 El personal profesional y técnico de la UPSS de Nutrición y Dietética durante el horario de trabajo está obligado al uso del uniforme reglamentario, el cual debe ser proporcionado por el proveedor, así como debe contar con la debida identificación visible.
- 12.6 El responsable de la unidad correspondiente, debe supervisar que el personal que manipula, prepara, distribuye los alimentos mantenga el cabello corto y/o cabello recogido y protegido con un gorro, uñas cortas sin pintura y sin joyas, no usar barbas, ni bigotes, e impedir que el personal que presente lesiones en las manos o que no se encuentre en buen estado de salud, manipule alimentos.
- 12.7 El contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en los términos de referencia y/o acta de entrega, en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza y/o desinfección diaria. La desinfección, desinsectación y desratización será cada tres meses, pudiendo ser antes, si se evidencia la presencia de vectores.
- 12.8 El contratista realizará la aplicación semanal de gel cucarachicida en el área de producción y anexos y quincenal en las unidades de distribución periférica.
- 12.9 EsSalud se encargará de la correcta eliminación de residuos comunes y biocontaminados generados por el Contratista, en concordancia a la NTS N°144-MINSA/2018/DIGESA ("Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación). Dicha actividad se encuentra contemplada dentro del porcentaje de cesión de uso.
- 12.10 El Contratista en relación a los residuos de alimentos, presentará el plan de segregación de residuos en concordancia al flujo establecido en la entidad, cautelará que: Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización y de comedores, así como los no consumidos serán recolectados en contenedores de residuos. A continuación, se detallan las especificaciones técnicas de los contenedores y de las bolsas de revestimiento:

LIC. MIRIAM EILEEN  
ESCALANTE BARRA NIÑOSTROZA  
NUTRICIONISTA C.N.P. 1676



TÉRMINOS DE REFERENCIA – SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN – HIIA- RAAP



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS RECIPIENTES O CONTENEDORES DE RESIDUOS**

RECIPIENTES PARA RESIDUOS SÓLIDOS: COMUNES Y BIOCONTAMINADOS (*)	
<b>CAPACIDAD</b>	8 recipientes de 30 litros. 8 recipientes de 20 litros. 3 recipientes de 188,5 litros de capacidad.
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Con pedal o palanca de pie, con balde interno de plástico o sin él. Capacidades mayores con ruedas.
<b>MATERIAL</b>	Acero inoxidable de 20 y 30 litros. Plástico de 188,5 litros

\* La cantidad de recipientes solicitados son los que se detallan en el listado 1, 3 y

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS BOLSAS DE REVESTIMIENTO**

RECIPIENTES PARA RESIDUOS SÓLIDOS: COMUNES Y BIOCONTAMINADOS	
<b>CAPACIDAD</b>	20% mayor al recipiente seleccionado
<b>MATERIAL</b>	Polietileno de baja densidad
<b>ESPESOR</b>	* Bolsas de color negro: 50.8 micras (9000 unidades aproximadamente, pudiendo requerirse más cantidad) * Bolsas de color rojo: 72.6 micras (1500 unidades aproximadamente, pudiendo requerirse más cantidad)
<b>COLOR</b>	Residuo común: bolsa negra. Residuo biocontaminado: bolsa roja.

El llenado en el recipiente destinado al almacenamiento primario e intermedio no debe exceder las 3/4 partes de la capacidad del mismo.

El plan de segregación de residuos debe ser presentado dentro de los primeros quince días calendario de iniciada la prestación del servicio. El cumplimiento de esta medida y otras afines será supervisado por las áreas competentes del Hospital II Abancay.

**13. EQUIPOS, INSTALACIONES, MATERIALES Y MENAJERÍA**

- 13.1 El Contratista será responsable de los daños de equipos, bienes e infraestructura por uso inapropiado, 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 de EsSalud, y conforme a lo que éste disponga en cada caso. Las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres los que serán entregados mediante un acta, consignando código patrimonial, cantidad y estado de conservación.
- 13.2 En caso de falla, inoperatividad, deterioro o avería del bien o equipo se comunicará al área especializada de la entidad (según corresponda), quienes, previa evaluación, definirán si la reparación asume el área de mantenimiento o el contratista.
- 13.3 Estos incidentes serán notificados por el nutricionista de la entidad al área de Patrimonio, Logística y Administración, para coordinar su reparación. Estas áreas establecerán un plazo determinado. Si al término de este plazo el contratista no realiza la reparación o reemplazo, el coordinador(a) del servicio de nutrición de

Página 24 de 77

LIO MARTHA EILEEN  
 BARRA HINOSTROZA  
 NUTRICIONISTA C.M.P. 1895

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



EsSalud notificará al área administrativa para efectuar el descuento del valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de la cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será estimado por el área de infraestructura y mantenimiento. En todo este proceso el contratista será notificado oportunamente por el coordinador(a) o administrador de EsSalud para su conocimiento y acciones.

- 13.4 El contratista repondrá el menaje del personal asistencial y paciente dañado por el uso, manteniéndose así, la cantidad solicitada en los listados de requerimiento.
- 13.5 El contratista entregará las preparaciones en descartables de material biodegradables a pacientes con enfermedades infectocontagiosas, trasplante, aislados, inmunosuprimidos, usuarios del comedor (en caso de pandemias u otros) y en otros casos que el Servicio de Nutrición lo crea conveniente. Las cantidades serán determinadas por los nutricionistas que se encuentren de turno en el Hospital II de Abancay.
- 13.6 El contratista renovará trimestralmente las tablas de picar de colores por desgaste o ruptura o cada vez que sea necesario con la finalidad de evitar la contaminación de alimentos.

**14. NORMAS SANITARIAS, CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y PREPARACIONES**

- a) El Contratista está obligado a cumplir con la NTS° 098-MINSA/DIGESA-V 001 Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada mediante resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, cuya herramienta aplicable es la FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD
- b) El Contratista está obligado a cumplir con la Directiva de Gerencia General N° 09-GCPS -ESSALUD-2019-V01, DIRECTIVA PARA LA PROMOCIÓN Y FOMENTO DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN TODAS LA INSTALACIONES DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD - ESSALUD, aprobado mediante Resolución de Gerencia Central N° 503-GG-ESSALUD-2019, cuya herramienta aplicable es el INSTRUMENTO DE SUPERVISION DEL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTIVA DE ALIMENTACION SALUDABLE EN LAS INSTALACIONES DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD - ESSALUD, para lo cual fue elegido un comité con representantes de la entidad.
- c) EsSalud solicitará al proveedor el análisis microbiológico de superficies inertes y superficies vivas. Según la Resolución Ministerial N° 461-2007 MINSA, la empresa concesionaria que brinda el servicio de alimentación y nutrición del Hospital II de Abancay, debe asegurar la calidad sanitaria en la elaboración de los regímenes hospitalarios y regímenes completos. Para ello, es necesario que realice los siguientes análisis microbiológicos:

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	MÉTODOS DE MUESTREO	PERIODICIDAD	ENTIDAD QUE EFECTUARÁ LOS ANÁLISIS
Superficies vivas	- Método del hisopo. - Método de la esponja.	- Al cumplir 1 mes del servicio de atención. - Posteriormente a ello, cada seis meses mientras dure la prestación del servicio	Será realizada por una empresa certificada y acreditada para realizar métodos de muestreo
Superficies inertes	- Método del enjuague		

de Nutrición brindará las facilidades para la toma de las muestras de los alimentos para los exámenes correspondientes. Estas muestras deberán ser extraídas directamente de los recipientes transportadores de los alimentos del Postor, en presencia de los representantes del Servicio de Nutrición y del nutricionista de la empresa.



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



Los resultados microbiológicos serán remitidos a la Dirección del Hospital II Abancay y ésta a su vez lo enviará a la coordinación del Servicio de Nutrición. Los gastos generados por estas pruebas correrán por cuenta del Contratista.

- d) Los alimentos preparados devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el Contratista mediante nueva preparación en concordancia a las especificaciones dadas por el EsSalud.
- e) Los productos rechazados durante el control de calidad deben retirarse del servicio dentro de las 02 siguientes horas de haber notificado su rechazo, caso contrario serán eliminados por el nutricionista de turno.
- f) El contratista presentará el Plan de Contingencias en caso de desabastecimiento de alimentos en el mercado, desastres y sismos. Este plan debe ser presentado como máximo a los 30 primeros días de iniciada la prestación del servicio; precisando que este plan es de cumplimiento obligatorio si se presentaran situaciones de desabastecimiento de alimentos.

**15. RESPONSABILIDADES**

- a) El Postor es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con EsSalud.
- b) El Contratista es responsable del pago de las remuneraciones de su
- c) l destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, Seguro Complementaria de Riesgos, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse, etc.
- d) El Contratista debe cobertura a sus trabajadores con el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) según lo establece la Ley N° 26790.
- e) El contratista deberá cumplir con todas las disposiciones legales y reglamentarias relacionadas con su personal y en especial las del Código de Trabajo, Ley de accidentes de Trabajo y enfermedades profesionales, descansos, etc, sin que sobre este particular la Red Asistencial Apurímac tenga ninguna responsabilidad u obligación a pesar de los controles que se ejerzan.
- f) El Contratista presentará al Servicio de Nutrición, copia de la Declaración Telemática-PDT, (sistema informático desarrollado por la SUNAT), al segundo mes de iniciado el servicio, información que se consignará ACTA DE CONFORMIDAD MENSUAL DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN de forma mensual
- g) A EsSalud no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, 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.
- h) El Contratista deberá proporcionar a su personal designado para las instalaciones del Hospital, un carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la empresa y sello del representante legal.

  
**LIC. XIMTHA EILEEN  
BARRA HINOJOSA**  
NUTRICIONISTA C.M.P. 1875



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**

- i) El contratista elaborará los siguientes documentos:
- Buenas Prácticas en Manipulación de alimentos (BPM)
  - Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- Estos manuales deben estar suscritos y firmados por un profesional competente debidamente colegiado y habilitado y ser presentados a la DIRESA en un periodo no mayor 45 días calendario desde que se dio inicio a la prestación del servicio.
- j) El contratista elaborará el Plan de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) el cual será entregado máximo a los 45 días calendario de iniciada la prestación.
- k) El Contratista será responsable del personal destacado para la atención del comedor que garantice un trato cálido y respetuoso a los usuarios. Deberá contar con el Libro de Reclamaciones, el cual debe ubicarse en un lugar visible dando cumplimiento al DECRETO SUPREMO N° 011-2011-PCM – Conforme a lo establecido en el Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- l) El contratista está obligado a capacitar permanentemente a su personal, informando al servicio el programa de capacitación desarrollado. Esta capacitación deberá ser mínimamente 01 hora cada mes y deberá incluir a todo el personal que oferta, además realizará un pre y post test en cada actividad. La capacitación será constatada por el nutricionista de turno de EsSalud. El contratista presentará un informe sobre cada capacitación realizada, que incluirá lista de participantes y evidencias fotográficas. Los temas que deben incluirse en el Plan de Capacitación son los siguientes:
- a. Regímenes dietoterapéuticos
  - b. Preparación de fórmulas artesanales y farmacológicas.
  - c. Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)
  - d. Higiene y Saneamiento (PHS)
  - e. Plan de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL)
  - f. Bioseguridad
  - g. Segregación de residuos
  - h. Relaciones interpersonales y clima laboral
  - i. Buenas prácticas en la atención al usuario
  - j. Otros relacionados a la prestación del servicio
  - k. Primeros auxilios
  - l. Normas de seguridad en casos de emergencia o accidentes

Cada personal contará con un material impreso de preferencia full color, que incluya la información de los temas mencionados; además debe añadirse hojas en blanco a fin de que se puedan realizar apuntes sobre indicaciones adicionales del capacitador. Cabe recalcar que el material impreso será otorgado por la empresa contratista.

- m) El contratista está obligado a convocar a su personal a reuniones de trabajo y coordinación las veces que el área usuaria lo requiera. Los asistentes firmarán en un formato de "Registro de Participantes". Las inasistencias serán informadas y penalizadas en el Anexo 14-A y Anexo 14-B.
- n) El Contratista proporcionará vidrios para las mesas del comedor, además de cantidades suficientes de secadores de vajilla para personal asistencial y pacientes, deberán cumplir con un sistema de rotación diaria tanto para el desayuno, almuerzo y comida, y para cada día de semana. Asimismo, el contratista proporcionará paños de felpa y de microfibra, secadores absorbente, manteles para la protección de alimentos, film de grado alimentario, detergente, desengrasante en gel (para la máquina lavavajilla) lejía, limpiador de vidrios, quitagrasa, quitasarro, vinagre, cera, esponjas, dosificador de hipoclorito de sodio, recogedores, escobas, jaladores de agua de jebe, trapeadores de microfibra, etc., y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza y desinfección adecuada de las instalaciones y la menajería. Deberá dotar a cada trabajador un kit básico individual de insumos para el desempeño de sus funciones.

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



- Paños de limpieza de microfibra del color que se le indique (según área de trabajo)
- Secadores absorbentes en cantidades suficientes (según indicaciones del área usuaria)
- Manteles para cubrir alimentos (cantidad suficiente)
- Otros que garanticen la operatividad en su turno de trabajo
- Cada trabajador será responsable de su kit de trabajo de tal manera que en cada turno se cuente con implementos suficientes y de manera permanente.

- o) El Contratista hará entrega al inicio del contrato 02 juegos de uniformes con la talla que le corresponde a cada trabajador.

<b>MASCULINO</b> (con logotipo de la empresa)	<b>FEMENINO</b> (con logotipo de la empresa)
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gorro de tela con elástico</li> <li>2. Gorro descartable con sistema de sujeción con elástico</li> <li>3. Mascarilla quirúrgica.</li> <li>4. Chaqueta de color blanco.</li> <li>5. Mandil de color blanco</li> <li>6. Pantalón de color blanco</li> <li>7. Delantal de tela para cocineros.</li> <li>8. Delantal de marroquín blanco</li> <li>9. Guantes desechables.</li> <li>10. Botas de jebe antideslizante</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gorro de tela con elástico</li> <li>2. Gorro descartable con sistema de sujeción con elástico</li> <li>3. Mascarilla quirúrgica</li> <li>4. Chaqueta de color blanco</li> <li>5. Mandil de color blanco</li> <li>6. Falda o pantalón de color blanco</li> <li>7. Delantal de tela para cocineros</li> <li>8. Delantal de marroquín blanco</li> <li>9. Guantes desechables.</li> <li>10. Botas de jebe antideslizante</li> </ol>

- p) Los mismos que serán entregados y verificados por el área usuaria antes de la suscripción del contrato y estos serán repuestos las veces necesarias, durante la vigencia del contrato. Además, implementarán casilleros en cantidades y característica adecuados para que el personal guarde sus objetos personales y otro diferente para sus calzados. El uniforme del personal de limpieza y responsable de almacén será de color diferente al blanco, lo cual será presentado en su plan de higiene y saneamiento.

- q) Es obligatorio el baño diario, cepillado de dientes y vestirse con el uniforme blanco completo, botas, barbijo y/o mascarilla, reddecilla y gorro. Adicionalmente EPPs para la distribución de raciones alimentarias en el área de hospitalización.

- Gorro descartable.
- Mandilón descartable
- Mascarilla quirúrgica
- Respirador N° 95 (para la atención de pacientes) + sobre para guardar
- Guantes descartables
- Protector facial

- r) El personal está obligado al uso del uniforme reglamentario según nivel de exposición, el cual debe ser proporcionado por el contratista

**LIC. MIRIAM EILEEN BARRA MINOSTROZA**  
NUTRICIONISTA C.M.P. 1876



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



s) El uniforme del personal profesional será el siguiente:

<b>MASCULINO</b> (con logotipo de la empresa)	<b>FEMENINO</b> (con logotipo de la empresa)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gorro descartable con sistema de sujeción con elástico</li> <li>- Mascarilla descartable</li> <li>- Chaqueta de color crema</li> <li>- Mandil de color crema</li> <li>- Pantalón de color crema</li> <li>- Zapatos color marrón</li> <li>- Saco color camello</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gorro descartable con sistema de sujeción con elástico</li> <li>- Mascarilla descartable</li> <li>- Chaqueta de color crema</li> <li>- Mandil de color crema</li> <li>- Falda/ Pantalón de color crema</li> <li>- Zapatos color marrón</li> <li>- Saco color camello</li> </ul>

t) En caso de pérdida, deterioro, no devolución o desgaste de las componentes de los uniformes del personal, éste debe ser repuesto en un plazo no mayor de 03 días. El contratista deberá tomar las previsiones para abastecerse de las diferentes tallas, especialmente de las tallas grandes ya que son muy escasas en nuestro medio.

u) El contratista cumple con la adquisición e implementación de equipos, mobiliarios y menajería detallados en los listados 1, 2, 3 y 4.

**16. OTRAS CONSIDERACIONES Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

16.1 En el Hospital II Abancay – EsSalud, los costos de CESIÓN DE USO por utilización de infraestructura, equipos, mobiliarios y servicios serán asumidos por el contratista, siendo el ..... de la facturación mensual incluido IGV, calculo efectuado según  
NOTA .....

16.2 El contratista debe presentar los documentos para el trámite de pago con su respectiva factura dentro de los 5 primeros días hábiles del siguiente mes. El responsable del área usuaria procederá con la revisión y trámite de pago correspondiente.

  
LIO MARTHA EILEEN  
BARRA MINOSTROZA  
NUTRICIONISTA G.M.A. 4875



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**17. RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD**

La institución cede al contratista lo siguiente:

**17.1 SERVICIOS**

SERVICIOS
<ul style="list-style-type: none"><li>- Energía eléctrica</li><li>- Agua y desagüe</li><li>- Gas licuado de petróleo</li><li>- Sistema de vapor</li><li>- Segregación de residuos</li><li>- Mantenimiento preventivo y reparación por uso y/o desgaste de equipos y mobiliarios de la institución.</li></ul>

**17.2 INFRAESTRUCTURA**

INFRAESTRUCTURA
<ul style="list-style-type: none"><li>- Área de producción (cocina central)</li><li>- Área de control de calidad de alimentos</li><li>- Comedor institucional</li><li>- Área de lavado de vajillas</li><li>- Vestidores de varón y mujer</li><li>- Área de depósito de útiles de aseo</li><li>- Área de depósito primario de residuos</li><li>- Almacén de alimentos perecibles</li><li>- Almacén de alimentos no perecibles</li><li>- 02 unidades de distribución periférica de nutrición en hospitalización.</li><li>- Área para trabajo administrativo.</li></ul>

  
**LIC. WIRTHA EILEEN**  
**BARBA HINOSTROZA**  
NUTRICIONISTA C.N.P. 1875

TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**17.3 EQUIPOS Y MOBILIARIOS**

EQUIPOS Y MOBILIARIOS		
CANT.	DESCRIPCION DEL BIEN	ESTADO
4	ARMARIO DE METAL GUARDAROPA DE 2 PUERTAS COLOR PLOMO	BUENO
1	ESCRITORIO DE METAL 1.21mt x 76cm. 4 GAVETAS	REGULAR
8	EXTINTOR DE 6 KG.	BUENO
2	EXTINTOR DE 10 LBS.	BUENO
2	MESA DE MADERA ENCHAPADO EN FÓRMICA CON 2 DIVISIONES 120mt X 79cm	REGULAR
1	ANDAMIO DE MADERA ENCHAPADO EN FÓRMICA DE 4 PISOS 1.90mt X 2.00mt	REGULAR
3	ANDAMIO DE METAL DE 4 PISOS 0.90mt X 2.30mt C/U	REGULAR
1	VITRINA DE ALUMINIO (MURAL)	REGULAR
1	ESCALERA DE ALUMINIO 6 PELDAÑOS	BUENO
32	SILLAS FIJA DE METAL DE COMEDOR COLOR NEGRO	REGULAR
10	MESA DE METAL DE COMEDOR 4 PERSONAS	REGULAR
4	COCINA ELECTRICA DE 02 HORNILLAS DE MESA	REGULAR
1	COCINA A GAS PROPANO DE 06 HORNILLAS + PARRILLA	REGULAR
2	LICUADORA ELECTRICA 2000cc	REGULAR
2	LICUADORA ELECTRICA 2000cc	BUENO
2	MARMITA A VAPOR DE 60 LITROS	REGULAR
1	VITRINA DE EXHIBICION REFRIGERADA CON 06 GAVETAS CON TAPA	REGULAR
1	BATIDORA DE 15 LITROS (CON GANCHO AMASADOR, BATIDOR DE BARILLA Y PLANO)	BUENO
1	PROCESADOR DE ALIMENTOS (CON 08 DISCOS - COMPLETOS)	BUENO
3	MESA DE TRABAJO DE ACERO 4 GAVETAS 1.40mt X 70cm	BUENO
1	CONSERVADORA DE 20 PIES CUBICOS	REGULAR
1	PELADORA ELECTRICA DE PAPAS	BUENO
6	CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJA DE COMIDA + 24 BANDEJAS DE ACERO INOXIDABLE	REGULAR
1	COCHE DE ACERO INOXIDABLE PARA LIMPIEZA (ACCESORIOS)	BUENO
1	TELÉFONO IP CON PANTALLA (ANEXO 1176)	BUENO

**LIC. MARTHA EILEEN BARRA HINOSTROZA**  
NUTRICIONISTA  
RAAP 1976

**18. CESE E INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

**CESE Y RETIRO DE LA EMPRESA QUE CONCLUYE CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

- El área de Logística comunicará a la Coordinación del Servicio de Nutrición del Hospital II de Abancay, mediante documento y con 15 días calendarios de anticipación el cese de la prestación del servicio del proveedor que culmina su periodo de trabajo.
- La empresa concesionaria en retiro, realizará la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones del Servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital II de Abancay, una semana antes de terminar la prestación del servicio; para ello presentará su plan de fumigación, elaborará el informe de fumigación que debe incluir el certificado de la empresa que realizó la fumigación
- La empresa deja las instalaciones del Servicio de alimentación y nutrición limpias y sin presencia de residuos sólidos.



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



- d) El día del retiro, la cena del personal de guardia será entregada a los usuarios en sus respectivos lugares de trabajo, en material descartable, en el horario de 7 a 8 pm
- e) La empresa iniciará el retiro de sus bienes y equipos, presentando obligatoriamente las respectivas guías de remisión, cuya verificación estará a cargo del personal de Patrimonio.
- f) Estarán presentes también el personal asignado por el área de Logística y el Nutricionista asignado del Hospital II de Abancay.

**INSTALACIÓN DE LA NUEVA EMPRESA QUE INICIA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

- a) El área de Logística comunicará mediante documento y con 15 días calendarios de anticipación, la instalación y el inicio de una nueva prestación del servicio de alimentación y nutrición. Este documento deberá consignar los datos del representante legal del proveedor, a fin de hacer las coordinaciones respectivas para su instalación.
- b) Se lleva a cabo la primera reunión de socialización y coordinación con la integridad de los trabajadores, representante legal del contratista y nutricionistas de EsSalud.
- c) El proveedor ingresante recibe las instalaciones del servicio de alimentación y nutrición limpias y sin presencia de residuos sólidos.
- d) El ingreso de sus bienes y equipos serán efectuados previa presentación obligatoria de las guías de remisión de los mismos. La verificación estará a cargo de personal de patrimonio y el nutricionista del Hospital II de Abancay apoyará en la actividad.
- e) Se redactará un acta de instalación donde firmarán las todas las presentes.
- f) El ingreso e instalación de la empresa será verificado por:
  - Personal asignado del área de patrimonio.
  - Personal asignado del área de Logística
  - Nutricionistas del Hospital II de Abancay
  - Representante legal y nutricionista del contratista

**CONDICIONES DE CARÁCTER TECNICO - ECONOMICO**

**REQUERIMIENTO Y ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO**

El Cuadro de Requerimientos de raciones sólidas y líquidas del servicio de nutrición será según se especifica cuadro adjunto. El postor obligatoriamente deberá presentar una oferta integral, es decir que incluya a todos los costos de cada uno de los componentes del ítem al que se presenta.

HOSPITAL DE LA RAAP	N° RACIONES SÓLIDAS	N° RACIONES LÍQUIDAS
HOSPITAL II ABANCAY	31,200.00	960.00

Las Especificaciones Técnicas referidas a la prestación del servicio a contratar se detallan en el presente capítulo y son condiciones o características básicas de cumplimiento obligatorio, por tanto, las propuestas pueden superarlas.

**9. CONDICIONES BASICAS PARA GARANTIZAR LA PRESTACION DEL SERVICIO**

- 19.1 El contratista está obligado a brindar todo tipo de facilidades para que EsSalud, MINSA, Municipio u otra instancia competente, cuantas veces lo considere necesario, efectúe supervisiones e inspecciones (físicas y/o documentarias) en los locales o instalaciones donde se pueda verificar el cumplimiento del compromiso adquirido para la prestación del servicio contratado.
- 19.2 Durante estas supervisiones se hará uso del "REGISTRO DE CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS", "FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD" O" INSTRUMENTO DE SUPERVISION DEL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTIVA DE ALIMENTACION SALUDABLE EN LAS INSTALACIONES DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD - ESSALUD"; y de acuerdo a lo encontrado se redactará un "ACTA DE OBSERVACIONES" que será entregado al

Página 42 de 72

LIC. MIRIAM EILEEN  
 BARRA HINOSTROZA  
 NUTRICIONISTA C.A.P. 1876



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



encontrado se redactará un "ACTA DE OBSERVACIONES" que será entregado al nutricionista del contratista. El acta será firmada por la (el) nutricionista del EsSalud y la (el) nutricionista de la concesionaria. Si el nutricionista del contratista se niega a firmar o no se encuentra, se registrará este hecho en el documento y no será impedimento para consignarlo en el expediente de pago y proceder a la penalidad según corresponda. La falta puede ser catalogada como "subsancable" o "no subsancable". Cuando se trate de una falta subsancable se le otorgará un plazo para ser subsancado, en caso de incumplimiento se reportará en el "ANEXO N° 14-A FORMATO DE CONFORMIDAD MENSUAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN" en el mes que corresponda para la aplicación de la penalidad correspondiente.

- 19.3 El contratista es el único responsable ante EsSalud de cumplir con la prestación del servicio contratado, que le son adjudicados en las condiciones establecidas por las presentes Bases, no pudiendo transferir esas responsabilidades a otras entidades o terceros en general.
- 19.4 De incumplir el contratista el contrato, EsSalud podrá contratar los servicios de acuerdo a la normatividad vigente.
- 19.5 Los trabajadores destacados a EsSalud para la prestación del servicio no mantendrán vínculo laboral con éste, sino con el contratista; en esa medida, el pago de las remuneraciones, reconocimiento de derechos laborales, vacaciones, compensación por tiempo de servicios, horas extras, aguinaldos, seguro complementario de trabajo de riesgo y otorgamiento de los todos los beneficios sociales establecidos en el régimen laboral de la actividad privada, será responsabilidad exclusiva del contratista.
- 19.6 A partir del segundo mes el Contratista presentará al Servicio de Nutrición, copia de la Declaración Telemática-PDT, (sistema informático desarrollado por la SUNAT), información que se consignará "ANEXO N° 14-A FORMATO DE CONFORMIDAD MENSUAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN", cuyo incumplimiento está sujeto a una penalidad.
- 19.7 EsSalud está facultado para verificar en cualquier momento el cumplimiento de las obligaciones laborales, de seguridad social, Seguro Complementaria de Riesgos y previsionales por parte del contratista o, solicitar una inspección especial de la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral.
- 19.8 Al término del contrato y a la prestación de servicio el coordinador(a) solicitará una declaración jurada a cada trabajador del contratista informando sobre la cancelación de sus derechos laborales como compensación por tiempo de servicio y/o liquidación y/o vacaciones trunca y/o gratificaciones trunca y/o pago de horas extras, etc, según normatividad vigente. La documentación recabada será remitida a la Unidad de Adquisiciones, cuyo jefe elevará esta información a las instancias fiscalizadoras como la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral - SUNAFIL o Ministerio de Trabajo.

  
L.C. MIRTHA EILEEN  
BARRA HINOSTROZA  
NUTRICIONISTA C.N.P. 1876

TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**20. PLAN DE TRABAJO**

El Plan de Trabajo es de presentación obligatoria para la firma del contrato, está sujeto a revisión, corrección y aprobación por parte del área usuaria en los plazos establecidos.

- Plan y cronograma de mantenimiento de equipos del contratista
- Plan de capacitación.
- Programación de regímenes alimenticios para los 15 primeros días calendario cumpliendo todas las especificaciones técnicas requeridas. La dosificación de raciones alimentarias con su respectivo Valor Calórico Total (VCT), la distribución porcentual calórica y la distribución porcentual según ración alimentaria (desayuno, almuerzo, comida, adicionales); incluir macronutrientes, micronutrientes (hierro, calcio, vitamina A y vitamina C) y fibra.

Las programaciones de los diferentes regímenes dietéticos deben contar con la firma y sello original del profesional nutricionista habilitado. Es importante que las propuestas tengan en cuenta la disponibilidad de alimentos de la zona, variedad de preparaciones, alternancia de alimentos y compatibilidad de alimentos según tipo de régimen dietético entre otros.

Del mismo modo la dosificación de alimentos con su respectiva distribución porcentual calórica, debe contar con la firma y sello original del profesional nutricionista habilitado. Según el siguiente cuadro:

REGIMEN DIETÉTICO
Régimen completo y blando
Régimen hipoglúcido (para pacientes con diabetes)
Régimen hipograso
Régimen hipograso estricto
Régimen para pacientes con enfermedad renal crónica sin diálisis**
Régimen para pacientes con enfermedad renal crónica en diálisis**
Régimen ovo lacto vegetariano
Régimen hiperproteico hipercalórico
Régimen hipercelulósico
Alimentación Complementaria I y II

**21. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS**

LIC. MARTHA EILEEN  
BARRA HINOSTROZA  
NUTRICIONISTA C.A.P. 1015

- Lineamientos para el Funcionamiento de las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud – EsSalud, aprobada mediante Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 51- GCPs-ESSALUD 2016
- Manual de Procedimientos Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud – EsSalud, aprobada mediante Resolución de Gerencia de Prestaciones de Salud N° 34 GCPs-ESSALUD 2016
- Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos en las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud – EsSalud, aprobada mediante Resolución de Gerencia de Prestaciones de Salud N° 34 GCPs-ESSALUD 2016.
- Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética NTS N° 103-MINSA/DGPS-V01, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 665-2013 – MINSA



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



- NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V 001 Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada mediante resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA
- NTS N° 142-MINSA/DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y servicios afines
- Directiva de Gerencia General N° 09-GCPS -ESSALUD-2019-V01, Directiva para la Promoción y Fomento de la Alimentación Saludable en todas las Instalaciones del Seguro Social De Salud - ESSALUD, aprobado mediante Resolución de Gerencia Central N° 503-GG-ESSALUD-2019,
- NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano"- Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA
- Decreto Supremo N°031-2010-SA/MINISTERIO DE SALUD, Reglamento de la calidad del Agua para Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA, Aprueba "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM, Aprueba "Norma sanitaria para los trabajos de desinfección, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y limpieza de tanques sépticos".
- Resolución Ministerial N°665-2013/MINSA, Aprueba "Norma técnica de salud de la unidad productora de servicios de salud de Nutrición y Dietética".
- Resolución Ministerial N°624-2015/MINSA, Aprueba "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".
- Decreto legislativo N°1062, Ley de inocuidad de los alimentos. Ley N°29157
- Decreto Supremo N°004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N°007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Ley N°28405, Ley de rotulado de productos industriales manufacturados.
- Resolución Ministerial N° 535-97-SA/DM, Aprueba "Código de principios generales de Higiene".
- Resolución Directoral N°003-2015/DIGESA/SA, Aprueba Acta Ficha N°7, "Acta de inspección sanitaria para la Certificación de Principios Generales de Higiene".
- Resolución Directoral N°020-2015/DIGESA/SA, Aprueba relación de Direcciones Regionales de Salud y Gerencias Regionales de salud, cuyo pronunciamiento sobre idoneidad técnica para la aplicación y verificación de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
- Resolución Ministerial N°034-2015/MINSA, Delega a las direcciones Regionales de Salud o Gerencias Regionales de Salud la función de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
- FAO OMS: CODEX ALIMENTARIUS. Roma, 2005.
- Resolución Ministerial N° 461-2007 MINSA: Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas"
- Resolución Ministerial N° 250-2020- MINSA, aprueba - Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios afines con modalidad de servicio a domicilio
- Norma Técnica Sanitaria para restaurantes y servicios afines N°142-MINSA/2018/DIGESA, aprobada por R.M. N° 822-2018/MINSA
- Decreto Supremo N° 003-2022-SA que prorroga la Emergencia Sanitaria a nivel nacional
- Así mismo aplicará toda Norma o Protocolo sanitario establecido que garantice la inocuidad y evite el riesgo de contagio en situaciones epidemiológicas que se presentaran como el caso de la pandemia actual COVID-19

**LIC. MARTHA EILEEN BARRA HINOSTROZA**  
NUTRICIONISTA G.M.P. 1676

**22. SEGUROS**

El contratista cumplirá con brindar a sus trabajadores el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) dando cumplimiento al DECRETO SUPREMO N° 003-98-SA.



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

La conformidad se sujeta a lo dispuesto en el Artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado; será extendida por el Coordinador del Servicio de Nutrición o quien haga sus veces en el Hospital II Abancay, considerando el cumplimiento de los términos de referencia y de los siguientes requisitos:

- **Calidad:** La Prestación del Servicio reúne las condiciones fijadas en la Propuesta Técnica finalmente adjudicada, aceptadas en el marco del contrato del servicio.
  - **Cantidad:** El servicio se realiza conforme a los requerimientos del área usuaria
  - **Oportunidad:** El servicio se realiza en los plazos, horarios establecidos y en la forma oportuna, según requerimiento de EsSalud.
  - **Lugar:** El servicio se realiza en los lugares fijados por EsSalud
- a. La evaluación se efectuará de acuerdo a la Programación semanal de regímenes, los mismos que serán aprobados por el Servicio de Nutrición del Hospital II Abancay. Una vez aprobada la programación no puede ser cambiada sin justificación ni autorización del servicio de nutrición. Todos los cambios serán registrados en un cuaderno habilitado para tal fin.
  - b. La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas; y dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, tanto interna como externamente del hospital, etc.)
  - c. La cantidad de las dietas corresponde al requerimiento diario del Hospital II Abancay
  - d. La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por EsSalud.
  - e. El área usuaria, otras áreas de EsSalud (bioseguridad, rondas de seguridad, etc.), MINSA, Municipio u otras instancias competentes tienen la facultad de efectuar supervisiones y controles inopinados del servicio, para lo cual el contratista debe brindar las facilidades del caso. Para este fin, el contratista dispondrá mínimamente de 10 mandiles y 10 gorras para que los visitantes ingresen a la unidad de producción. Durante estas supervisiones se hará uso del "REGISTRO DE CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS", "FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD" O "INSTRUMENTO DE SUPERVISION DEL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTIVA DE ALIMENTACION SALUDABLE EN LAS INSTALACIONES DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD - ESSALUD"; y de acuerdo a lo encontrado se redactará las "ACTAS DE OBSERVACIONES" y de no ser superado la observación en el plazo concedido se consignará el incumplimiento en el "ANEXO N° 14-A FORMATO DE CONFORMIDAD MENSUAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN" en el mes que corresponda. En este documento deberán firmar la nutricionista y/o representantes del contratista, los representantes del Hospital II Abancay y representantes responsables de la supervisión (según anexos).
  - f. La empresa designará notarialmente a su representante en caso de no contar con domicilio en la ciudad de Abancay. Esta persona tendrá facultad de decisión y se consignarán datos de domicilio fiscal en la ciudad Abancay, teléfono y correo electrónico.
  - g. EsSalud aplicará la penalidad correspondiente al Contratista, en caso de incumplimiento de los TDR referente a los ítems no subsanables y aquellos que no se subsanaron en el periodo establecido, esta información será consignada en el ANEXO 14-B: TABLA DE PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO DE PRESTACION DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN.
  - h. EsSalud aplicará la penalidad correspondiente en caso de intoxicación alimentaria comprobada médicamente.

  
LIC. MARTHA EILEEN  
BAKRA MINOSTROZA  
NUTRICIONISTA C.N.P. 1575

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



- i. La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte del EsSalud por inadecuación a las Especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas verificables.

**23. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

- **Lugar:** Hospital II Abancay – EsSalud – Red Asistencial Apurímac  
Asociación Pro Vivienda San Francisco Lote 61, Urb. Patibamba Baja s/n Abancay, Apurímac.
- **Plazo de la prestación:** 365 días

**24. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

**Áreas que coordinaran con el contratista**

- Servicio de Nutrición
- Área de Logística
- Administración
- Bioseguridad
- Oficina de Calidad
- Mantenimiento
- Patrimonio
- SILSA
- Salud ambiental

**Áreas institucionales responsables de las medidas de control**

- Servicio de Nutrición
- Dirección
- Área de Logística
- Patrimonio
- Administración
- Bioseguridad
- Servicio de Calidad
- Equipo de Rondas de Seguridad
- Salud ambiental

**25. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL**

**Desinfección, desinsectación y desratización**

El contratista realizará la desinfección, desinsectación y desratización al inicio de la prestación del servicio y posteriormente cada tres meses y si hay evidencia de infestación de insectos y/o ratas se hará las veces que sea necesario.

**26. DEL TRAMITE Y FORMA DE PAGO**

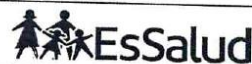
**EL EXPEDIENTE DE PAGO COMPRENDERÁ:**

- Factura.
- El PECOSER con la conformidad debidamente otorgada por el Jefe del Servicio de Nutrición, el Administrador o Director o quien haga sus veces, del Hospital II de Abancay.
- Formato de conformidad de la prestación de servicio de alimentación, con firmas respectivas según Anexo 14-A.
- Tabla de penalidades por incumplimiento de prestación del servicio de alimentación con firmas respectivas, si corresponde, según Anexo 14-B.
- Notas Contables, si hubiera, (Original y SUNAT y copia).
- Carta de Rebaja, si hubiera (Original y copia).
- Formato de pago a Tesorería, si hubiera, (Original y copia).

  
LIC. MARTHA EILEEN  
BARRA MINOSTROZA  
COORDINADORA GENERAL  
NUTRICIONISTA C.M.P. 1875



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



### PLAZO PARA EL PAGO

La Entidad debe efectuar el pago dentro de los diez (15) días calendarios siguiente al otorgamiento de la conformidad respectiva, siempre que se verifiquen las demás condiciones establecidas en el contrato.

Los precios ofertados en el presente Proceso de PROCESO DE SELECCIÓN serán a todo costo e incluirán el IGV, ESSALUD no reconocerá pago adicional de ninguna naturaleza.

Los gastos generados por el control microbiológico y bromatológico de los alimentos y preparaciones serán por cuenta del contratista, en caso de suscitarse algún evento de riesgo a la salubridad de los usuarios.

### AII CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

#### 1. DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR

##### 1.1 Requisitos del proveedor

Los postores deberán acreditar la actividad de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria referidos al Servicio de Alimentación y Nutrición durante un periodo de NO MAYOR A 08 AÑOS.

##### 1.2 Del equipamiento estratégico

El Contratista proporcionará algunos equipos, mobiliario y menaje adecuado y necesario solicitado por el Servicio de Nutrición del Hospital II Abancay para la atención de los pacientes y personal.

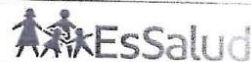
LIC. MIRTHA EILEEN  
BARRA HINOSTROZA  
AUTENTICISTA C.N.P. 1676

#### LISTADO 01 - AREA COCINA CENTRAL Y COMEDOR: MENAJERIA, MOBILIARIO Y EQUIPOS

CANT.	DESCRIPCION
1	Horno eléctrico semi industrial Número de cámaras 1 Dimensiones: 1110 x 1300 x 1510 mm, Tamaño de cámara: 670 x 630 x 650 mm. Tamaño de bandejas: 700 x 570 mm. T° de funcionamiento: 0°C a 300°C, Alimentación Eléctrica: 220V/50Hz. Con 4 o 6 bandejas, con mesita de soporte
3	Ollas de acero inoxidable N° 28
3	Ollas de acero inoxidable N° 30
3	Ollas de acero inoxidable N° 33
4	Ollas de acero inoxidable N° 40
2	Ollas de acero inoxidable N° 50
2	Cacerolas de acero inoxidable N° 20
4	Bowls de acero inoxidable de 8 litros
2	Bowls de acero inoxidable de 6 litros con tapa
3	Tazones con tapa de acero inoxidable de 3 litros.
4	Táboles de acero inoxidable con tapa medidas 30*20*15 cm
5	Tazones con tapa de acero inoxidable de 2 litros.
2	Sartén de cerámica N° 26.
1	Sartén de cerámica N° 32
1	Sartén de acero inoxidable N° 34
1	Perol de acero inoxidable con tapa: N° 38



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



50	Tazas de loza tipo hotelero 300 cc
50	Platos cuadrados tendidos de loza tipo hotelero grande (segundos) 25 x 25 cm aprox.
50	Platos soperos de loza tipo hotelero
50	Platos cuadrados tendidos de loza tipo hotelero mediano (entradas).
50	Platos hondos para caldos con capacidad de 600 cc
100	Platos tendidos de loza tipo hotelero pequeño (postres o té).
80	Gelatineros refractarios de 170 cc
50	Bowls de loza o vidrio para ensalada de frutas (300 cc)
50	Juegos de cubiertos acero inoxidable (cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo)
50	Copas de vidrio para jugo de 250 cc de cap.
60	Vasos de vidrio para refresco
5	Jarras de acero inoxidable con capacidad de 04 - 05 litros
3	Juego de cucharones, espumaderas, cucharas beconas, trinchas
4	Pinzas para alimentos crudos y cocidos
2	Escurridores de fideos de acero inoxidable
2	Juegos de tablas de picar para carnes, pollo, pescado, frutas y verduras (colores diferenciados)
2	Juego de cuchillos para chef profesional con base
3	Ralladores de acero inoxidable
3	Termos de 2 litros
1	Horno microondas
3	Coladores de acero inoxidable para lavaderos
12	Manteles de mesa y vidrios para mesas
1	Juego de coladores
2	Dispensadores de papel toalla
2	Dispensadores de jabón líquido
1	Escobillas para lavado de alimentos
1	Batidora manual tipo globo de acero inoxidable
3	Kekeras
2	Pyeras
1	Descorazonador de piña
6	Saleros de vidrio
2	Espátulas de teflón
1	Cuchara de spaghetti
2	Rodillos (mediano y grande)
2	Cuchillo santoku
6	Cuchillos para pan (tipo serrucho)
2	Exprimidores de limón de acero inoxidable
4	Peladores de papa y hortalizas de acero inoxidable
2	Escurridor de utensilios grande de acero inoxidable
1	Prensador grande de papa de acero inoxidable
1	Woks de 35 cm
1	Juego de moldes para servido de arroz
1	Plancha parrillera
4	Contenedores de residuos con tapa tipo pedal de acero inoxidable
4	Baldes de agua con tapa de acero inoxidable
10	Azucareros de vidrios con tapa
5	Juegos de condimenteros grandes de vidrio con tapa


**LIC. MARTHA EILEEN**  
**ES SALUD**  
**BARBA HINOSTROZA**  
 HIIA- RAAP  
 HIIA- RAAP  
 HIIA- RAAP

TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



20	secadores absorbentes
1	Mesa de trabajo con acero inoxidable con divisiones
30	Jarras de vidrio de 1- 1.5 litros
8	Servilleteros de acero inoxidable
20	Recipientes de loza de tipo hotelero para cremas, salsas, ajíes y limón
20	Bandejas para el colocado de cubiertos en la mesa de acero inoxidable.
1	Abrelatas de acero inoxidable
4	Fuentes de vidrio con tapa aproximadamente de 25 x 35 cm
4	Fuentes de vidrio aproximadamente de 25 x 35 cm
02	Guantes de cocina /horno
1	Afilador de cuchillos
4	Pinzas para alimentos (diferenciar para alimentos crudos de cocidos)
1	Tijera para cocina
2	Dispensadores de aliños
6	Organizadores de cucharones con divisiones
10	Frascos de vidrio para esencia de café
10	Conservadores de acero inoxidable
8	Coolers o hieleras portátiles: 01 unidad con capacidad de 114 litros (pollo). 02 unidades con capacidad de 52 litros (pollo). 01 unidad con capacidad de 27 litros (carne de res). 01 unidad con capacidad de 14 litros (pescado-trucha). 01 unidad con capacidad de 24 litros (pescado), medidas 58*34*21 cm. 01 unidad con capacidad de 7 litros (quesos). 01 unidad con capacidad de 7 litros (yogurt).
8	Jabas o caja agrícola plegables de color blanco (recomendación de SENASA)
6	Jabas o cajas cosecheras de color blanco (recomendación de SENASA)
1	Termómetro de alimentos
2	Cajas de test pH metros
	Papel toalla cantidad suficiente
	Film para alimentos cantidad suficiente
1	Módulo organizador de utensilios de 1.60 x 1.5 x 0.60 con divisiones y puertas de acero inoxidable
2	Mesa de acero inoxidable con repisa y divisiones
02	Licadoras de 600 wats de 1.5 – 2.0 litros
01	Licadora semiindustrial
1	Waflera
1	Balanza con plataforma de 100 kilos
2	Balanzas digitales gramera de alta precisión con plato
1	Exprimidor de cítricos eléctrico > 100 wats
1	Batidora eléctrica de mano
1	Mesa de acero inoxidable de 70 x 70 x 85 cm con patas tubulares con regatones regulables
1	Procesador eléctrico de alimentos de mano
1	Juego de tablas: Cocina central: Especificaciones técnicas: material de polietileno de alta densidad, espesor de 1.2 cm o 12 mm. - Azul: pescados y mariscos (01 unidad). - Roja: carne de res, cordero (01 unidad). - Amarilla: pollo, pavo (01 unidad). - Marrón: carne cocida (01 unidad). - Verde: verduras y frutas (01 unidad).

  
 LIC. MARTHA EILEEN  
 BARRANCO  
 INGENIERA EN NUTRICION  
 C.O.P. 1676



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



	- Blanca: pastas, quesos, pan (01 unidad).
1	Juego de tablas: Comedor: Especificaciones técnicas: material de polietileno de alta densidad, espesor de 1.2 cm o 12 mm. Verde: verduras y frutas (01 unidad) Especificaciones técnicas largo: 29 cm, ancho 19 cm, altura 0.95 cm Blanca: pastas, quesos, pan (01 unidad). Crema: ají (01 unidad)
2	Porta tablas o soporte para tablas u organizador de tablas
5	Contenedores de acero inoxidable con tapa, a pedal o palanca de pie para segregación de residuos sólidos, capacidad de 30 litros: - 3 unidades para residuos comunes. - 2 unidades para latas.

**LISTADO 02 - AREA REFRIGERIOS: MENAJERIA, MOBILIARIO Y EQUIPOS**

CANT.	DESCRIPCION
50	Platos de entrada de loza tipo hotelero de color para la atención de refrigerios
50	Postreros de loza tipo hotelero de color para la atención de refrigerios
50	Postreros de loza tipo hotelero de color para ensalada de frutas
50	Tazas de loza tipo hotelero de color 300 cc
50	Copas de vidrio para jugo o para yogurt de 250 cc
50	Vasos de vidrio para refresco
10	Conservadores de plástico de aprox. 35*45 cm (tapers)
50	Tenedores de entrada acero inoxidable
50	Cucharitas de té de acero inoxidable
50	Cucharas de postre de acero inoxidable
12	Termos de 02 litros
5	Termos de 01 litros
10	Saleros de vidrio
3	Coladores de acero inoxidable de diferentes tamaños
10	06 azucareras de vidrio
1	Cuchillo pastelero
10	Secadores absorbentes
2	Fuentes de vidrio refractario de 25 x 35 cm
2	Fuentes de vidrio con tapa 25 x 35 cm
1	Juego de moldes de repostería para kekes, galletas, empanadas
2	Bowls de acero inoxidable de 3 litros
10	Frascos de vidrio para esencia de café
	Papel toalla cantidad suficiente
	Film para alimentos cantidad suficiente
1	Balanza digital gramera de alta precisión con plato
1	01 modulo organizador de utensilios de 1.60 x 1.5 x 0.60 con divisiones de acero inoxidable con puerta
3	Dispensadores de agua fría y caliente de 20 litros de acero inoxidable (emergencia, UCI, centro quirúrgico). Cabe mencionar, que se adicionaran más unidades según la áreas que se implementen en el hospital
1	01 Procesador de mano de alimentos
1	Batidora eléctrica de mano potencia de 100 wats
1	Licadora de 600 wats de 2.0 - 3.0 litros

*LIC. MIRTHA EILEEN BARRA HINOSTROZA*  
NUTRICIONISTA C.N.P. 4475



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP




08	Frascos de vidrio con tapa con capacidad de 0.5cc - 0.75 cc (pacientes TBC)
12	Tazas acero inoxidable de 250 cc (pacientes TBC)
08	Contenedores con tapa de 30*40 cm para traslado de refrigerios
12	Tazones con tapa de acero inoxidable para refrigerios (paciente d TBC)
1	Juego de tablas: Especificaciones técnicas: material de polietileno de alta densidad, espesor de 1.2 cm ó 12 mm. - Roja: carne de res. - Amarilla: pollo, pavo. - Verde: verduras y frutas. - Blanca: pastas, quesos, pan.
1	Porta tablas o soporte para tablas u organizador de tablas
1	Escudridor de utensilios grande de acero inoxidable
1	Cocina semi industrial de 3-4 hornillas
1	Freidora de aire de acero inoxidable de 5 - 7 litros

**LISTADO 03 - ALMACENES, VESTIDORES LIMPIEZA Y OTROS: MENAJERIA, MOBILIARIO Y EQUIPOS**

CANT.	DESCRIPCION
1	Dispensa con divisiones de alimentos perecibles de acero inoxidable
1	Estante organizador para productos de limpieza (1.6x60x50)
3	Mesas de acero inoxidable con dos divisiones para el control de calidad de alimentos (120*70*90)
1	Carro rectangular de acero inoxidable, con ruedas, con válvula de drenaje para la desinfección de la menajería  Medidas aproximadas →
	
1	Tarima de 80 x 1.20 (aproximado)
1	Tarima de 60 x150
2	Tarimas de 30 cm x 1.50 cm para facilitar el uso de la cocina
3	Refrigeradoras de Capacidad de 200 litros a 420 litros
1	Congeladora de Capacidad de 200 a 400 litros
1	Conservador de víveres frescos capacidad de 400 o más litros
4	Cucharones pala para cada insumo a granel
30	Conservadores transparentes de plástico de aprox. 25*30 cm (tapers)
15	Conservadores transparentes de plástico de aprox. 20*30 cm (tapers)
1	Computadora
1	Modulo organizador para trabajo administrativo
1	Impresora a colores para diferenciar tipo de régimen

TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



2	Dispensadores de papel toalla (abastecimiento permanente)
2	Dispensadores de jabón líquido (abastecimiento permanente)
2	Módulos organizadores de botas 1.6 x 0.80 x 0.50 aprox.
100	Gorras descartables para visitantes
10	Mandiles para visitantes
2	Locker con 12 divisiones para vestuario y calzados de trabajadores
1	Gabinete para almacenamiento de útiles de aseo
1	Escritorio
100	Micas A-4
100	Hojas de colores
4	Candados de seguridad para las puertas de acceso al servicio
4	Pizarras acrílicas pequeñas (aprox. 70cm * 40 cm) + plumones
4	Archivadores
12	Fólderes manila para la presentación de las facturaciones
1	Termómetro digital para el área de limpieza
2	Contenedores de acero inoxidable para residuos aprovechables, capacidad de 20 litros
3	Tachos recolectores de 188.5 litros para colocar los residuos orgánicos, plástico, papel y cartón
	
CANTIDAD SUFICIENTE	Plumones resaltadores de diferentes colores
	Material para franelógrafos informativos
	Útiles de escritorio completos
	Hojas A-4 para la impresión de la ficha matriz nutricional, órdenes de distribución de dietas, y ordenes de atención de dietas y documentos para la facturación

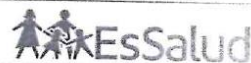
LIC. MARTHA EILEEN  
 EsSalud BANCAY  
 NUTRICIONISTA CH. 1073

**LISTADO 04 - AREA REGÍMENES DIETÉTICOS : MENAJERIA, MOBILIARIO Y EQUIPOS**

CAN.	DESCRIPCION
60	Tapas protectoras de plato principal con liberador de vapor de acero inoxidable.
60	Platos soperos de acero inoxidable aproximadamente 350 cc
80	Postreros de acero inoxidable 200 cc
60	Platos de acero inoxidable para ensalada de frutas
60	Juegos de cubiertos de acero inoxidable (incluye: cuchara, cucharita, tenedor).
50	Tenedores de fruta



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



90	Jarras de acero inoxidable de 1.5 litros de capacidad
24	Cucharitas de té
10	Jarras de acero inoxidable de 500 cc de capacidad
70	Platos tendidos de acero inoxidable (segundos)
70	Tazas de acero inoxidable de 300 cc
120	Vasos de acero inoxidable de 250 cc
40	Platos hondos de acero inoxidable 500 cc (caldos)
100	Platitos de té de acero inoxidable
2	Cacerolas de acero inoxidable N° 28
2	Cacerolas de acero inoxidable N° 30
1	Descorazonador de piña
2	Bowls de acero inoxidable de 8 litros
2	Ollas N° 20 de acero inoxidable
4	Ollas N° 22 de acero inoxidable
2	Ollas N° 24 de acero inoxidable
1	Bowl de acero inoxidable de 6 litros con tapa
2	Tazones con tapa de acero inoxidable de 3 litros.
1	Tazón con tapa de acero inoxidable de 2 litros.
1	Sartén de cerámica N° 26.
1	Sartén de cerámica N° 32
1	Escurridor de fideos
1	Juego de cuchillos
4	Cuchillos para pan (tipo serrucho)
3	Coladores de plástico para lavaderos
2	Hornos microondas
2	Termos hervidores de 40 litros de acero inoxidable
24	Secadores absorbentes
2	Dispensadores de aliños
4	Peladores de papa y hortalizas de acero inoxidable
4	Contenedores de residuos con tapa tipo pedal de acero inoxidable
1	Juego de condimenteros grandes de vidrio con tapa
3	Escurridor de utensilios grande de acero inoxidable
8	Jarras de acero inoxidable con capacidad de 3-4 litros para los servicios de medicina, uvi, cirugía, pediatría, gineco obstetricia y emergencia
4	Jarras de acero inoxidable con capacidad de 3-4 litros (unidades periféricas)
4	Jarras de acero inoxidable con capacidad de 2 litros (unidades periféricas)
4	Jarras de acero inoxidable con capacidad de 3-4 litros para preparación de pacientes para exámenes especiales
2	Gabinetes para almacenamiento de útiles de aseo
4	Contenedores de acero inoxidable con tapa a pedal para segregación de residuos sólidos biocontaminados , capacidad de 30 litros
3	Licadoras de > 600 wats
10	Envases de vidrio con tapa para microondas de 1200 ml de capacidad
18	Envases de vidrio con tapa para microondas de 600 ml de capacidad
6	Envases de vidrio con tapa para microondas de 300 ml de capacidad
2	Dispensadores de jabón líquido
2	Dispensadores de papel toalla
2	Porta cubiertos grandes con tapa (repostero 1 y 2)
	Film para alimentos cantidad suficiente

LIC. MARTHA EILEEN  
BARRA HINOSTROZA  
COORDINADORA GENERAL  
HIIA- RAAP



## TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



1	Porta cubiertos mediano con tapa (UVI)	
3	Escobillas para el lavado de frutas y verduras	
2	Balanzas digitales gramera de alta precisión con plato	
2	Procesadora de mano de alimentos	
1	Mesa de trabajo de acero inoxidable con cajones. Medidas aproximadas: 1 m altura, 70 cm ancho y 1.5 m largo	
1	Mesa de 70*70 cm con superficie lavable (UCI)	
10	Envases refractarios para calentar alimentos: capacidad de 500 cc	
10	Frascos de vidrios graduados con tapa de plástico 250 ml	
10	Frascos de vidrios graduados con tapa de plástico 500 ml	
150	Platos de té	
50	Recipientes para servir huevo sancochado	
10	Recipientes refractarios para calentar alimentos de diferentes capacidades	
02	Muebles organizadores de insumos y materiales de limpieza para cada unidad periférica de distribución	
02	Percheros metálicos de pared con 4 ganchos de 45 cm * 12 cm para colgar los mandiles del personal en cada unidad periférica de distribución	
06	Contenedores de plástico para la atención de dietas en UCI	
CANTIDAD SUFICIENTE	Menajería de material descartable para pacientes con enfermedades infecto contagiosas y otros que el Servicio de Nutrición crea conveniente	
	Vasos descartables para el Servicio de Emergencia	
	Cucharones, espumaderas, pinzas, cucharas boconas, trinche, cucharon para fideos	
	Mascarillas N 95	
	Jabón líquido - cantidad suficiente	
	Papel toalla - cantidad suficiente	
	Servilletas grandes cantidad suficiente	
1	Juego de tablas: Especificaciones técnicas: material de polietileno de alta densidad, espesor de 1.2 cm ó 12 mm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Azul: pescados y mariscos (01 unidad).</li> <li>- Roja: carne de res, cordero (01 unidad).</li> <li>- Amarilla: pollo, pavo (01 unidad).</li> <li>- Marrón: carne cocida (01 unidad).</li> <li>- Verde: verduras y frutas (01 unidad).</li> <li>- Blanca: pastas, quesos, pan (01 unidad)</li> </ul>
1	Juego de tablas: UP 1 (Unidad periférica 1): Especificaciones técnicas largo: 29 cm, ancho 19 cm, altura 0.95 cm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanca: pastas, quesos, pan (01 unidad).</li> <li>- Crema: alimentos cocidos (01 unidad)</li> </ul>
1	Juego de tablas: UP 2 (Unidad periférica 2) Especificaciones técnicas largo: 29 cm, ancho 19 cm, altura 0.95 cm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanca: pastas, quesos, pan (01 unidad).</li> <li>- Crema: alimentos cocidos (01 unidad)</li> </ul>
3	Porta tablas o soporte para tablas u organizador de tablas	

**RED ASISTENCIAL APURIMAC**

CONCURSO PUBLICO N° 003-2023-ESSALUD/RAAP-Primera Convocatoria.

**BASES INTEGRADAS**

CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1

"SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY Y EL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC POR UN PERIODO DE UN AÑO"

TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



3	Coches transportador - camarera de 3 niveles de polipropileno de 90 * 50 * 100 aproximadamente.	
---	---	--

**LIC. MARTHA EILEEN**  
BARRALINO STROZA  
NUTRICIONISTA CLIA 1975

TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**LISTADO 05 : ÁREA DE FÓRMULAS : MENAJERIA, MOBILIARIO Y EQUIPOS**

DETALLES DEL BIEN	CANT.	MEDIDA	CAPACIDAD
Refrigeradora, 150*70 cm	1	Unidad	180 – 300 lts
Jarras medidoras, redonda, vidrio refractario, resistente	4	Unidad	250 ml
Jarras medidoras, redonda, vidrio refractario, resistente	4	Unidad	500 ml
Jarras medidoras, redonda, vidrio refractario, resistente	4	Unidad	1000 ml
1 olla de acero inoxidable de 17 cm de diámetro	1	Unidad	
1 olla de acero inoxidable, de 20 -21 cm de diámetro	1	Unidad	
Licuada	1	Unidad	
Reloj mural	1	Unidad	
Fascos de vidrios graduados con tapa de plástico	12	Unidades	250 ml
Fascos de vidrios graduados con tapa de plástico	8	Unidades	500 ml
Fascos de vidrios graduados con tapa de plástico	4	Unidades	1000 ml
Juegos de coladores (6, 8, 12 y 14 cm de diámetro)	2	Juegos	
Tenedores de acero inoxidable	6	Unidades	
Dispensador de jabón líquido	1	Unidad	
Dispensador de toallas desechables	1	Unidad	
Balanza electrónica digital gramera con sensibilidad 0.1 gramo	1	Unidad	
Gabinete para almacenamiento de útiles de aseo	1	Unidad	
Contenedores rectangulares de acero inoxidable con tapa 25*60*35	2	Unidades	
Contenedores rectangulares de acero inoxidable con tapa 20*40*25	5	Unidades	
Termos	2	Unidades	2 litros

**LISTADO 06: IMPLEMENTACION DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE**

NTS° 098-MINSA/DIGESA-V 001 Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud”, aprobada mediante resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA (\*)

DETALLES DEL BIEN	CANT.	MEDIDA
Pediluvio con desinfectante líquido (adquisición, instalación y mantenimiento)	03	0.50 m * 0.50 m aprox.
Insectocutores de acero inoxidable de una cobertura de 150 m² (adquisición, instalación y mantenimiento)	03	
Kit de cloro residual modelo disco con método de colorimetría		
medidor de ph digital tipo lapicero (para medir cloro residual del agua) (adquisición, instalación y mantenimiento)	01	
Medidor de ph digital, tipo lapicero (para medir ph del agua) adquisición, instalación y mantenimiento)	01	
Termohigrómetros Digitales (adquisición, instalación y mantenimiento)	02	

\* Los utensilios, enseres, mobiliarios o equipos a ser utilizados deberán estar completamente operativos y con presentación nueva o semi nueva. No se aceptarán utensilios con signos de corrosión, rayados, deformados, doblados, decolorados, fracturados o que hayan adoptado doloación diferente producto del uso.

\* El plazo de implementación será no mayor a 40 días calendario a partir del inicio de la prestación del servicio

**Otro equipamiento**

El contratista deberá contar con una medida de contingencia en caso de desabastecimiento de gas en el Hospital II Abancay.



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**2. DEL PERSONAL**

**Personal destacado para la prestación del servicio**

- ⇒ El Contratista presentará ante el Servicio de Nutrición el nombre, apellidos, profesión y/o especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar responsable de la ejecución al inicio de la ejecución del Servicio.
- ⇒ El Contratista 5 días antes de iniciar el servicio debe presentar la documentación del legajo de su personal (Hojas de vida o currículo vitae, certificados de estudio en gastronomía, experiencia del trabajador y otros documentos solicitados) a la coordinación del Servicio de Nutrición del H-II Abancay se realizará lo mismo en el caso que ingrese un personal nuevo al Servicio.
- ⇒ El Contratista presentará en el plazo de 15 días hábiles, certificados de no registrar antecedentes policiales ni penales del personal destacado para la ejecución del servicio, expedidos por los organismos oficiales competentes. Así como el carnet de sanidad vigente. En el caso de ser personal nuevo también adjuntará el certificado antes mencionado.
- ⇒ El Servicio de Nutrición del Hospital II Abancay, podrá solicitar la sanción y/o cambio de personal, cuando éste incurra en faltas a las normas de disciplina e higiene establecidas o a las normas disciplinarias de la Institución. El Contratista remitirá al Servicio de Nutrición copia de la sanción impuesta al referido personal para el registro correspondiente.
- ⇒ El cambio del personal indicado en el numeral anterior, se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física del EsSalud
- ⇒ El personal del Contratista deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen. ESSALUD se reserva el derecho de retirar al personal calificado como no apto previa evaluación técnica de conocimientos.
- ⇒ El personal del Contratista deberá observar las siguientes normas de conducta:
  - Pulcritud y orden personal en todo momento
  - Puntualidad y confiabilidad
  - Respeto y Cortesía
  - Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa
  - Amplio conocimiento de las actividades que le competen.
- ⇒ El Contratista está obligado en mantener en todo momento el número mínimo de trabajadores (Cuadro adjunto) a fin de no disminuir la calidad del servicio. Las ausencias por descansos médicos, permisos y faltas deben ser cubiertos de ser necesario con un personal volante. En el caso que el personal de la empresa faltara a laborar en alguno de sus turnos la empresa está obligada a subsanar la falta en el plazo de una hora y de no ser subsanado se procederá en levantar un acta y aplicar la penalidad respectiva. El acta será firmada por la (el) nutricionista del EsSalud y la (el) nutricionista de la concesionaria. Si el nutricionista del contratista se niega a firmar o no se encuentra, se registrará este hecho en el documento y no será impedimento para consignarlo en el expediente de pago y proceder a la penalidad según corresponda.
- ⇒ El personal que ingrese deberá ser el propuesto en las bases, el personal suplente deberá contar con el mismo perfil exigido en los términos de referencia y recibir inducción y entrenamiento durante 3 – 5 días previos al inicio de sus labores dentro de la institución, además, recibirá capacitación permanente. El nutricionista de turno evaluará si el nuevo personal requiere para la inducción la mínima o máxima cantidad de días mencionados anteriormente.
- ⇒ El postor para el suministro de las raciones alimenticias para pacientes, personal de guardia, y refrigerios deberá mantener en planta el siguiente personal mínimo:

  
LIC. MIRTA EILEEN  
BARRIA HINOJOSA  
NUTRICIONISTA C.M.P. 1975

TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



CARGO	PERSONAL CLAVE	MODALIDAD	CANTIDAD
Nutricionista 01 - Jefe (Unidad de producción y administrativo)	SI	TIEMPO COMPLETO	01
Nutricionista 02 (Unidad de producción)		TIEMPO COMPLETO	01
Maestro de cocina (régimen normal)	SI	TIEMPO COMPLETO	01
Responsable de dietas (Regímenes Dietoterapéuticos), de fórmulas enterales y colaciones de pacientes.		TIEMPO COMPLETO	06
Responsable de refrigerio a personal asistencial y apoyo a maestro de cocina (volante)		TIEMPO COMPLETO	01
Responsable de almacén		TIEMPO COMPLETO	01
Responsable de limpieza y desinfección		TIEMPO COMPLETO	01
Responsable de comedor, desayuno y almuerzo y apoyo a maestro de cocina		TIEMPO COMPLETO	01
Responsable de comedor cena y cubrefranco		TIEMPO COMPLETO	01
Personal cubre francos y de apoyo		TIEMPO COMPLETO	01
<b>TOTAL, DE PERSONAL</b>			<b>15</b>

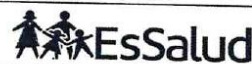
**2.1 PERSONAL CLAVE**

CARGO	CANT.	PERFIL
Nutricionista - Jefe (Unidad de producción y administrativo)	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple de título profesional.</li> <li>- Experiencia: Mínimo 08 meses en servicios de producción y control de calidad.</li> <li>- Capacitación mínima de 30 horas en los últimos 3 años en nutrición clínica y/o producción y control de calidad y/o buenas prácticas de manufactura y/o temas relacionados a la norma de Principios Generales de Higiene</li> </ul>
Maestro de cocina	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Experiencia: Mínimo 08 meses de experiencia en el cargo</li> <li>- Copia de título como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina o mínimamente dos (02) años de estudio en un centro formador de gastronomía</li> </ul>

  
**L.C. MIRTHA EILEEN BARRA HINOSTROZA**  
 NUTRICIONISTA C.A.P. 1875



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



## 2.2 OTRO PERSONAL

PERSONAL REQUERIDO	CANT.	PERFIL
Nutricionista (Unidad de producción)	01	- Copia simple de bachiller o título profesional. Capacitación mínima de 20 horas en los últimos 3 años en buenas prácticas de manufactura y/o temas relacionados a la norma de Principios Generales de Higiene
Responsable de dietas (Regímenes Dietoterapéuticos), de fórmulas enterales y colaciones de pacientes.	06	- Experiencia: Mínimo 04 meses de experiencia en alguno de los cargos, o ambos, y/o ayudante/auxiliar de dietas - Constancia de estudio en centros formadores en gastronomía al menos 1 año.
Responsable de refrigerio a personal asistencial y apoyo al maestro de cocina (volante)	01	- Experiencia: Mínimo 04 meses de experiencia en el cargo y/o como ayudante de cocina y/o en atención al público en servicios de alimentación - Constancia de estudio en centros formadores en gastronomía al menos 1 año.
Responsable de comedor, desayuno y almuerzo y apoyo al maestro de cocina	01	- Acreditar 04 meses de experiencia como mínimo en el cargo y/o como ayudante de cocina y/o en atención al público en servicios de alimentación - Facilidad de establecer comunicación con el usuario - De trato cálido y amable
Responsable de comedor cena y cubre francos	01	- Acreditar 04 meses de experiencia como mínimo en el cargo y/o como ayudante de cocina y/o en atención al público en servicios de alimentación - Facilidad de establecer comunicación con el usuario - De trato cálido y amable
Responsable de limpieza y desinfección	01	- Acreditar 03 meses de experiencia como mínimo en el cargo y/o almacenero, y/o ayudante de cocina.
Responsable de almacén	01	- Acreditar 03 meses de experiencia como mínimo en el cargo y/o almacenero, y/o ayudante de cocina y/o responsable de compras.
Personal cubre francos y de apoyo	01	- Acreditar 03 meses de experiencia en el cargo u oficios en servicios de alimentación - De trato cálido y amable

**LIC. MARTINA EILEEN BARRA MINOSTROZA**  
 NUTRICIONISTA C.M.P. 1675

## 3. DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 1.5 (UNO Y MEDIO) vez el valor referencial por la contratación de servicio de alimentación y nutrición en Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud durante un periodo de, NO MAYOR A OCHO (8) AÑOS a la fecha de la presentación de ofertas.

## 4. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

El número máximo de consorciados es de 02 (dos)

## 5. DE LAS OTRAS PENALIDADES:

De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento y de acuerdo al o procedimiento será según:





TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA - RAAP

**ANEXO 14 - A: FORMATO DE CONFORMIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

ANEXO 14 - A: FORMATO DE CONFORMIDAD MENSUAL DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

SEDE: HOSPITAL II ABANCAY - RAAP

FECHA DE INICIO DE LA PRESTACION:

CONTRATISTA:

TAREAS		PERIODO:		OBS.	
1) TAREAS		CUMPLE	NO CUMPLE	SINS	OBS.
1.1	Entrega la planificación de regímenes dietéticos semanales con 07 días de anticipación.			S	
1.2	Cuenta con dotación de ingredientes en fichas por cada tipo de preparación y valoración nutricional			S	
1.3	Cuenta con la valoración nutricional / razón alimentaria / por régimen dietético / día, según especificaciones técnicas en TOR			S	
1.4	El Contratista comunica, sustenta, coordina y registra los cambios en la programación de los regímenes.			S	
1.5	Abastecimiento oportuno de fórmulas, víveres perechibles y no perechibles de calidad según normatividad (mínimamente para dos días)			NS	
1.6	Entrega insumos alimentarios completos para la preparación de raciones alimentarias según dotación del menú.			NS	
1.7	Entrega la respuesta dietética solidaria, en buen estado y en el horario establecido a los pacientes hospitalizados y al personal asistencial.			NS	
1.8	Cumple con el tipo de servicio de regímenes dietéticos al paciente y acopio de servicios en los horarios establecidos			NS	
1.9	El personal realiza las indicaciones del Nutricionista EsSalud en la distribución de regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados			NS	
1.10	Cumple con el plazo establecido para reemplazar los alimentos con "créditos de resguardo" por no cumplir con especificaciones técnicas			NS	
1.11	Los alimentos almacenados, no están vencidos, descongelados o almacenados de manera inadecuada			S	
1.12	Cumple con condiciones técnicas adecuadas de almacenamiento y conservación de alimentos perechibles y no perechibles			NS	
2) EQUIPOS Y MATERIALES					
2.1	Proporciona y efectúa la reposición de la menajería adecuada y suficiente, solicitada en los TOR, (incluye menajería descartable de grado alimentario)			S	
2.2	Cumple con su cronograma de mantenimiento de equipos brindados por el contratista			S	
2.3	Cuenta con equipos operativos requeridos en los términos de referencia			S	
2.4	El personal del contratista hace uso adecuado y conserva en buen estado los bienes, equipos e infraestructura de la institución			NS	
3) HIGIENE Y SALUBRIDAD					
3.1	Reporta diario escrito sobre procedimientos operativos estándar del Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)			S	
3.2	Reporte diario escrito sobre procedimientos operativos estándar del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)			S	
3.3	Cuenta con botiquín de primeros auxilios implementado			S	
3.4	Cumple con la correcta eliminación de residuos de alimentos en concordancia con la normativa vigente de salud.			NS	
3.5	Cumple con la asepsia del cronograma de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, incluye las solicitudes contingenciales del nutricionista de EsSalud			NS	
3.6	Cumple con presentar el Carnet de Sanidad vigente de todos los trabajadores			S	
3.7	Ausencia de elementos extraños durante todo el proceso de preparación de alimentos (cabello, insectos, cartón, papel, alambres, etc)			NS	
4) RESPONSABILIDADES					
4.1	El contratista cuenta mínimamente con 06 manillas blancas limpias y gorras descartables con sistema de sujeción con elástico para los visitantes autorizados.			S	
4.2	Cumple con presentar manuales PHS, BPM y BPAI en los primeros 45 días de iniciada la prestación del servicio.			S	
4.3	Presenta al Servicio de Nutrición copia de la Declaración Telemática- PDT o boletín de pago			S	
4.4	El Contratista mantiene el número mínimo requerido de trabajadores en la propuesta técnica			NS	
4.5	El Personal nuevo cumple con el perfil exigido en los términos de referencia. Recibe inducción completa según los TOR, y capacitación			NS	
4.6	El personal no abandona sus labores de manera injustificada			NS	
4.7	El personal acude a trabajar de manera puntual, sin estar en estado de ebriedad, bajo el efecto de alucinógenos o drogas			NS	
4.8	El contratista presenta los documentos para el trámite de pago con su factura dentro de los 5 primeros días hábiles del siguiente mes			NS	
4.9	El contratista presenta evidencia mensual del cumplimiento del programa de capacitación mensual (5 primeros días del siguiente mes)			S	
5) PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION DE SERVICIOS					
5.1	Cuenta con profesional Nutricionista de manera permanente			NS	
5.2	El personal responsable del servicio cuenta con EPP y uniforme completo, limpio e íntegro de acuerdo al área de trabajo.			NS	
5.3	El Personal del contratista cumple con las normas de conducta			NS	
5.4	Cambia al personal en caso de faltar grave dentro de las 48 horas			NS	
5.5	Cumple con asignar al personal para reemplazar situaciones como permisos de emergencia, faltar y descansos médicos (con CMTI)			NS	
5.6	El trabajador completa los días de descanso obligados en el Certificado de Incapacidad Temporal de Trabajo emitido por el médico tratante			NS	
5.7	El personal del contratista asiste a las reuniones de trabajo y coordinación convocadas por el área usuaria. Presenta justificación en caso de ausencia por motivos de fuerza mayor.			S	
5.8	La empresa cumple con entregar la documentación completa y oportuna en casos de cambio de personal			S	
6) CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCION					
6.1	El Contratista no consume calza rasada, alimentos o insumos alimentarios a trabajadores, familiares de pacientes u otros			NS	
6.2	El Contratista brinda facilidades para las supervisiones apropiadas con la presencia y conformidad firmada de su Nutricionista			NS	
6.3	Resolución positiva a la muestra microbiológica o intoxicación alimentaria comprobada médicamente			NS	
6.4	El contratista cuenta y exhibe en lugar visible y accesible el Libro de Reclamaciones en el comedor institucional, cumple con atender y responder al usuario.			S	

S= SUSANABLE

NS= NO SUSANABLE

COORDINADOR (A) SERVICIO NUTRICION  
HOSPITAL II ABANCAY - RAAP

Página 61 de 77

FECHA:





TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA - RAAP

**ANEXO 14 - B: TABLA DE PENALIDADES: POR INCUMPLIMIENTO DE PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

ANEXO 14 - B: TABLA DE PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO DE PRESTACION DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

JE: HOSPITAL II ABANCAY - RAAP

FECHA DE INICIO DE LA PRESTACION:

CONTRATISTA:

PERIODO:

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD						
TAREAS	S/NS	MONTOS DE UIT VIGENTES	FORMA DE CALCULO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO	
			(a) MONTO DE UIT VIGENTES	(b) FRACCION DE DESCUENTO DE 01 UIT	(c) N° DIAS O N° VECES INCUMPLIMIENTO	(d) 5° 5° c) PENALIDAD PARCIAL
1.1 Entrega la planificación de regímenes dietéticos semanales con 07 días de anticipación.	S	0.15				
1.2 Cuenta con dotación de ingredientes en todas las porciones de preparación y valoración nutricional	S	0.15				
1.3 Cuenta con la valoración nutricional / recibo alimentario / por régimen dietético / día, según especificaciones técnicas en TDR	S	0.15				
1.4 El Contratista comunica, sustenta, coordina y registra los cambios en la programación de los regímenes.	NS	0.10				
1.5 Abastecimiento oportuno de fórmulas, víveres perecibles y no perecibles de calidad según normatividad del municipio	NS	0.20				
1.6 Entrega de insumos alimentarios completos para la preparación de raciones alimentarias según normatividad del municipio	NS	0.30				
1.7 Entrega de regímenes dietéticos solicitados, en buen estado y en el horario establecido a los pacientes hospitalizados y al personal asistencial	NS	0.20				
1.8 Entrega de regímenes dietéticos al paciente y acepta de servicios en los horarios establecidos	NS	0.15				
1.9 El personal acata las indicaciones del Nutricionista de EsSalud en la distribución de regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados.	NS	0.30				
1.10 Cumple con el plazo establecido para reemplazar los alimentos con "criterios de rechazo" por no cumplir con especificaciones técnicas	NS	0.50				
1.11 Los alimentos almacenados, no están vencidos, descompuestos o almacenados de manera inadecuada	S	0.50				
1.12 Cumple con condiciones técnicas adecuadas de almacenamiento y conservación de alimentos perecibles y no perecibles	NS	0.15				
<b>EQUIPOS Y MATERIALES</b>						
2.1 Proporciona y efectúa la reposición de la merienda adecuada y suficiente, solicitada en los TDR, (incluye menajería descartable de grado alimentario)	S	0.20				
2.2 Cumple con su compromiso de mantenimiento de equipos brindados por el contratista	S	0.20				
2.3 Cuenta con equipos operativos requeridos en los términos de referencia	NS	0.30				
2.4 El personal del contratista tiene uso adecuado y conserva en buen estado los bienes, equipos e infraestructura de la institución	NS	0.40				
<b>HIGIENE Y SALUBRIDAD</b>						
3.1 Reporta diario escrito sobre procedimientos operativos estándar del Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)	S	0.15				
3.2 Reporta diario escrito sobre procedimientos operativos estándar del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)	S	0.15				
3.3 Cuenta con botiquín de primeros auxilios implementado	S	0.30				
3.4 Cumple con la correcta eliminación de residuos de alimentos en concordancia con la normativa vigente de salud.	NS	0.30				
3.5 Cumple con la disposición del cronograma de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización. Incluye las solididades contingenciales del nutricionista de EsSalud	NS	0.50				
3.6 Cumple con presentar el Carnet de Sanidad vigente de todos los trabajadores	S	0.20				
3.7 Ausencia de elementos extraños durante todo el proceso de preparación de alimentos (cabello, insectos, caribón, papel, alfileres, etc)	NS	1.00				
<b>RESPONSABILIDADES</b>						
4.1 El Contratista cuenta mínimamente con 05 mandiles blancos limpios y papeles descartables con sistema de sujeción con alfileres para los visitantes autorizados.	S	0.15				
4.2 Cumple con presentar manuales PHS, BPM y BPAI, en los primeros 45 días de iniciada la prestación del servicio.	NS	1.00				
4.3 Presenta al Servicio de Nutrición copia de la Declaración, Telemática-PDT o boletín de pago	S	0.15				
4.4 El Contratista mantiene el número mínimo requerido de trabajadores en la propuesta técnica	NS	0.30				
4.5 El personal nuevo cumple con el perfil exigido en los términos de referencia. Realiza inducción completa según los TDR y capacitación	NS	0.30				
4.6 El personal no abandona sus labores de manera injustificada	NS	0.50				
4.7 El personal acude a trabajar de manera puntual, sin estar en estado de ebriedad, bajo el efecto de alucinógenos o drogas	NS	1.00				
4.8 El Contratista presenta los documentos para el trámite de pago con su factura dentro de los 5 primeros días hábiles del siguiente mes	NS	0.15				
4.9 El Contratista presenta evidencia mensual del cumplimiento del programa de capacitación mensual (5 primeros días del siguiente mes)	S	0.30				
<b>PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS</b>						
5.1 Cuenta con profesional Nutricionista de manera permanente	NS	0.30				
5.2 El personal responsable del servicio cuenta con EPP y uniforme completo, limpio e íntegro de acuerdo al área de trabajo.	NS	0.40				
5.3 El personal del contratista cumple con las normas de conducta.	NS	0.20				
5.4 Cambia al personal en caso de falta grave dentro de las 48 horas	NS	0.30				
5.5 Cumple con asignar al personal para reemplazar situaciones como permisos de emergencia, bajas y descansos médicos (con CUIT)	NS	0.30				
5.6 El trabajador completa los días de descanso obligados en el Certificado de Incapacidad Temporal de Trabajo emitido por el médico tratante	NS	0.30				
5.7 El personal del contratista acude a las reuniones de trabajo y coordinación convocadas por el área usuaria. Presenta justificación en caso de ausencia por motivos de fuerza mayor.	S	0.20				
5.8 La empresa cumple con entregar la documentación completa y oportuna en casos de cambio de personal.	S	0.20				
<b>CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN</b>						
6.1 El Contratista no comercializa ni suministra alimentos o insumos alimentarios a trabajadores, familiares de pacientes u otros.	NS	1.00				
6.2 El Contratista brinda facilidades para las supervisiónes, inspecciones con la presencia y conformidad firmada de su Nutricionista	NS	0.30				
6.3 Resultado positivo a la muestra microbiológica o microbiológica alimentaria controlada mediante	NS	0.20				
6.4 El Contratista cuenta y entrega en lugar visible y accesible el Libro de Reclamaciones en el comedor institución, cumple con atender y responder al usuario	S	0.20				
<b>MONTOS TOTAL DE LA PENALIDAD APLICADA EN EL MES</b>						
<b>ISANABLE Y SUBSANABLE</b>						
<b>COORDINADOR (A) SERVICIO NUTRICIÓN HOSPITAL II ABANCAY - RAAP</b>						

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



**LIC. MIRIAM EILEEN  
BARRA HINOSTROZA**  
NUTRICIONISTA C.M.P. 1876

① PARA OBSERVACIONES SUBSANABLES (S)	② PARA OBSERVACIONES SUBSANABLES (NS)
<p>a) De existir observaciones SUBSANABLES, el área usuaria deberá comunicar las mismas al contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad, para lo cual se redactará un acta con la firma de ambas partes (área usuaria y contratista). Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades. Toda observación subsanada debe ser comunicada por escrito y corroboradas por el área usuaria.</p> <p>b) Si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, el área usuaria aplicará la penalidad según los días incumplimiento.</p> <p>c) Estas infracciones serán consolidadas en el anexo 14-A y 14-B, los cuales formarán parte del expediente mensual de pago, para la aplicación de la penalidad.</p> <p>d) La penalidad será aplicada en función a la Unidad Impositiva Tributaria vigente.</p>	<p>a) En caso de incurrir en una infracción NO SUBSANABLE se procederá a redactar el acta de observación respectiva y la aplicación de la penalidad según el anexo 14-B.</p> <p>b) De persistir la misma infracción de carácter no subsanable se repetirá el mismo procedimiento mientras no se subsane a infracción</p> <p>c) Estas infracciones serán consolidadas en el anexo 14-A y 14-B, los cuales formarán parte del expediente mensual de pago, para la aplicación de la penalidad.</p> <p>d) La penalidad será aplicada en función a la Unidad Impositiva Tributaria vigente.</p>

LA ENTIDAD puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar.

**6. OTRAS CONSIDERACIONES**

**6.1 Subcontratación**

La empresa ganadora no podrá subcontratar servicio de ninguna índole

**6.2 Responsabilidad por vicios ocultos**

Se aplicará según el artículo N° 173 del Reglamento de la Ley 30225:

**Vicios ocultos**

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos deben ser sometidas a conciliación y/o arbitraje. En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por la Entidad hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato.



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



**B. REQUISITOS DE CALIFICACION**

<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.1</b>	<b>EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El equipamiento será según se los listados que se indican en los Términos de Referencia por cada área de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Listado 01</li> <li>• Listado 02</li> <li>• Listado 03</li> <li>• Listado 04</li> <li>• Listado 05</li> <li>• Listado 06</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido</p> <p><b>Importante:</b></p> <p>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</p>

LIC. MARTHA EILEEN  
SABRA HINOSTROZA  
C.M.P. 1575  
NUTRICIONISTA

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b> NUTRICIONISTA – JEFE (01) MAESTRO DE COCINA (01)												
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b> <u>Requisitos:</u> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PERSONAL REQUERIDO</th> <th>CANTIDAD</th> <th>FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutricionista (jefe)</td> <td>1</td> <td>Copia simple de título profesional.</td> </tr> </tbody> </table> <p>TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO como NUTRICIONISTA, CONSIDERANDO LOS NIVELES ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA EN LA MATERIA<sup>1</sup> del personal clave requerido como NUTRICIONISTA, PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA.</p> <p><b>Acreditación:</b> El GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <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="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso de que EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN NUTRICION 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> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PERSONAL REQUERIDO</th> <th>CANT.</th> <th>FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maestro de cocina</td> <td>1</td> <td>Título como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina o mínimamente dos (02) años de estudio en un centro formador de gastronomía</td> </tr> </tbody> </table> <p>TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina o mínimamente dos (02) años de estudio en un centro formador de gastronomía, CONSIDERANDO LOS NIVELES ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA EN LA MATERIA<sup>2</sup> del personal clave requerido como MAESTRO DE COCINA, PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA.</p> <p><b>Acreditación:</b> El GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <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="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso de que EL GRADO O TÍTULO 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>	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION	Nutricionista (jefe)	1	Copia simple de título profesional.	PERSONAL REQUERIDO	CANT.	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION	Maestro de cocina	1	Título como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina o mínimamente dos (02) años de estudio en un centro formador de gastronomía
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION											
Nutricionista (jefe)	1	Copia simple de título profesional.											
PERSONAL REQUERIDO	CANT.	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION											
Maestro de cocina	1	Título como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina o mínimamente dos (02) años de estudio en un centro formador de gastronomía											

**ESALUD**  
LIC. MARTHA EILEEN  
BARRA MINOSTROZA  
NUTRICIONISTA  
G.M.P. 1975

<sup>1</sup> Según el artículo 45 de la Ley N° 30220, Ley Universitaria (grado de bachiller, título profesional, título de segunda especialidad profesional, grado de maestro o grado de doctor).

<sup>2</sup> Según el artículo 45 de la Ley N° 30220, Ley Universitaria (grado de bachiller, título profesional, título de segunda especialidad profesional, grado de maestro o grado de doctor).

TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



<b>B.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>											
<p><u>Requisitos:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PERSONAL REQUERIDO</th> <th>CANTIDAD</th> <th>EXPERIENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutricionista (jefe)</td> <td>1</td> <td>Mínimo 06 meses en servicios de producción y control de calidad.</td> </tr> <tr> <td>Maestro de cocina</td> <td>1</td> <td>Mínimo 08 meses de experiencia en el cargo</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</li> <li>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.</li> <li>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</li> <li>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.</li> </ul>				PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	EXPERIENCIA	Nutricionista (jefe)	1	Mínimo 06 meses en servicios de producción y control de calidad.	Maestro de cocina	1	Mínimo 08 meses de experiencia en el cargo
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	EXPERIENCIA										
Nutricionista (jefe)	1	Mínimo 06 meses en servicios de producción y control de calidad.										
Maestro de cocina	1	Mínimo 08 meses de experiencia en el cargo										

**LIC. MARTHA EILEEN  
BARZA HINOSTROZA**  
NUTRICIONISTA C.M.F. 1673



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP



C	EXPERIENCIA DEL POSTOR
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a vez el valor referencial por la contratación de servicio de alimentación y nutrición en Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud durante un periodo de, NO MAYOR A OCHO (8) AÑOS a la fecha de la presentación de ofertas.</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>3</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p>

  
LIC. MIRTHA EILEEN  
BARRA HINOSTROZA  
NUTRICIONISTA C.M.P. 1975

<sup>3</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".

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA - RAAP**



PERÚ		Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo	Seguro Social de Salud EsSalud Red Asistencial Apurimac	RED ASISTENCIAL APURIMAC HOSPITAL II ABANCAY AREA DE NUTRICIÓN	
<b>ANEXO N° 1</b>					
<b>CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA</b>					
RESPONSABLE/HORA:		CUMPLIMIENTO		FECHA:	
I	<b>PLANEAMIENTO DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICOS</b>	SI	NO	OBSERVACIONES	
	Realiza la programación quincenal de Desayunos, Almuerzo, Comida y Refrigerio de los Regímenes Normales y Dietéticos				
	Realiza la dosificación de alimentos por preparación				
	Calcula el valor nutricional de los regímenes programados				
II	<b>REQUISICIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS</b>	SI	NO	OBSERVACIONES	
	Cumple con la dosificación de los alimentos por persona según preparación y régimen				
	Se abastece oportunamente de los alimentos de acuerdo a la cantidad de paciente, usuarios y según preparaciones, para el				
	Se abastece oportunamente del material diverso necesario: aseo, limpieza, útiles de escritorio, vajilla, menaje, equipo mayor				
III	<b>RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS</b>	SI	NO	OBSERVACIONES	
	Están libres de acumulación de basura las áreas de recepción				
	El piso y el área de recepción libres de obstáculos				
	Los alimentos cumplen con las normas técnicas institucionales vigentes (peso por unidad, análisis organolépticos, en caso de)				
	Verifica que la cantidad ingresada este de acuerdo a la requisición de insumos y alimentos				
	Se registra la aceptabilidad o rechazo de algún alimento o insumo al momento de su ingreso				
IV	<b>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</b>	SI	NO	OBSERVACIONES	
	Recepciona los alimentos y los clasifica de acuerdo a su tipo de conservación en cámaras frigoríficas, conservadoras o				
	Ordena los insumos de acuerdo a la fecha de ingreso y tipo de alimento				
	Registra los productos en los kardex de control y registra diariamente el consumo del producto				
V	<b>ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICOS</b>	SI	NO	OBSERVACIONES	
	Elabora el consolidado de insumos de acuerdo al número de raciones y preparaciones para los diferentes sectores de trabajo				
	Entrega los insumos a las diferentes áreas de trabajo según pedido de la nutricionista				
	Efectúa las operaciones preliminares de limpieza, cortado y/o picado de alimentos para las preparaciones de los diferentes				
	Controla la dosificación de los alimentos utilizados a fin de garantizar el aporte de nutrientes				
	Se cumple que en las diferentes etapas de proceso de preparación de alimentos se aplique las buenas prácticas de				
	Elabora las preparaciones aplicando las prácticas de manipulación e higiene y técnicas gastronómicas				
	Distribuye las preparaciones de acuerdo a la solicitud de cada unidad de hospitalización				
	Realiza el lavado y desinfección de la vajilla separada, siguiendo las normas de bioseguridad				
	Mantiene limpia el área y realiza el inventario de todo el menaje, conservando al día el cuaderno de control de registro				
VI	<b>ATENCIÓN DE USUARIOS EN COMEDOR</b>	SI	NO	OBSERVACIONES	
	Prepara y envía el número de raciones ex-actas al comedor				
	Transporta adecuadamente las preparaciones de regímenes normales y dietéticos de acuerdo a las cantidades indicadas por				
	Sirve las preparaciones, cuidando de mantenerlas a las temperatura adecuada				
	Realiza el lavado de la vajilla y la limpieza de las mesas				
	Realiza el cambio de mantiles semanalmente, así como el lavado de los mismos				
	Mantiene el área del comedor limpio en cada tiempo de comida				
VII	<b>CONTROL DE LA ELABORACIÓN DE LAS PREPARACIONES DE ALIMENTOS</b>	SI	NO	OBSERVACIONES	
	Cumple con la dosificación de alimentos a emplear en las preparaciones en cada área				
	Cumple con la higiene y manipulación en las operaciones culinarias, así como la aplicación de BPM				
	Controla el proceso de preparación de regímenes normales y dietéticos, evaluando los aspectos cualitativos y cuantitativos				
	Las diferentes preparaciones cumplen con los principios organolépticos del control de calidad				
	Distribuye los regímenes normales y dietéticos a las unidades de Hospitalización y comedores				
VIII	<b>ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACIÓN DE FÓRMULAS ENTERALES</b>	SI	NO	OBSERVACIONES	
	Estereiliza el menaje y envases a utilizarse siguiendo Normas estrictas de bioseguridad				
	Elabora la fórmula enteral según las dosificaciones calculadas del Nutricionista				
	Envasa y rota las fórmulas enterales indicando horario, volumen N° de cama y nombre del paciente				
IX	<b>ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACIÓN DE FÓRMULAS LÁCTEAS</b>	SI	NO	OBSERVACIONES	
	Recepciona las solicitudes de Fórmulas de las Unidades de Hospitalización				
	Elabora las fórmulas lácteas según la dosificación calculada por el Nutricionista				
	Estereiliza el menaje y envases a utilizarse siguiendo Normas estrictas de bioseguridad				
	Robota y envasa las fórmulas indicando horario, volumen, número de cama del niño				

JEFE / COORDINADOR DE NUTRICIÓN

NUTRICIONISTA / REPRESENTANTE DE LA EMPRESA

LIC. MIRTHA EILEEN  
ESSALUD  
BARRA HINOSTROZA  
C.A.B. 4874



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



RED ASISTENCIAL APURIMAC  
HOSPITAL II ABANCAY  
AREA DE NUTRICIÓN

**ANEXO N° 2 A**

**CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
UNIDAD DE PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD**

RESPONSABLE/HORA:		MAÑANA		TARDE		FECHA:	OBSERVACIONES
		SI	NO	SI	NO		
<b>I</b>	<b>PREPARACION DEL PERSONAL Y HABITOS DE HIGIENE</b>						
	Poseen uniforme claro y limpio						
	Poseen gorra, redicilla o toca en la cabeza						
	Presentan y usan adecuadamente mascarilla						
	Presentan y usan adecuadamente delantal						
	Presentan calzado blanco y limpio						
	Presentan el cabello recogido o corto, manos sanas, uñas sin esmalte - rostro afeitado						
	Presentan afeite						
<b>II</b>	<b>CAPACITACION DEL PERSONAL</b>						
	¿Han recibido capacitación en los últimos 6 meses sobre manipulación e higiene de alimentos?						
	El personal conoce las normas de bioseguridad y manipulación de alimentos						
	Cuenta con fotocheck y carnet sanitario						
<b>III</b>	<b>LIMPIEZA DEL LOCAL</b>						
	El sistema de iluminación está mantenido de forma eficiente y limpia						
	Las ventanas están limpias sin impedir la entrada de luz natural						
	La entrada y los pasillos están limpios y libres de obstáculos						
	Se realiza la limpieza de ambientes al menos 3 veces al día y/o cuando se requiera						
<b>IV</b>	<b>DE LA COCINA</b>						
	Las superficies de trabajo o de contacto con los alimentos son de material impermeable fónica u otros						
	Las cocinas se encuentran limpias, libres de acumulación de grasa y buenas condiciones						
	Disponen de lavaderos limpios						
	Utilizan lavavajillas						
	Se realiza la limpieza de ambientes al final de la jornada						
<b>V</b>	<b>MENAJE Y UTENSILIOS</b>						
	Los equipos están visiblemente limpios, en buenas condiciones y son apropiados						
	Se realiza la desinfección de la vajilla utilizando lejía, al menos una vez a la semana						
<b>VI</b>	<b>ALMACEN Y CAMARAS</b>						
	<b>A. ALMACEN VIVERES SECOS:</b>						
	Se realiza adecuado control de calidad de los alimentos						
	Los mobiliarios, ventanillas, pisos, etc, están en óptimas condiciones de conservación y limpieza						
	Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas						
	Los alimentos adquiridos a granel están clasificados, en envases adecuados y debidamente rotulados						
	<b>B. ALMACEN/CAMARA DE VERDURAS Y VIVERES FRESCOS:</b>						
	Se realiza adecuado control de calidad de los alimentos						
	Los equipos, mobiliarios, ventanillas, pisos, etc, están en óptimas condiciones de conservación y limpieza						
	Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas						
	SI tienen mantenimiento al día del EsSalud, lo importante es la ficha de mantenimiento						
	<b>C. EQUIPO DE REFRIGERACION / CAMARA DE CARNES</b>						
	Se realiza adecuado control de calidad de los alimentos						
	Los equipos, mobiliarios, ventanillas, pisos, etc, están en óptimas condiciones de conservación y limpieza						
	Existe una adecuada conservación de los productos, según temperatura de conservación						
	<b>D. EQUIPO DE REFRIGERACION / CAMARA DE LACTEOS</b>						
	Se realiza adecuado control de calidad de los alimentos						
	Los equipos, mobiliarios, ventanillas, pisos, etc, están en óptimas condiciones de conservación y limpieza						
	Se almacenan por separado los productos						
	<b>F. DE LA PREPARACION DE FORMULAS ENTERALES (FE)</b>						
	El área de preparación de fórmulas enterales se encuentran correctamente limpias						
	Se cuenta con los insumos necesarios para la preparación de las FE						
	El personal tiene y usa la vestimenta adecuada para la preparación de FE						
<b>VII</b>	<b>DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS HOSPITALARIOS</b>						
	Cuenta con bolsas de polietileno (2.5-3.0 micras de espesor), compatible al volumen de residuos						
	Los residuos sólidos son ubicados en espacios con señalización respectiva						
	Los residuos sólidos son almacenados de acuerdo a su clasificación						
	Los residuos sólidos clasificados como biocontaminados (Categoría A) son sometidos a incineración.						
	La recolección de residuos sólidos del Hospital se realiza con intervalos no mayores a 24 horas						
<b>VIII</b>	<b>INSTALACIONES SANITARIAS</b>						
	Se encuentran limpias y libre de olores extraños						
	Se encuentran en perfectas condiciones de conservación						
	Se encuentran provistos de jabón, papel, etc						
	<b>COMEDOR</b>						
	Los mobiliarios, ventanillas, pisos, etc, están en óptimas condiciones de conservación y limpieza						
	<b>SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE</b>						
	Los cables se encuentran bien instalados (no se encuentran cables pelados, empalmes defectuosos)						
	Los tomacorrientes, enchufes e interruptores se encuentran en buen estado						
	Sus depósitos de desechos domésticos cuentan con bolsas negras y tapas						
	Los botiquines están implementados y ubicados en lugar visible						
	Los extintores son accesibles y tienen fecha de vencimiento vigente						

EsSalud  
LIC. MIRIAM EILEEN  
BARRERA MINOZ  
NUTRICIONISTA  
RAAP 1675

JEFE / COORDINADOR DE NUTRICIÓN

NUTRICIONISTA / REPRESENTANTE DE LA EMPRESA



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA - RAAP**



**PERU**

Ministerio de  
Trabajo y Promoción  
del Empleo

Seguro Social de Salud  
EsSalud  
Red Asistencial Apurímac

RED ASISTENCIAL APURIMAC

HOSPITAL II ABANCAY

AREA DE NUTRICIÓN

**ANEXO N° 2 B**

**CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
UNIDAD DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PERIFÉRICA EN HOSPITALIZACIÓN (MEDICINA Y PEDIATRÍA)**

FECHA:

RESPONSABLE/HORA:		MAÑANA		TARDE		OBSERVACIONES
		CUMPLIMIENTO		CUMPLIMIENTO		
<b>I</b>	<b>PREPARACION DEL PERSONAL Y HABITOS DE HIGIENE</b>	SI	NO	SI	NO	
	Posen uniforme claro y limpio					
	Posee gorra, redecilla o toca en la cabeza					
	Presentan y usan adecuadamente mascarilla					
	Presentan y usan adecuadamente delantal					
	Presentan calzado blanco y limpio					
	Presentan el cabello recogido o corto, manos sanas, uñas sin esmalte - rostro afeitado					
	Presentan alhajas					
<b>II</b>	<b>CAPACITACION DEL PERSONAL</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	¿Han recibido capacitación en los últimos 6 meses sobre manipulación e higiene de alimentos?					
	El personal conoce las normas de bioseguridad y manipulación de alimentos					
<b>III</b>	<b>LIMPIEZA DEL SECTOR DE SERVIDO Y DEL SECTOR DE LAVADO</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	El sistema de iluminación está mantenido de forma eficiente y limpia					
	Las ventanas están limpias sin impedir la entrada de luz natural					
	Los reposeros bajos y altos se encuentran limpios y conservados					
	El lavadero de acero inoxidable se encuentra limpio, libre de residuos alimentarios					
	Las mayólicas de pared y piso están limpias, libres de residuos de alimentos					
<b>IV</b>	<b>MENAJE, UTENSILIOS, REPOSTEROS Y AREA DE LA UNIDAD PERIFÉRICA</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Menaje, cubertería, cucharones y bandejas de servido de alimentos se encuentran limpios y secos					
	Se realiza la desinfección de la vajillas y bandejas utilizando lejía, al menos una vez a la semana					
	Se realiza la desinfección de los reposteros bajos y altos, mayólicas de pared y piso, utilizando lejía, al menos una vez a la semana					
<b>V</b>	<b>GABINETE Y EQUIPOS</b>					
	<b>A. GABINETE DE VÍVERES SECOS:</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Los insumos están en buen estado de conservación					
	Los alimentos están clasificados, en envases adecuados y debidamente rotulados					
	<b>B. EQUIPO DE CALENTAMIENTO Y COCCIÓN/ HORNO MICROONDAS, COCINA ELÉCTRICA Y HERVIDOR ELÉCTRICO</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Los equipos están en óptimas condiciones de conservación y limpieza					
<b>VI</b>	<b>DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS HOSPITALARIOS</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Cuenta con bolsas de polietileno (2.5 -3.0 micras de espesor), compatible al volumen de residuos					
	Los residuos sólidos son ubicados en espacios con señalización respectiva					
	Los residuos sólidos son almacenados de acuerdo a su clasificación					
	Los depósitos para desechos, con tapa accionada con pedal funcionan correctamente y se encuentran limpios					
<b>VII</b>	<b>SEGURIDAD</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Los cables se encuentran bien instalados (no se encuentran cables pelados, empalmes defectuosos)					
	Los tomacorrientes, enchufes e interruptores se encuentran en buen estado					

**ESALUD**  
LIC. MARTHA EILEEN  
BARRA HINOSTROZA  
NUTRICIONISTA - CNP-1875

**JEFE / COORDINADOR DE NUTRICIÓN**

**NUTRICIONISTA / REPRESENTANTE DE LA EMPRESA**

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



PERÚ

Ministerio de  
Trabajo y Promoción  
del Empleo

Seguro Social de Salud  
EsSalud  
Red Asistencial Apurimac

RED ASISTENCIAL APURIMAC

HOSPITAL II ABANCAY

AREA DE NUTRICIÓN

**ANEXO N° 2 C**

**CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
UNIDAD DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PERIFÉRICA EN HOSPITALIZACIÓN (CIRUGÍA, TRAUMATOLOGÍA Y GINECO  
OBSTETRICIA)**

FECHA:

RESPONSABLE/HORA:		MAÑANA		TARDE		OBSERVACIONES
		CUMPLIMIENTO	CUMPLIMIENTO	CUMPLIMIENTO	CUMPLIMIENTO	
<b>I</b>	<b>PREPARACION DEL PERSONAL Y HABITOS DE HIGIENE</b>	SI	NO	SI	NO	
	Posen uniforme claro y limpio					
	Posen gorra, redondele o toca en la cabeza					
	Presentan y usan adecuadamente mascarilla					
	Presentan y usan adecuadamente delantal					
	Presentan calzado blanco y limpio					
	Presentan el cabello recogido o corto, manos sanas, uñas sin esmalte - rostro afeitado					
	Presentan alfileres					
<b>II</b>	<b>CAPACITACION DEL PERSONAL</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	¿Han recibido capacitación en los últimos 6 meses sobre manipulación e higiene de alimentos?					
	El personal conoce las normas de bioseguridad y manipulación de alimentos					
<b>III</b>	<b>LIMPIEZA DEL SECTOR DE SERVIDO Y DEL SECTOR DE LAVADO</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	El sistema de iluminación está mantenido de forma eficiente y limpia					
	Las ventanas están limpias sin impedir la entrada de luz natural					
	Los reposteros bajos y altos se encuentran limpios y conservados					
	El lavadero de acero inoxidable se encuentra limpio, libre de residuos alimentarios					
	Las mayólicas de pared y piso están limpias, libres de residuos de alimentos					
<b>IV</b>	<b>MENAJE, UTENSILIOS, REPOSTEROS Y AREA DE LA UNIDAD PERIFERICA</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Menaje, cubertería, cucharones y bandejas de servicio de alimentos se encuentran limpios y secos					
	Se realiza la desinfección de la vajillas y bandejas utilizando lejía, al menos una vez a la semana					
	Se realiza la desinfección de los reposteros bajos y altos, mayólicas de pared y piso, utilizando lejía, al menos una vez a la semana					
<b>V</b>	<b>GABINETE DE VIVERES SECOS:</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Los insumos están en buen estado de conservación					
	Los alimentos están clasificados, en envases adecuados y debidamente rotulados					
<b>B</b>	<b>EQUIPO DE CALENTAMIENTO Y COCCIÓN / HORN O MICROONDAS, COCINA ELÉCTRICA Y HERVIDOR ELÉCTRICO</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Los equipos están en óptimas condiciones de conservación y limpieza					
<b>C</b>	<b>EQUIPO DE REFRIGERACIÓN / REFRIGERADORA</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Se realiza adecuado control de calidad de los alimentos refrigerados					
	El equipo está en óptimas condiciones de conservación y limpieza					
	Existe una adecuada conservación de los productos, según temperatura de conservación					
<b>F</b>	<b>DE LA PREPARACION DE FORMULAS ENTERALES (FE)</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	El área de preparación de fórmulas enterales se encuentran correctamente limpias					
	Se cuenta con los insumos necesarios para la preparación de las FE					
	El personal tiene y usa la vestimenta adecuada para la preparación de FE					
<b>VI</b>	<b>DE LOS RESIDUOS SOLIDOS HOSPITALARIOS</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Cuenta con bolsas de polietileno (2.5-3.0 micras de espesor), compatible al volumen de residuos					
	Los residuos sólidos son ubicados en espacios con señalización respectiva					
	Los residuos sólidos son almacenados de acuerdo a su clasificación					
	Los depósitos para desechos, con tapa accionada con pedal funcionan correctamente y se encuentran limpios					
<b>VII</b>	<b>SEGURIDAD</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Los cables se encuentran bien instalados (no se encuentran cables pelados empalmes defectuosos)					
	Los tomacorrientes, enchufes e interruptores se encuentran en buen estado					

**LIC. MARTHA EILEEN  
BARRA HINOSTROZA**  
NUTRICIONISTA  
RAAP-1975

JEFE / COORDINADOR DE NUTRICIÓN

NUTRICIONISTA / REPRESENTANTE DE LA EMPRESA



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA - RAAP



SERVICIO DE NUTRICION  
HOSPITAL II ABANCAY - RAAP

### SOLICITUD DE DIETA PERSONAL ASISTENCIAL

1) APELLIDOS Y NOMBRES DEL TRABAJADOR (A)

2) DIAGNÓSTICO MÉDICO

3) MARCAR CON UNA (X) LA DIETA PRESCRITA

Dieta blanda hipocalórica ( )

Dieta blanda hipograsa ( )

Indicaciones adicionales:

4) Solicito se me brinde la dieta indicada por mi médico tratante, que incluya todos los tiempos de comida: desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, de acuerdo a mi rol de programación

SELLO Y FIRMA DEL MÉDICO TRATANTE

SELLO Y FIRMA DEL TRABAJADOR

V°B°  
SERVICIO  
NUTRICION

FIRMA Y SELLO NUTRICIONISTA DE TURNO

FECHA RECEPCIÓN:

OBSERVACIONES:

  
**LIC. MIRTHA EILEEN  
BARRA HINOJOSA**  
NUTRICIONISTA C.A.P. 1876



TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA - RAAP



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

**I. GENERALIDADES DE LA INSPECCIÓN**

En la ciudad de ....., siendo las ..... horas del día ..... del mes ..... del año ....., el inspector de (indicar DISA, DIRESA y jurisdicción sanitaria) ....., de la Región ....., efectuó una inspección sanitaria al establecimiento del rubro "servicios de alimentos" abajo mencionado a fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento y de los productos alimenticios que elabora, en conformidad con la Ley General de Salud, Ley N° 26842, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada por Decreto Legislativo N° 1062 Y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007 -96 SA, y la regulación sanitaria sobre alimentos vigente.

**II. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO**

Nombre o razón social: ..... RUC: .....

Ubicación:

Distrito: ..... Provincia: ..... Departamento: .....

Responsable del establecimiento:

Cargo: .....

Responsable del control de calidad:

N° de manipuladores: Hombres  Mujeres  TOTAL

Cuenta con Certificación de Prácticas de Higiene vigente: SI  NO

Indicar fecha de vencimiento: .....

Otras observaciones:

**LIC. MIRTHA EILEEN BARRA HINOSTROZA**  
NUTRICIONISTA CAMP 1473

01/01/2023

**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



**III. EVALUACIÓN SANITARIA**

N°	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 baneras 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 sistemas.			
<b>3.2</b>	<b>AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS</b>			
	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 reboso.			
	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 01 a 09 personas: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha • De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha • De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 2 urinarios, 5 lavatorios, 3 duchas • Más de 50 personas: 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			

**LIC. MARTHA EILEEN BARZA HINOSTROZA**  
C.M.P. 1875  
NUTRICIONISTA



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA - RAAP**



N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
4	<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			
	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 (panhuelas), 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 refrigerados o congelados según corresponde.			
	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura			
	El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa			
	El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria			
	En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperaturas no menores de 74°C.			
	No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento			
	Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados			
	Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en, refrigeración o congelación			
	Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación).			
	Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área			
	Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene			
	Los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene			
	Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes del consumo de alimentos			
5	<b>REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>			
	Realizan un control diario de signos de enfermedades infecto contagiosa 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 materiales sanitarios y propios para la actividad. Indicar materiales: .....			
	Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
	Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento.			
	Se utiliza 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 200 ppm			
	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.			

*LIC. MIRTHA EILEEN BARAHINOSTROZA*  
COORDINADORA GENERAL DE NUTRICIÓN  
C.N.P. 1673



**TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - HIIA- RAAP**



	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 de los ambientes 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).			
	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: .....			
<b>8</b>	<b>CERTIFICACION SANITARIA (no es obligatorio)</b>			
	Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)			

**IV. OTRAS OBSERVACIONES**


**V. RECOMENDACIONES**


**VI. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTÓ**


**VII. PLAZO PERENTORIO**

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

**VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL**

Siendo las horas ..... del día ..... de ..... de ..... se da 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	REPRESENTANTE DE LA EMPRESA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	RESPONSABLE DEL CONTROL DE CALIDAD O DESIGNADO POR LA EMPRESA
Firma	Firma	Firma
Nombre	Nombre	Nombre
DNI	DNI	DNI
N° colegiatura	N° colegiatura	N° colegiatura

  
**L.C. MARTHA EILEEN BARRA MINOSTROZA**  
 RED ASISTENCIAL APURIMAC  
 HIIA- RAAP

**CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1**

**"SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY Y EL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC  
POR UN PERIODO DE UN AÑO"**

[illegible]



**RED ASISTENCIAL APURIMAC**

CONCURSO PUBLICO N° 003-2023-ESSALUD/RAAP-Primera Convocatoria.

**BASES INTEGRADAS**

CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1

**"SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY Y EL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC POR UN PERIODO DE UN AÑO"**

57

**CAPÍTULO III  
REQUERIMIENTO****A. TERMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC – ESSALUD****A.1. CONSIDERACIONES GENERALES****1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Contratación del servicio de: "Alimentación y Nutrición para el Hospital I Andahuaylas de la Red Asistencial Apurímac – EsSalud, por el periodo de un año"

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente proceso busca contratar una empresa que brinde atención de alimentación y nutrición de calidad, segura y oportuna a los pacientes hospitalizados y personal asistencial del Hospital I Andahuaylas de la Red Asistencial Apurímac, la misma que contribuya al mantenimiento y/o recuperación de la salud de los pacientes y personal; además de lograr niveles de satisfacción aceptables de todos los usuarios.

**3. ANTECEDENTES**

El Seguro Social de Salud, EsSalud, es un organismo que otorga prestaciones de prevención, promoción, recuperación y rehabilitación. Tiene como misión lograr el bienestar de los asegurados y su acceso oportuno a prestaciones de salud. En este sentido el Servicios de Nutrición – EsSalud del Hospital I Andahuaylas, constituye una pieza fundamental en el tratamiento y recuperación de los pacientes hospitalizados. Además, contribuye a preservar el estado de salud de los trabajadores que laboran en áreas y horarios críticos, lo cual los hace más vulnerables a enfermar.

**4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN****• Objetivo General**

Contratar a una empresa que brinde servicio de alimentación y nutrición a pacientes hospitalizados y trabajadores asistenciales del Hospital I Andahuaylas de la Red Asistencial Apurímac - EsSalud, garantizando estándares óptimos de calidad acorde a los requerimientos del Servicio de Salud de Nutrición.

**• Objetivo Específico**

- Contribuir con la recuperación, rehabilitación, protección y/o mantenimiento del estado nutricional del paciente hospitalizado y del personal asistencial que labora en áreas críticas del Hospital I Andahuaylas.
- Contar con los regímenes cuya calidad corresponda a los criterios fijados, tales como contenido de nutrientes: proteínas, carbohidratos, grasa, micronutrientes, dosificación, adecuación, condiciones sanitarias de recepción, almacenamiento, preparación, distribución adecuada, entre otros.
- Garantizar la implementación logística y el abastecimiento de insumos suficientes para brindar atención de calidad, oportuna y segura a los usuarios del servicio.
- Disponer de un equipo eficiente de profesionales y no profesionales quienes deben estar capacitados para sus respectivos puestos de trabajo.
- Establecer mecanismos de contingencias en caso de situaciones de desabastecimiento

**5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

- Precios unitarios

**6. PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

- El servicio será realizado en un plazo de ejecución de 365 días calendario (1 año).

1

## 7. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

### 7.1 CANTIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR

Elaboración y atención de raciones alimenticias especializadas para los pacientes hospitalizados según requerimiento del Servicio de Nutrición; así como elaboración y atención de raciones alimenticias para el personal asistencial del Hospital I Andahuaylas de la Red Asistencia Apurimac - EsSalud.

HOSPITAL DE LA RAAP	N° RACIONES SÓLIDAS	N° RACIONES LÍQUIDAS
HOSPITAL I ANDAHUAYLAS	16,000	400

### 7.2 DESCRIPCIÓN

- El valor calórico total (VCT) de las raciones sólidas será de 2,300 hasta 2,500 calorías por día, como máximo, distribuidas en la siguiente forma:

RACION ALIMENTARIA	DISTRIBUCION PORCENTUAL	MINIMO calorías	MAXIMO calorías
DESAYUNO	20%	460	500
ALMUERZO	45%	1035	1125
CENA	35%	805	875
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2300</b>	<b>2500</b>

- Según requerimiento población adulta estándar (Fuente: Requerimiento de energía para población adulta peruana - Ministerio de Salud- CENAN- 2012

- El valor calórico total del refrigerio para el personal asistencial será de 345 hasta 375 calorías como máximo (15% del VCT), y deberá proporcionarse al personal autorizado según directiva correspondiente y programación de roles mensuales.
- El valor calórico total de los regímenes dietoterapéuticos dependerá de la prescripción médica nutricional para cada paciente. El Nutricionista responsable de EsSalud determinará las especificaciones. SIN VARIAR EL COSTO DE LA RACIÓN
- La composición de nutrientes que integran las raciones normales, dietoterapéuticos de pacientes y personal para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

RACION ALIMENTARIA	DISTRIBUCION PORCENTUAL	MINIMO	MAXIMO
DESAYUNO	20%	460	500
REFRIGERIO	15%	345	375
ALMUERZO	30%	805	875
REFRIGERIO	15%	345	375
CENA	20%	575	625
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2300</b>	<b>2500</b>

- El valor calórico del régimen hipoglúcido será de 1,200 a 1,800 calorías, con márgenes de 1150 a 1850 calorías; esta dieta podrá fraccionarse según especificaciones determinadas por el nutricionista de EsSalud, como ejemplo: la dieta se fraccionará en 6 (seis) tomas: 3 (tres) comidas principales, y 3 (tres) adicionales, (el ultimo adicional será un vaso de leche descremada).
- El valor calórico de la Alimentación Complementaria será de 600 calorías hasta 1200 calorías como máximo.

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA I	
VALOR CALORICO TOTAL 600 Kcal	
Proteínas	10-15 % del VCT
Grasas	25-30 % del VCT
Carbohidratos	55-60 % del VCT



ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA II	
VALOR CALORICO TOTAL 600 -900 Kcal	
Proteínas	10-15 % del VCT
Grasas	25-30 % del VCT
Carbohidratos	55-60 % del VCT
ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA III	
VALOR CALORICO TOTAL 900 -1200 Kcal	
Proteínas	10-15 % del VCT
Grasas	25-30 % del VCT
Carbohidratos	55-60 % del VCT

### 7.3 COMPOSICIÓN DE RÉGIMENES

- La relación de nutrientes para las raciones normales y específicas deberá, además, cubrir los requerimientos vitamínicos y minerales.
- La composición de nutrientes que integran las raciones normales, dietoterapéuticos de pacientes para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

REGIMEN DIETÉTICO	% DEL VCT PROTEÍNAS (90% AVB, 10% BVB)	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASAS (<10% grasas saturadas)
Régimen completo o normal	15% al 20%	50% al 55%	30% al 35%
Regímenes hiposódicos y blandos	15% al 20%	50% al 55%	30% al 35%
Régimen hipoglúcido	20% al 25%	40% al 45%	30% al 35%
Régimen hipograso	15% al 20%	55%	25% al 30%
Régimen renal I	10% (70 a 80% AVB, 20-30 % BVB)	55% al 60%	30% al 35%
Régimen hiperproteico	20% al 30% (70-80% AVB, 20-30% BVB)	50% al 55%	30% al 32%
Régimen hipercelulósico (25-30 g de fibra) *	15% al 20%	50% al 55%	30% al 35%
Alimentación Complementaria I y II	10% al 15%	58% al 65%	30% al 35%

(\*) Debe indicarse además la cantidad de fibra en gramos en la dieta propuesta.

Se podrán hacer ajustes a la distribución de macronutrientes según patologías agregadas.

- Los regímenes normales y dietoterapéuticos se atenderán con leche evaporada entera, semidescremada, descremada, deslactosada y/o fluida según la indicación de los nutricionistas de la Unidad de producción del Servicio de alimentación y nutrición.
- Los regímenes renales contemplarán como proteicos de alto valor biológico: albúmina, lácteos y cárnicos (pavita, pollo, pescado de carne blanca y pescado de carne oscura).
- La adecuación de los regímenes normales y dietoterapéuticos deben cubrir los requerimientos nutricionales según DRI vigente para cada grupo etáreo.
- Lo regímenes hipoglúcidos o para diabéticos contarán con dos porciones de fruta, pudiendo incrementarse según requerimiento nutricional del paciente por cada tiempo de comida.
- Los regímenes para paciente pediátricos, hiperproteicos y gestantes o puerperas contarán con 2 refrigerios (en la mañana y en la tarde)

59

#### 7.4 CUADROS DE PROGRAMACIÓN SEMANAL DE ALIMENTOS PROTEICOS

Las programaciones de regímenes deben programarse preparaciones diferentes para el personal asistencial y los pacientes por lo que algunos alimentos proteicos pueden coincidir los mismos días.

##### 7.4.1 DISTRIBUCIÓN DE LA PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL COMPLETAS

REGIMEN COMPLETO								
RACION ALIMENTARIA		DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	ADITAMENTO PROTEICO PAN	POLLO (40 g cocido)	QUESO (40 g)	RES (40 g cocido)	HUEVO *(63-65 g)	JAMON DEL PAIS (30 g)		FILETE DE PESCADO 40 G NETO (conserva)
	ADITAMENTO CALORICO	ACEITUNA EXTRA (8 a 10g POR UNIDAD-40-48 GRAMOS POR RACIÓN ENTERAS) ***DULCE DE LECHE CASERO(15 G)/ MERMELEDA CASERA BAJA EN AZÚCAR (15 G)**	PALTA (40 G)	MANTEQUILLA (12 G)	HUEVO *(60-65 g)	PALTA (40 g)- QUESO EDAM (20GR)	CALDO DE POLLO (120 g, PULPA DE POLLO o 60 g. DE POLLO + 60 g HUEVO)	ACEITUNA EXTRA (8 a 10g POR UNIDAD-40-48 GRAMOS POR RACIÓN ENTERAS- 6 UND)- QUESO (40 g)
ALMUERZO	SOPA	HUEVO (60 g NETO COCIDO)/HUEVO 30 GR Y LECHE 30	POLLO (40 g NETO COCIDO) (entrada 50g pollo o huevo neto cocido)	PESCADO (120 g neto cocido)- POLLO (40 g NETO COCIDO)	RES (40 g NETO COCIDO)	POLLO (40 g NETO COCIDO)	POLLO (40 g NETO COCIDO)	RES (40 g NETO COCIDO)
	SEGUNDO	POLLO (100 g neto cocido)	RES (100 g neto cocido)	TRUCHA/PESCA DO/ MARISCOS (120 g neto cocido)	POLLO (100 g neto cocido)	RES (100 g neto cocido)	CERDO (120 g neto cocido) CHULETA 230 G BRUTO CRUDO - VISCERA CADA 15 DIAS (100 g neto cocido)	TRUCHA/PESCADO 120gr neto cocido-POLLO (100 g neto cocido)
CENA	*SEGUNDO	RES (100 g neto cocido)	POLLO (100 g neto cocido)	POLLO (100 g neto cocido)	RES (100 g neto cocido)	GALLINA (100gr)	PAVITA / POLLO (100 g neto cocido)	POLLO (100gr peso neto)- RES (100 g neto cocido)

##### 7.4.2 DISTRIBUCIÓN DE LA PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL BLANDA PACIENTES

REGIMEN BLANDO								
RACION ALIMENTARIA	PREPARACIÓN	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	ADITAMENTO PROTEICO PAN	HUEVO *(63-65 g)	P POLLO (40 g cocido)	QUESO (40 g)	HUEVO *(63-65 g)	RES	POLLO (40 g cocido)	QUESO (40 g) (SE SUGIERE RES 40 gr peso neto cocido)
	ADITAMENTO CALORICO	HUEVO (63-65 g)	PALTA (40 g)	ACEITUNA (8 a 10g POR UNIDAD-40-48 GRAMOS POR RACIÓN ENTERAS)***	MERMELADA CASERA BAJA EN AZÚCAR (15G)**DULCE DE LECHE (15 G)*****	ACEITUNA (8 a 10g POR UNIDAD-40-48 GRAMOS POR RACIÓN ENTERAS)***	PALTA (40 g)	MERMELADA CASERA BAJA EN AZÚCAR (15 G)**
ALMUERZO	SOPA	POLLO (40 g NETO COCIDO)	RES (40 g neto cocido)	HUEVO (60 g NETO COCIDO)/HUEVO 30 GR Y LECHE 30	POLLO (40 g NETO COCIDO)	PESCADO (40 g NETO COCIDO)	POLLO (40 g NETO COCIDO)	RES (40 g NETO COCIDO)
	SEGUNDO	RES (100 g neto cocido)	POLLO (100 g neto cocido)	PESCADO (100 g neto cocido)	RES (100 g neto cocido)	POLLO (100 g neto cocido)	PAVITA/PESCADO (120 g neto cocido)	PESCADO (100 g neto cocido)
CENA	SEGUNDO	POLLO (100 g neto cocido)	RES (100 g neto cocido)	PAVITA (100 g neto cocido)	POLLO (100 g neto cocido)	RES (100 g neto cocido)	POLLO (100 g neto cocido)	POLLO (100 g neto cocido)

\* Se aceptará como propuesta que el proteico (huevo) se prepare sancochado acompañado de cremas huancaína, de pimienta, ocopa u otras. La cantidad será de dos unidades sancochadas.



\*\* Mermelada elaborada a base de frutas, con bajo contenido de azúcar o algún sustituto de azúcar. También se agregará semillas como chía y otros. El dulce de leche se elaborará a base de leche entera pasteurizada y ultra pasteurizada y con bajo contenido de azúcar o algún sustituto de azúcar y adición de coco rallado o fruto seco o cualquier otro insumo sugerido por la nutricionista del EsSalud.\*\*\* Aceituna de tamaño extra grande o extra, negras o verdes. El peso consignado en el cuadro corresponde a las aceitunas enteras. Se incluirá en las preparaciones aceitunas enteras o deshuesadas.

\*\*\*La preparación incluirá también lechuga y limón.

## 8. ALIMENTOS E INSUMOS

8.1 El Contratista preverá que el abastecimiento mínimo de víveres en almacenes para 2 días como mínimo. Los insumos alimenticios y su frecuencia de consumo deberán tener las siguientes características:

- **Cárnicos:** Previamente beneficiados en establecimientos autorizados con licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, el proveedor debe adjuntar y presentar los medios de verificación de la compra o adquisición del producto. Frescos y de calidad extra, primera o clase A; como Pulpa, cortes de bistec, lomo, cadera, según NTP 201.055 2003 Carnes y productos cárnicos, las características de aspecto biológico, microbiológico, (organoléptico), según fichas técnicas. Transportadas al servicio de nutrición del hospital I Andahuaylas en condiciones óptimas y adecuadas según normativa vigente:

TIPO DE CARNE	FRECUENCIA	PESO NETO COCIDO
<b>Res</b>	2 veces por semana para regímenes normales (desayuno, almuerzo y cena) y dieta (desayuno y almuerzo) 2 veces en los refrigerios	100 g peso neto COCIDO PULPA, CORTES BISTECK LOMO CADERA, CARNE MOLIDA (PURA PULPA)
<b>Cerdo</b>	1 vez por semana	120 g peso neto COCIDO, CHULETA 230 G BRUTNO sólo regímenes normales
<b>Pescado y/o trucha</b>	Para regímenes normales y dietas 2 veces por semana: fresco (trucha), congelado (bonito, jurel, salmón, tilapia). Para regímenes normales enlatado (atún filete)	120 g peso neto COCIDO Pulpa 40g peso neto escurrido (atún filete) para refrigerios
<b>Aves (pollo, pavita, gallina)</b>	Frescos, (no congelado) 3 - 5 veces por semana en el almuerzo, 5 veces a la semana en la cena, 2-3 veces en los refrigerios	Pollos con un peso mínimo de 100 g. NETO COCIDO Gallina una vez por semana será de 100 g NETO COCIDO
<b>Vísceras</b>	Mondongo, hígado, bofe, corazón, 1 vez por quincena para regímenes normales	100 g (NETO COCIDO)
<b>Embutidos</b>	De primera calidad, en cuyo etiquetado se consigne su registro sanitario y fecha de vencimiento para desayuno, almuerzo, cena y refrigerio. De consumo muy esporádico	Jamón del país

Deberá también incluir en la preparación de raciones alimenticias los productos de anchoveta y pota tanto en estado natural embutidos y otras variedades hasta un 8 % del total de las raciones mensuales, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 002 - 2007 - PRODUCE y Decreto Supremo N° 008 - 2007 - PRODUCE, siempre que exista la disponibilidad en el mercado y haya aceptación por parte de los comensales.

52

- **Huevos:** frescos, íntegros y limpios, con fecha de vencimiento (para desayuno, almuerzo, cena y refrigerio).

ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO
Huevo	3 - 5 veces por semana para regímenes normales y dieta (según preparaciones)	Entre 60 y 65 gramos de peso bruto

- **Panes:**

ALIMENTO	CARACTERISTICA	PESO
Pan	Frescos, deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. En caso del pan blanco rebanado deberá cumplir con la normatividad vigente del rotulado de alimentos (este producto será utilizado en caso de no contar con pan fresco).	40-60 gramos la unidad.

- **Condimentos**

ALIMENTO	CARACTERISTICA
Condimentos	Se dará prioridad al uso de condimentos naturales, sin embargo, los industrializados deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento

\*Prohibido el uso de glutamato monosódico.

- **Viveres perecibles y no perecibles:**

ALIMENTO	CARACTERISTICA	PESO
Verduras, hortalizas	Serán de calidad extra destinadas a la preparación de todas las raciones alimentarias diarias.	Según preparación
Tubérculos y/o raíces	Serán de calidad extra destinadas a la preparación de todas las raciones alimentarias diarias.	Según preparación
Frutas:	De calidad extra, de consumo diario en diferentes preparaciones del desayuno, almuerzo, cena y refrigerios. FRUTAS DE ESTACIÓN TRES VECES POR SEMANA	150 a 200 gramos
Menestras:	Variadas, de 1 - 2 veces por semana sólo regímenes normales	Según preparación
Cereales:	De primera calidad, de preferencia integrales, de consumo diario.	Según preparación
Oleaginosas y frutos secos	Envasados, de calidad extra	Según preparación

\*De cumplimiento según “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” y sus modificatorias aprobada mediante Decreto supremo N° 004 -2011-AG

## 8.2 Viveres industrializados:

De cumplimiento según Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA) y modificatorias.

ALIMENTO	CARACTERISTICA
Aceites:	Se usarán aceites de origen vegetal (girasol, maíz, linaza, oliva o sachá inchi, coco, chía). Envasados, con fecha de vencimiento y deberá contar con registro sanitario. De calidad extra virgen para regímenes especiales.

6

<b>Abarrotes y conservas en general</b>	Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento
<b>Mantequilla</b>	Producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. Debe presentar una consistencia sólida y homogénea a una temperatura de 10°C a 12°C, su sabor y olor deben ser característicos del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza, el color debe ser uniforme.
<b>Leche Evaporada</b>	Entera, semidescremada o descremada, sin lactosa (según solicitud de raciones) para consumo diario.
<b>Leche</b>	Líquida pasteurizada O HUT parcialmente descremada o descremada para preparaciones como el manjar casero y otros, con fecha de vencimiento y registro sanitario.
<b>Queso pasteurizado</b>	Para desayuno, almuerzo, cena y refrigerio. Presentación de molde. con sal o sin sal, para con fecha de vencimiento y registro sanitario
<b>Yogurt</b>	Pasteurizado, entero, semidescremado y 0% de grasa, natural y pasteurizado con adición de azúcar o sin ella. Con registro sanitario y fecha de vencimiento. En presentaciones individuales de 340 ml para la atención de refrigerios y envases de 1 litro para otras preparaciones.

Envasados, de preferencia que se expendan en el mercado local y de producción nacional que cuente con etiquetado e información según lo establece la normativa de calidad extra o primera, deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento.

### 8.3 Rotulado y requisitos de productos alimenticios:

- El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto por el D.S.007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D. L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos:
  1. Nombre del producto
  2. Peso neto
  3. Número de registro sanitario
  4. Nombre, razón social y dirección de la empresa productora.
  5. Nombre, razón social y dirección de la empresa importadora
  6. País de origen
  7. Código o clave de lote
  8. Fecha de vencimiento
  9. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera
  10. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Se deberá contar con los datos básicos o fichas técnicas de los proveedores de víveres secos y frescos para facilitar la supervisión de los mismos (condiciones de conservación y expendio de alimentos). Estos serán ubicados en lugares visibles para el control y revisión durante las supervisiones.
- La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación a los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta. La dosificación de los alimentos según preparación debe ajustarse a la Tabla de Composición de Alimentos del Ministerio de Salud vigente.
- Los alimentos a utilizarse en la elaboración de las preparaciones, además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos según D.S.007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), deberá ceñirse a las siguientes condiciones:
  - a) Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y registro sanitario. Se desecharán productos cuyos envases se encuentren deteriorados o hayan alcanzado su fecha de vencimiento



- b) Para los regímenes dietoterapéuticos, los insumos para las preparaciones adicionales estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte de la prescripción dietética. Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (boldo, anís, manzanilla, entre otros) distribuidos a los pacientes en general, en jarras de acero inoxidable con tapa las veces que sean necesarias.
- c) La diversificación de los regímenes dietoterapéuticos será establecida y solicitada por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, y estará en relación al nivel de atención que brinda. Existen diversificaciones de los Regímenes Dietoterapéuticos: Normal, blanda, blanda hiperproteica, astringente, vegetariana, hipoalérgico hipograso, hipoglúcido, hiposódico, Renal I, hiperceulósico, Alimentación Complementaria I - II - III, hipoproteico, hiperproteico, hipopurínico, líquida restringida y líquida amplia, cada régimen con su variante respectivo de acuerdo a la prescripción médica.

**9. ESQUEMA SUGERIDO DE ALIMENTACIÓN**

➤ **RACION SÓLIDA: Personal y pacientes**

RACION	PERSONAL	PACIENTE
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> <li>03 veces por semana jugo de frutas o batido de fruta con leche 300 cc - 04 veces por semana FRUTA ENTERA o fruta picada EN ENSALADA DE FRUTAS 200 g</li> <li>Cereal con fruta 250 cc (puede añadirse frutos secos) y 1 vaso de leche pura al medio (120 ml de leche evaporada o 250 cc leche pasteurizada).</li> <li>2 unidades de pan con peso reglamentario: 1 entremés proteico (mínimo 40 g neto/cocido de producto de origen animal) y 1 entremés calórico (20 g neto), pudiéndose alternar con una preparación tipo entrada con combinación de alimentos proteicos y calóricos.</li> <li>Infusiones, café, té (en caso de intolerancia a los bebibles)</li> </ul> <p>EN CASO DE QUE LA PREPARACIÓN DEL DESAYUNO NO INCLUYA LECHE SE DARÁ UNA RACION DE QUESO, BIEN PUEDE SUSTITUIR AL ACOMPAÑANTE CALÓRICO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>03 veces por semana jugo de frutas o batido de fruta con leche 300 cc -04 veces por semana fruta entera o ensalada de fruta.</li> <li>Cereal con leche o cereal con fruta 250 cc (puede añadirse frutos secos)</li> <li>2 unidades de pan con peso reglamentario: 1 entremés proteico y 1 entremés calórico, pudiéndose alternar con una preparación tipo entrada con combinación de alimentos proteicos y calóricos.</li> <li>Agua de tiempo</li> </ul> <p>EN CASO DE QUE LA PREPARACIÓN DEL DESAYUNO NO INCLUYA LECHE SE DARÁ UNA RACION DE QUESO , BIEN PUEDE SUSTITUIR AL ACOMPAÑANTE CALÓRICO</p>
ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa (350 cc - con 40 gramos de proteicos cocido) o entrada</li> <li>Plato principal (Segundo)</li> <li>Porción de ensalada de verduras (150 gramos)</li> <li>06 de Fruta o 01 de postre</li> <li>Refresco de frutas o infusión, según estación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa (350 cc) o entrada</li> <li>Plato principal (Segundo)</li> <li>Porción de ensalada de verduras (150 gramos)</li> <li>Fruta o postre</li> <li>Refresco de frutas o infusión, según estación</li> <li>Agua de tiempo</li> </ul>
COMIDA		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa (350 cc - 40 gramos de proteicos neto cocido) o entrada</li> <li>Plato principal (Segundo)</li> <li>Porción de ensalada de verduras (120gramos)</li> <li>Fruta o postre</li> <li>Agua de tiempo o infusión</li> </ul>
CENA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plato de fondo</li> <li>Ensaladas (130 gramos)</li> <li>Refrescos de frutas naturales, té, café o infusiones</li> <li>03 veces por semana Fruta o 04 veces por semana postre</li> </ul>	
REFIGERIOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>OPCION 01: Leche Evaporada al ½ o yogurt pasteurizado 250 cc - preparación calórica o fruta + alimento no proteico o fruta al natural.</li> <li>OPCION 02: Entrada o sándwich con aporte de alimentos proteicos (huevo, carne, pollo, pavita, queso - 40 gramos de proteicos cocido) y verduras según requerimiento del servicio) + Refrescos naturales o té o café o infusiones o jugo de frutas.</li> <li>OPCION 03: Postre Proteico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leche Evaporada al ½ o</li> <li>Yogurt pasteurizado 250 cc o</li> <li>Fruta entera o jugos de fruta o</li> <li>Entrada o ensaladas, sándwich con aporte de alimentos proteicos (huevo, queso, 40 gramos de proteicos cocido)</li> </ul>

Todas estas preparaciones deben ajustarse al requerimiento calórico y distribución de macronutrientes solicitado anteriormente.

➤ **ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN: RACIÓN LÍQUIDA: Solo pacientes**

RACION ALIMENTARIA	DIETA LIQUIDA RESTRINGIDA (600 cc – 800cc)	DIETA LIQUIDA AMPLIA (800 cc – 1200 cc)
DESAYUNO	Gelatina líquida + Infusión	Cocimiento de cereal + Mazamorra + Infusión
ALMUERZO	Consomé + Gelatina líquida + Infusión	Caldo o crema + Gelatina + Mazamorra natural+ Infusión
COMIDA	Consomé + infusión	Caldo o crema + Mazamorra + Infusión

➤ **ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA I – II: Solo pacientes**

RACION ALIMENTARIA	COMPONENTES
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Papilla con proteína de AVB para alimentación complementaria de 6 a 12 meses</li> <li>♦ Papilla de cereal con fruta</li> <li>♦ Rebanada de pan</li> </ul>
1 <sup>ra</sup> COLACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Fruta al natural o mazamorra a base de frutas y cereales</li> <li>♦ Papillas con proteína de AVB para alimentación complementaria de 6 a 12 meses</li> </ul>
ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Plato principal: a base de alimentos de origen animal (yema de huevo, hígado res, cuy, bazo, pollo, pavita) + cereal, tubérculo y/o menestras, + vegetales variados.</li> <li>♦ Fruta o compota de fruta</li> </ul>
2 <sup>da</sup> COLACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Fruta al natural o mazamorra a base de frutas y cereales para alimentación complementaria de 6 a 12 meses</li> </ul>
COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Plato principal: a base de alimentos de origen animal (yema de huevo, hígado res, cuy, bazo, pollo, pavita) + cereal, tubérculo y/o menestras, + vegetales variados + aceite de origen vegetal</li> <li>♦ Fruta o compota de fruta</li> </ul>

➤ **ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN EN PACIENTE DIABETICO:**

RACION ALIMENTARIA	COMPONENTES
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Fruta picada (150gr)</li> <li>♦ Bebible de avena, quinua c/leche o fruta</li> <li>♦ 1 pan proteico o entrada proteica</li> <li>♦ 1 huevo cocido</li> </ul>
1 <sup>ra</sup> COLACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Fruta al natural o gelatina sin azúcar</li> </ul>
ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Plato principal: guisos con presa de 100 a 120gr</li> <li>♦ Sopa (300cc)</li> <li>♦ Ensalada de verduras 150 gr</li> <li>♦ Fruta entera (150gr)</li> </ul>
2 <sup>da</sup> COLACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Fruta al natural o yogurt sin azúcar</li> </ul>
COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Plato principal: guisos con presa de 100 a 120gr</li> <li>♦ Sopa (300cc)</li> <li>♦ Ensalada de verduras 150 gr</li> <li>♦ Fruta entera (150gr)</li> </ul>

➤ **ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN ENTERAL: FÓRMULA ENTERAL FARMACOLÓGICA (Según prescripción médica)**

- Técnica de soporte nutricional que consiste en administrar los nutrientes directamente en el tracto gastrointestinal mediante sonda

- b. Se emplearán fórmulas poliméricas, específicas, elementales y modulares, las mismas que deben ser isotónicas (350 mOsm/kg) y moderadamente hipertónicas (350-550 mOsm/kg)
- c. El fraccionamiento de volumen y la dilución de la fórmula enteral serán de acuerdo a la prescripción médica nutricional y tolerancia del paciente.
- d. El personal asignado a esta tarea preparará y distribuirá todas las fórmulas indicadas sean de la institución o de la empresa.
- e. El contratista a solicitud de la Unidad de Nutrición atenderá el requerimiento enterales estándar, específicas y altamente especializadas e incluirá módulos proteicos, calóricos y lipídicos.

**CARACTERÍSTICAS DE LAS FÓRMULAS PARA ADULTOS - ADMINISTRACIÓN VIA ORAL O ENTERAL**

DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS
Fórmula estándar- Fórmula polimérica	Presentación en polvo Concentrado de proteína de leche y aislado e proteína de soya, caseinato de calcio y sodio Aceite de girasol, de soya, de coco, de canola Maltodextrina, jarabe de maíz
Fórmula específica para diabético	Presentación en polvo Maltodextrina, sucromaltosa, isomaltulosa Caseinato de calcio, aislado de proteína de soya Aceite de soya, de girasol, de coco
Fórmula para personas con enfermedades hepáticas	Presentación en polvo Alto aporte de aminoácidos de cadena ramificada Triglicéridos de cadena media y larga (TCM), aceite de canola Maltodextrina.
Fórmulas altamente especializadas Fórmula semielemental para pacientes con función gastrointestinal deteriorada	Presentación en polvo Proteína aislada de soya Maltodextrina TCM Con glutamina
Fórmulas altamente especializadas Fórmula semielemental Con glutamina y arginina	Presentación en polvo Lacto albúmina TCM, aceite de canola Maltodextrina
Fórmulas modulares Con Glutamina Con Arginina	Presentación líquida Proteína de colágeno hidrolizado, aislado de suero de leche
Formulas artesanales	A base de AOA (pollo, carne, huevo) en 240 gr pulpa+13cda de aceite de oliva+ 300ml de leche+300gr de verduras cocidas (es durante el día para el desayuno, almuerzo y cena)

**10. CONDICIONES BASICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

- 10.1 El Contratista proporcionará con 07 (siete) días anticipación la programación de los regímenes con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macronutrientes, y en regímenes especiales de micronutrientes, en base a una ración, a fin que el Servicio de Nutrición pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas. Estas deben estar firmadas y validadas por el



47

nutricionista del contratista. Las preparaciones que no tengan aceptación por el personal usuario, no serán programadas en lo sucesivo.

- 10.2 El Contratista incluirá fracciones de ración (segundo y mazamorra), que permita atender a los pacientes en condiciones de alta; sin costo alguno a la institución, la misma que será determinada por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial. (Aproximadamente son de 3 a 4 por semana).
- 10.3 El Contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales, las mismas que por su cualificación no representarán costo alguno adicional. En especial debe cumplir con la atención diaria de preparaciones con aporte proteico como adicional a media mañana y 2 tomas de leche evaporada para pacientes diabéticos y pediátricos; y jugos naturales con alimentos proteico para gestantes y puerperas
- 10.4 El Contratista a solicitud del Servicio de Nutrición atenderá requerimientos de dietas enterales farmacológicas considerándolo para el pago según UTRAS detallado más adelante. Asimismo, se atenderá dietas enterales naturales si el servicio lo cree extremadamente conveniente, considerándolo para el pago como dietas sólidas.
- 10.5 El Contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia en los comedores respectivos, hasta el término de la atención e igualmente al personal con derecho a refrigerio según reglamento. Asimismo, en las fechas especiales la programación de menús será de acuerdo a la ocasión.
- 10.6 El Contratista programará preparaciones especiales según la ocasión (Semana Santa, Día de la madre, Día de Apurímac, Aniversario del Hospital I de Andahuaylas, Día del Padre, Fiestas patrias, 1° de Noviembre, Día de Andahuaylas, Navidad y Año nuevo), las cuales no incrementarán las dosificaciones establecidas ni generará un incremento en la facturación del costo por ración.
- 10.7 El Contratista deberá entregar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo.
- 10.8 La programación de refrigerios para el personal asistencial debe ser variada y no repetirse durante la semana.
- 10.9 El control de la prestación del servicio a los pacientes y usuarios en las áreas de hospitalización estarán a cargo de los profesionales nutricionistas de turno; quienes sellarán y firmarán la conformidad del servicio, en los formatos de las órdenes de dietas, de preferencia sin enmendaduras. En casos de ausencia del profesional por motivos de fuerza mayor, la conformidad será firmada por el profesional del siguiente turno previa verificación de las raciones atendidas en las historias clínicas del paciente.
- 10.10 El Contratista se encargará del recojo, lavado y desinfección de la vajilla utilizada y de la disposición adecuado de desperdicios según las normas de bioseguridad de la institución.
- 10.11 El Contratista implementará un sistema electrónico de gestión de acceso para el control de asistencia del personal destacado.
- 10.12 El Contratista presentará en forma mensual y con una semana de anticipación el rol de trabajo del personal que laborará en el servicio de alimentación. Los cambios de turno deben comunicarse con al menos 24 horas de anticipación. Sólo se permiten cambios con su par, es decir deben tener el mismo perfil y asumirán la totalidad de las funciones y responsabilidades
- 10.13 El proveedor presentará en forma mensual y con una semana de anticipación el rol de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, acorde al Plan de Higiene y Saneamiento.

#### 11. DE LA ATENCIÓN A LOS USUARIOS (Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética NTS N° 103-MINSA/DGPS-V01)

La UPSS de Nutrición y Dietética garantizará la operatividad del servicio durante el horario de atención del establecimiento, según las respectivas unidades que la integran. El servicio relacionado a la alimentación se brinda a los pacientes hospitalizados, así como al personal del establecimiento que se encuentre de guardia.

##### 11.1 ATENCIÓN A PACIENTES

- a. Todos los pacientes hospitalizados y los que se encuentren en observación en el servicio de emergencia deberán recibir alimentación del hospital según su indicación médica.

- b. Los productos alimenticios o insumos se almacenarán, prepararán y transportarán de modo que se garantice la seguridad, y el contenido nutricional e inocuidad de los alimentos.
- c. Dicha alimentación estará sujeta a las indicaciones y restricciones del profesional médico tratante.
- d. Las raciones de alimentos estarán sujetos a las diferentes etapas de vida según corresponda.
- e. Las raciones de alimentos que se proporcionan a los pacientes deben estar elaboradas, según las disposiciones de la UPSS, aprobadas por la Dirección del Establecimiento, las mismas que estarán acordes con la normativa vigente y la que apruebe la Autoridad de Salud.
- f. Los alimentos preparados por la UPSS de Nutrición y Dietética para los pacientes hospitalizados, deben caracterizarse por la calidad en términos del valor nutricional, la presentación y el sabor, ajustado sólo a las restricciones dispuestas por la terapéutica clínica para cada paciente.
- g. Se debe asegurar que los regímenes y/o fórmulas especiales proporcionadas por el hospital se almacenen, preparen y transporten de modo que se garantice la seguridad, integridad y el contenido nutricional de los mismos.
- h. La distribución de los alimentos para los pacientes hospitalizados, será de acuerdo al siguiente horario.

RACION	HORA DE SERVIDO EN LAS UNIDADES PERIFÉRICAS	HORA DE ENTREGA AL PACIENTE	TIEMPO PARA INGESTA	HORA DE ACOPIO
Desayuno	07:00 horas	07:00 – 07:30 horas	30 minutos	08:00 horas
1 <sup>ra</sup> Colación	09:30 horas	10:00 horas	30 minutos	10:30 horas
Almuerzo	11:45 horas	12:00-12:30 horas	45 minutos	13:15 horas
2 <sup>da</sup> Colación	02:30 horas	15:00 horas	30 minutos	15:30 horas
Cena	04:45 horas	17:00 – 17:30 horas	30 minutos	18:00 horas
3 <sup>ra</sup> Colación	19:00 horas	19:30 horas	30 minutos	20:00 horas

- i. Cuando corresponda, se debe considerar que el tiempo para ingesta, pudiera ser mayor para aquellos servicios o pacientes que por su condición clínica lo ameriten.
- j. El horario para la administración de fórmulas enterales y colaciones, será de acuerdo a las necesidades de los pacientes y al requerimiento del nutricionista de la institución.

#### 11.2 ATENCIÓN A PERSONAL

- a. El servicio de alimentación se atenderá al personal asistencial, que efectúa guardia de 12 horas consecutivas y efectivas. La atención se realiza exclusivamente en el comedor para personal.
  - Por guardia diurna: ALMUERZO
  - Por guardia nocturna: CENA Y DESAYUNO POST GUARDIA.
  - Al personal que labora horas extras y/o labor continuada no considerada guardia, NO TIENE DERECHO a percibir alimentación por parte de la Institución
- b. El personal de guardia podrá solicitar regímenes dietoterapéuticos en caso de presentar alguna enfermedad. Para tal fin debe presentar a la Coordinación del Servicio de Nutrición el “FORMATO DE ATENCION DE DIETA AL PERSONAL ASISTENCIAL” (ANEXO 06) el cual debe estar firmado por su médico tratante y el responsable de Salud Ocupacional del Hospital I Andahuaylas.
- c. El Servicio de nutrición recibe una copia de los roles de trabajo del personal asistencial del servicio de Admisión, cada rol cuenta con la firma y sello de los jefes y/o coordinadores de los diferentes servicios, quienes son responsables de cautelar que los roles enviados guarden estricta correspondencia, con la programación de guardia efectiva.
- d. La UPSS de Nutrición y Dietética deberá establecer un horario de atención para el personal que será respetado estrictamente por los usuarios, y dependerá de cada establecimiento, sugiriéndose los siguientes aspectos



45

- e. El personal que labora en áreas críticas (responsable de programa TBC, personal de laboratorio que procesa muestras de BK en esputo, personal de emergencia, personal de centro quirúrgico, personal de Unidad de Cuidados Intensivos) tiene derecho a REFRIGERIO.

RACION	INICIO DE ATENCION	TERMINO DE ATENCION
Desayuno	07:00 horas	09:00 horas
Almuerzo	12:30 horas	14:30 horas
Cena	19:00 horas	21:00 horas
Refrigerio mañana	09:30 horas	11:00 horas
Refrigerio tarde	03:30 horas	05:00 horas

\*En áreas críticas (emergencia y centro quirúrgico) se dará una tolerancia de 30 minutos en refrigerios.

- f. El contratista implementará en el área de cocina, comedor y unidades de atención periférica obligatoriamente 01 reloj de pared por área.
- g. Están exceptuados de este horario, previa coordinación el personal de guardia que se encuentre laborando en sala de operaciones, en unidad de cuidados intensivos y emergencia.
- h. La atención de alimentos al personal asistencial de guardia y refrigerios es **PERSONAL ES INTRANSFERIBLE**.
- i. Los refrigerios para pacientes del programa TBC serán entregados en el consultorio donde reciben su tratamiento.
- j. El personal que labora en la UPSS de Nutrición y Dietética tiene derecho a consumir sus raciones alimentarias completas dentro de su turno de trabajo.

## 12. CANTIDADES - UNIDAD TECNICA DE RACIONES SERVIDAS (UTRAS)

- a. Para el cálculo de las raciones solidas o líquidas servidas en el día se utilizará los Lineamientos para la Organización y Funcionamiento de las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social EsSalud, aprobada mediante Resolución de Gerencia de Prestaciones de Salud N° 51 GCPS-ESSALUD 2016.

TIEMPO DE COMIDA	UNIDAD TECNICA DE RACIONES SERVIDAS (UTRAS)
Desayuno	0.15 de ración (pacientes y personal asistencial)
Almuerzo	0.50 de ración (pacientes y personal asistencial)
Comida	0.35 de ración (pacientes)
Cena	0.20 de ración (personal asistencial)
Refrigerio	0.12 de ración (personal asistencial y pacientes TBC)
Formula enteral (1000 cc)	1.00 de ración
Fórmula láctea	0.10 de ración
Alimentación complementaria	0.30 de ración (pacientes menores de un año)

- b. Las cantidades de las raciones alimenticias pueden variar por encima o debajo de la cantidad referenciales Art 157° RLCE, se podrá hacer adicionales o reducciones durante la vigencia del contrato, para ello Contratista deberá atender los pedidos, se facturará las raciones requeridas por el área usuaria según los siguientes criterios:
- Para personal: en número de raciones solicitadas por el área usuaria previa revisión de la demanda y verificación de los roles del personal asistencial los cuales son facilitadas por el área de Admisión. En caso de que se requiera raciones adicionales, éstas serán atendidas sin alterar el precio unitario por este concepto.
  - Para pacientes: se hará de acuerdo a la demanda diaria de cada servicio, lo cual queda registrado en la Ficha Matriz de Atención Nutricional Diaria.
- c. El cálculo para efecto de pago de las fórmulas lácteas, fórmulas poliméricas estándar y fórmulas específicas para pacientes diabéticos se seguirá el siguiente procedimiento:
- Para efectos de pago de las fórmulas enterales se sumará los litros consumidos, ese total se divide entre 1000 ml, luego se multiplicará por el UTRA (1.0), representando esta cifra el total de raciones sólidas a pagar.



- d. El cálculo para efecto de pago de las fórmulas para pacientes con enfermedades hepáticas y fórmulas altamente especializadas en adultos seguirá el siguiente procedimiento:
- En presentación en polvo se sumará el total de litros consumidos, luego se divide entre el volumen de la presentación del producto según su dilución estándar, para luego multiplicar por el costo del producto, y con este total se divide entre el costo de la ración sólida, dando el total de raciones sólidas a pagar, para lo cual deberá adjuntar la factura, y/o boleta de venta de la compra del producto. El comprobante de la adquisición debe estar acorde con los precios del mercado, lo que se verificará antes de la facturación de las raciones.
  - En presentación en líquido se sumará el total de litros consumidos, luego se divide según el volumen de la presentación, luego se multiplicará por el costo del producto, éste total se divide entre el costo de la ración sólida, dando el total de raciones sólidas a pagar, para lo cual deberá adjuntar la factura, y/o boleta de venta de la compra del producto. El comprobante de la adquisición debe estar acorde con los precios del mercado, lo que se verificará antes de la facturación de las raciones.

### 13. SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO:

- a. Actividad relacionada a ejecutar las acciones que permitan verificar el cumplimiento de lo programado, así como la calidad del servicio. Este control se ejecuta a través del monitoreo, la supervisión y la evaluación, utilizando los indicadores pertinentes, incluidos a medir la satisfacción de los usuarios. De esta actividad el profesional nutricionista de EsSalud redactará la ficha de control de calidad alimentaria y/o acta de observación, la misma que será entregada a la nutricionista de la empresa. Este documento será firmado por ambos profesionales en conformidad del resultado de la supervisión.
- b. El Contratista deberá coordinar permanentemente a través de su nutricionista con el Servicio de Nutrición del Hospital I Andahuaylas, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio. Por lo tanto, es indispensable la presencia permanente del profesional nutricionista de la empresa en el Servicio.
- c. El personal profesional del Servicio de Nutrición del Hospital I Andahuaylas, verificará la calidad y cantidad de los víveres frescos, secos y cárnicos que se recepcionarán y que se usarán en las preparaciones, determinando el horario de ingreso de los víveres. Se aplicará la ficha de control de calidad de víveres frescos y secos, cuyo sustento son las fichas técnicas aprobadas de los alimentos de calidad extra, superior o de primera. Estas fichas pueden descargarse de <http://portal.osce.gob.pe/seace/content/servicios-subasta-inversa> y/o del codex alimentarius donde se establece los criterios de aceptación y condiciones de rechazo.
- d. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones, permitiendo su aceptación o rechazo. Estas actividades deben cumplirse en base al plan de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos (BPM) y Plan de higiene y Saneamiento (PHS) y Plan de Buenas Práctica de Almacenamiento (BPAL)
- e. El personal profesional del Servicio de Nutrición del Hospital I Andahuaylas, verificará la calidad y cantidad de las preparaciones antes de su distribución, para ello, el contratista incluirá una ración completa sin costo alguno. Además, debe contar obligatoriamente con:
  - 02 balanzas digitales con capacidades de: 0 a 5 kg. y de 0 a 100kg
  - 01 termómetro de alimentos.
  - Tiras reactivas para el control del pH de los alimentos.
  - Pesas patrón para calibración de balanzas
- f. Las balanzas y termómetros deberán contar con certificado de calibración. El contratista presentará un cronograma de mantenimiento preventivo anual.
- g. El personal que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados, acatará las indicaciones del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, en el desempeño de sus tareas y procedimientos de atención. En caso de omisión u error la empresa asumirá la responsabilidad de dichos actos.
- h. Se procederá a la supervisión de los servicios que presta el contratista en el Hospital I Andahuaylas, por parte de los órganos competentes de EsSalud.
- i. El proveedor será responsable de las observaciones realizadas por las diferentes instituciones (DISA, Municipalidad, entre otras) durante las supervisiones inopinadas. (anexo N° 05 - anexo N° 06)

**RED ASISTENCIAL APURIMAC**

CONCURSO PUBLICO N° 003-2023-ESSALUD/RAAP-Primera Convocatoria.

**BASES INTEGRADAS**

CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1

**"SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY Y EL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC POR UN PERIODO DE UN AÑO"**

43

- j. En caso de controversias en la dosificación de Alimentos para las preparaciones de los regímenes normales y dietéticos, se regirá por la Tabla de Dosificación de Alimentos vigente a la fecha, del ente rector (Ministerio de Salud) (RM 046 - 82 - SA/DVM).
- k. El contratista responsable de brindar el servicio de Alimentación y Nutrición, deberá comprometerse a cumplir, cuando la institución lo solicite, la acreditación ante la autoridad competente, según los criterios aprobados por el Ministerio de Salud.

**14. DELIMITACION DE FUNCIONES DEL PERSONAL****14.1 FUNCIONES DE LA NUTRICIONISTA DE LA CONCESIONARIA EN LAS DEMÁS ÁREAS:**

- a. Realiza la programación de regímenes normales y dietoterapéuticos, posterior a su revisión debe anexar la dosificación de las preparaciones.
- b. Cada preparación contará con una ficha de información nutricional donde se consignará la dosificación en base a una ración y el cálculo de micro y macronutrientes.
- c. Si no existieran algunos insumos requeridos para las preparaciones, en caso de desabastecimiento comprobado, deberá reportar los faltantes al Nutricionista de EsSalud, quien deberá elaborar la reprogramación de dietas, conjuntamente con la Nutricionista de la concesionaria.
- d. Efectúa la requisición de insumos que se necesitan para la elaboración de los regímenes normales y dietoterapéuticos, refrigerios de pacientes, refrigerios del personal, fórmulas enterales, fórmulas infantiles y germinados. El pedido puede realizarse diariamente, semanalmente y mensualmente.
- e. Realiza el control de calidad de los insumos que ingresan al Servicio de Nutrición.
- f. Verifica el adecuado manejo del Control del Kardex de víveres frescos y secos.
- g. Verifica el almacén de víveres secos, frescos e insumos de limpieza y desinfección: cantidad, calidad, fecha de vencimiento y almacenamiento adecuado.
- h. Rotula con etiqueta roja o cartel rojo aquellos insumos que estén próximos a vencerse.
- i. Realiza el requerimiento de conservadores de plástico para guardar alimentos frescos y secos que serán utilizados en el almacén y frigoríficos. En el caso de deterioro de los conservadores efectuará la solicitud de reposición.
- j. Efectúa el requerimiento de vajilla, cubertería y demás insumos para la preparación de los regímenes normales y dietoterapéuticos, en el caso de deterioro, pérdida o rotura realizará la solicitud de reposición.
- k. Elabora el cuadro resumen del número de personal que se encuentra laborando en las áreas con derecho a alimentación en base a los roles de trabajo del Hospital I Andahuaylas, lo cual será sujeto a revisión y reajustes por parte del área usuaria previa evaluación de la demanda real de raciones consumidas.
- l. Recepciona el formato de solicitud de dietas y los cuadros de requerimientos de raciones alimentarias a ser atendidas para pacientes y personal respectivamente.
- m. Recepciona, comunica y coordina con el nutricionista el pedido de dietas adicionales de los diferentes servicios de hospitalización, que han sido solicitadas fuera de la visita médica.

**14.2 FUNCIONES DEL MAESTRO DE COCINA**

- a. Baño diario, cepillado de dientes y vestirse con el uniforme blanco completo, barbijo y/o mascarilla y gorro. No usar anillos, pulseras, relojes y tener las uñas limpias y cortas.
- b. Recibe y verifica la cantidad y/o peso de víveres secos y frescos que son entregados por el responsable de Almacén, para las preparaciones de los regímenes normales. La solicitud de las cantidades la realiza la Nutricionista de la concesionaria, teniendo en cuenta, la dosificación establecida y el censo de pacientes del día.
- c. Efectúa las operaciones preliminares: de limpieza, cortado y/o picado de los alimentos para la realización de las preparaciones de los regímenes normales.
- d. Los cortes de los cárnicos estarán a cargo del Maestro de cocina, quien tendrá como apoyo al responsable de comedor y responsable de refrigerios de personal. Se detalla el troceado y cortes que realizarán:

15



42

**Troceado de la carne de pollo:**

- Filetes de pollo.
- Pechugas de pollo.
- Piernas
- Muslos
- Piernas muslo

**Cortes de la carne de res:**

- Lomo fino, para la preparación de lomo saltado.
- Cuadril, colita de cuadril, para la preparación de bistec.
- Bistec de Tapa, para bistec.
- Guiso especial, para estofados.
- Cabeza de lomo, para bistec, parrilladas.
- Molida de bistec, para hamburguesas, apanados, albóndigas.
- Asado Pejerrey, para asados.

**Corte de la carne de cerdo:**

- Chuleta de pierna.

**Corte de la carne de cuy**

- Pierna.
- Brazo.
- Corte sagital.

- e. Una vez troceado y en cortes los cárnicos, serán entregados al responsable de almacén, quien lo guardará en los equipos de refrigeración, previo rotulado de los conservadores.
- f. Adereza y realiza las mezclas necesarias para las preparaciones.
- g. Elaborar las comidas cuidando la buena sazón y presentación de platos.
- h. Asesora en las preparaciones que realizan los responsables de dietas, Responsable de refrigerios de personal y Responsable de comedor.
- i. Sirve en un plato con divisiones, pequeñas cantidades de las preparaciones realizadas con la finalidad que sea evaluado por la Nutricionista de EsSalud y se realice los ajustes necesarios, si fuera el caso, a las preparaciones efectuadas.
- j. Cuenta y entrega las raciones al responsable de comedor turno noche para la distribución de la cena de guardia.
- k. Lava, seca y guarda los insumos utilizados en la preparación de los regímenes completos o normales.
- l. Mantiene su espacio de trabajo limpio y organizado.
- m. Informa a la Nutricionista responsable de la empresa de alimentos, cualquier pérdida, rotura o desperfecto de equipo, vajilla o cubiertos para su reemplazo o cambio.
- n. Vela por el mantenimiento y uso adecuado de equipos y materiales de trabajo de la unidad.
- o. Cumple estrictamente con los horarios de trabajo establecidos según rol.
- p. El maestro de cocina realizará la inducción correspondiente, en el caso que se incorpore un nuevo personal al área en que desarrolla sus actividades. Dicha inducción será dentro de un periodo de 3 a 5 días, previa coordinación y autorización del Nutricionista de EsSalud. El nuevo personal debe contar con el perfil señalado en las bases.
- q. En caso de emergencia, el personal puede rotar temporalmente a cualquier área que no sea de su competencia, con la finalidad de salvaguardar, el normal funcionamiento de las actividades del Servicio de Alimentación y nutrición del Hospital I Andahuaylas.

**14.3 FUNCIONES PERFIL OCUPACIONAL DEL MAESTRO DE COCINA**

- a. Gestiona el orden en la cocina y supervisa la higiene y limpieza de todos los ambientes del área de producción.
- b. Coordina y colabora con el nutricionista de la concesionaria la requisición de alimentos e insumos.
- c. Organiza, instruye, dirige y coordina con el personal a su cargo
- d. Instruye, explica y/o corrige cada paso durante la preparación de los alimentos a fin de obtener raciones alimentarias de calidad.

 **EsSalud**  
Lic. Mariela Velasco Quispe Huancaya  
NUTRICIONISTA C.N.P. 5447  
HOSPITAL I ANDAHUAYLAS

16



- e. Posee dominio de técnicas culinarias avanzadas aplicadas a la gastronomía regional, nacional e internacional.
- f. Manipula los alimentos con total manejo de puntos críticos, preparación y conservación de los mismos.
- g. Posee conocimientos necesarios para realizar preparaciones alimentarias que obedezcan a regímenes completos o dietoterapéuticos establecidos por los Nutricionistas del EsSalud. En fechas especiales y festivas elaborará potajes típicos y/o propios de cada festividad.
- h. Posee conocimientos de diseño, estética y arte en el emplatado y presentación de platos de los regímenes normales y dietoterapéuticos, con la finalidad ofrecer preparaciones atractivas a los comensales.
- i. En la escala jerárquica está dirigiendo, asesorando y controlando las diferentes preparaciones en el área de producción de alimentos: Preparación de regímenes hospitalarios y elaboración de refrigerios.

**14.4 FUNCIONES DEL RESPONSABLE DEL ÁREA DE FUNCIONES Y PERFIL OCUPACIONAL DEL RESPONSABLE DE DIETAS Y FÓRMULAS ENTERALES, ESPECIALIZADAS E INFANTILES, DIETAS ESPECIALES Y REFRIGERIOS DE PACIENTES:**

**- FÓRMULAS ENTERALES, ESPECIALIZADAS E INFANTILES Y DIETAS ESPECIALES**

- a. El responsable del Área de fórmulas enterales a cargo de la preparación deberá estar adecuadamente capacitado, y haber cumplido con los controles sanitarios correspondientes a la normatividad vigente y requeridos para todos los manipuladores de alimentos, y deberán cumplir con los lineamientos establecidos por la Guía de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos en los Servicios de Nutrición de ESSALUD (Directiva N° 5-GCPS-ESSALUD-2013).
- b. El responsable del Área de fórmulas enterales se bañará diariamente y cepillará sus dientes. Asimismo, debe estar adecuadamente uniformado para asegurar la protección de los productos elaborados, tal como se detalla:
  - a. Ropa protectora de color blanco, que cubra todo el cuerpo.
  - b. Gorro descartable.
  - c. Mascarilla N 95
  - d. Guantes.
  - e. Bata desechable.
  - f. No usará anillos, pulseras, relojes y sus uñas estarán limpias y cortas.
- c. Recibe el pedido de fórmulas enterales, especializadas e infantiles, suministrado por la Nutricionista de EsSalud.
- d. La preparación, envasado y rotulado de las fórmulas enterales, especializadas e infantiles estará a cargo del responsable del Área de fórmulas enterales, especializadas e infantiles. El rotulado de los frascos graduados indicará: N° de cama, nombre del paciente, horario y volumen. El asesoramiento y supervisión en la preparación de fórmulas enterales será realizado por el Nutricionista de EsSalud, quien determinará los horarios y volúmenes de distribución de acuerdo a las necesidades nutricionales del paciente hospitalizado.
- e. Lleva las fórmulas a los servicios de hospitalización que indique la Nutricionista de EsSalud y recoge los frascos graduados, utensilios y otros materiales empleados en cada despacho realizado.
- f. Limpia y desinfecta los envases y todo material que sea utilizado en la preparación de las fórmulas enterales. Asimismo, se encargará de la desinfección de mesas de trabajo, mayólicas y estantes de almacenamiento de productos.
- g. Seca y guarda frascos graduados, vajilla y cubertería destinada al Área de fórmulas enterales, especializadas e infantiles en los reposteros indicados.
- h. Realiza preparaciones para las dietas Thevenon, dietas especiales y germinados, de acuerdo a la indicación de la Nutricionista de EsSalud con la dosificación indicada, aplicando normas de higiene.
- i. Informa a la Nutricionista de la concesionaria cualquier pérdida, rotura o desperfecto de equipos, vajilla, cubiertos y frascos graduados para su reemplazo o cambio.
- j. Utiliza correctamente los bienes del Área de Fórmulas enterales, especializadas e infantiles del Hospital I Andahuaylas- EsSalud y cumple estrictamente con los horarios de trabajo establecidos según rol.

**RED ASISTENCIAL APURIMAC**

CONCURSO PUBLICO N° 003-2023-ESSALUD/RAAP-Primera Convocatoria.

**BASES INTEGRADAS**

CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1

**"SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY Y EL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC POR UN PERIODO DE UN AÑO"**

40

- k. Realizará la inducción correspondiente, en el caso que se incorpore un nuevo personal al área en que desarrolla sus actividades. Dicha inducción será dentro de un periodo de 3 a 5 días, previa coordinación y autorización del Nutricionista de EsSalud. El nuevo personal debe contar con el perfil señalado en las bases.
- l. En caso de emergencia, el personal puede rotar temporalmente a cualquier área que no sea de su competencia, con la finalidad de salvaguardar, el normal funcionamiento de las actividades del Servicio de Alimentación y nutrición del Hospital I Andahuaylas

**- ATENCIÓN DE REFRIGERIOS DE PACIENTES**

- a. Recepciona la hoja de solicitud de refrigerios de pacientes elaborada por la Nutricionista de EsSalud.
- b. Recibe y verifica la cantidad y/o peso de víveres secos y frescos que son entregados por el Responsable de Almacén, para las preparaciones de los refrigerios de pacientes. La solicitud de las cantidades la realiza la Nutricionista de la concesionaria, teniendo en cuenta, la dosificación establecida.
- c. Prepara las colaciones (primera, segunda y tercera colación)) con la indicación de la nutricionista de EsSalud. Atiende raciones alimentarias que quedaron pendientes por motivos de exámenes, procedimientos u otras situaciones propias de un centro hospitalario.
- d. Recoge las jarras de agua y vasos de los pacientes que han sido dados de alta o haya, así mismo distribuye jarras de infusiones en el turno de la tarde
- e. Lava, seca y guarda la vajilla y cubertería en los reposteros indicados.
- f. Revisa todas las Áreas de hospitalización con la finalidad de recoger bandejas, utensilios y vajilla de pacientes que hayan recibido dietas adicionales o que demoren en el consumo de los regímenes.
- g. Informa a la Nutricionista responsable de la Concesión de alimentos, cualquier pérdida, rotura o desperfecto de equipos, vajilla o cubiertos para su reemplazo o cambio.
- h. Cumple estrictamente con los horarios de trabajo establecidos según rol.
- i. Realizará la inducción correspondiente, en el caso que se incorpore un nuevo personal al área en que desarrolla sus actividades. Dicha inducción será dentro de un periodo de 3 a 5 días, previa coordinación y autorización del Nutricionista de EsSalud. El nuevo personal debe contar con el perfil señalado en las bases.
- j. En caso de necesidad, el personal puede rotar temporalmente a cualquier área que no sea de su competencia, con la finalidad de salvaguardar, el normal funcionamiento de las actividades del Servicio de Alimentación y nutrición del Hospital I Andahuaylas

**14.5 FUNCIONES DEL RESPONSABLE DE DIETAS**

- a. El responsable de dietas deberá estar adecuadamente capacitado, y haber cumplido con los controles sanitarios correspondientes a la normatividad vigente y requeridos para todos los manipuladores de alimentos, y deberán cumplir con los lineamientos establecidos por la Guía de Buenas prácticas y manipulación de alimentos en los Servicios de Nutrición de ESSALUD (Directiva N° 002-GCPS-ESSALUD-2016).
- b. Baño diario, cepillado de dientes y vestirse con el uniforme blanco completo, zapatos blancos, botas, barbijo y/o mascarilla, redecilla y gorro. Adicionalmente contará con mandil blanco para la distribución de dietas en el área de hospitalización. No usará anillos, pulseras, relojes, y tendrá las uñas limpias y cortas y cumplir estrictamente con los horarios de trabajo establecidos según rol.
- c. El responsable de dietas distribuye el desayuno con la hoja de pedido de dietas día anterior elaborado por la Nutricionista de EsSalud que laboró el turno tarde, a excepción de algunos cambios e ingresos del día reportados por la Nutricionista del turno mañana.
- d. Recepciona la hoja de solicitud dietas realizada por la Nutricionista de EsSalud.
- e. Recibe y verifica la cantidad y/o peso de víveres secos y frescos que son entregados por el Responsable de Almacén, para las preparaciones de los regímenes dietoterapéuticos. La solicitud de las cantidades la realiza la

18



Nutricionista de la concesionaria, teniendo en cuenta, la dosificación establecida y el censo de pacientes del día.

- f. Coordina con la Nutricionista de EsSalud para la preparación de las dietas hospitalarias y realiza las preparaciones de dietas hospitalarias de acuerdo a la programación semanal, teniendo en cuenta la dosificación establecida.
- g. Enchufa el coche térmico (60°), ½ hora antes de su uso, con la finalidad de llevar las preparaciones en la temperatura adecuada.
- h. Mantiene su espacio de trabajo limpio, organizado e implementado, aplicando los formatos de control existentes en cada área de trabajo
- i. Traslada en el coche térmico transportador de la Unidad de producción al servicio de hospitalización respectivo, manteniéndolo cerrado.
- j. Sirve las diferentes preparaciones en las bandejas de acuerdo a la Hoja de solicitud de dietas, asegurando buenas prácticas y manipulación de alimentos.
- k. Limpia y desinfecta las mesas de los pacientes antes de servir cualquier preparación.
- l. Distribuye las bandejas servidas a pacientes hospitalizados y recoge, lava, llena y distribuye jarras de infusión de acuerdo a volumen hídrico indicado por la Nutricionista de EsSalud.
- m. Acabado el consumo de las raciones el responsable de dietas deberá recoger las bandejas y menajes utilizados y colocarlo en el coche transportador para su desinfección y almacenamiento de acuerdo a las medidas de higiene. Seca y guarda la vajilla y cubertería en los reposteros indicados.
- n. El responsable de dietas informará todo el proceso de distribución a la Nutricionista de EsSalud.
- o. Lava y desinfecta el coche transportador, reposteros, vajillas, cuberterías, horno microondas, termos, hervidores eléctricos, cocinas eléctricas, etc., aplicando normas de higiene. Mantiene el (los) repostero (s) limpio (s) y ordenado (s), cumpliendo procedimientos de higiene.
- p. Calienta las preparaciones alimenticias para la distribución de dietas y pedidos adicionales, además elabora preparaciones para los pedidos adicionales de dietas.
- q. Informa a la Nutricionista responsable de la Concesión de alimentos, cualquier pérdida, rotura o desperfecto de equipo, vajilla o cubiertos para su reemplazo o cambio. Vela por el mantenimiento y uso adecuado de los equipos y materiales de trabajo del servicio.
- r. la entrega de turno al personal de la tarde, e informarán al responsable de fórmulas enterales, especializadas e infantiles y refrigerios de pacientes, para el recojo de menajería, utensilios y entrega de infusión de pacientes que hayan recibido dietas adicionales tardíamente o que demoren en el consumo de los regímenes.
- s. Realizará la inducción correspondiente, en el caso que se incorpore un nuevo personal al área en que desarrolla sus actividades. Dicha inducción será dentro de un periodo de 3 a 5 días, previa coordinación y autorización del Nutricionista de EsSalud. El nuevo personal debe contar con el perfil señalado en las bases.
- t. En caso de necesidad, el personal puede rotar temporalmente a cualquier área que no sea de su competencia, con la finalidad de salvaguardar, el normal funcionamiento de las actividades del Servicio de Alimentación y nutrición del Hospital I Andahuaylas

#### - PERFIL OCUPACIONAL DEL RESPONSABLE DE DIETAS

- a. Gestiona el orden y limpieza de su área de trabajo
- b. Coordina y colabora con el nutricionista de la concesionaria en la requisición de alimentos e insumos
- c. Posee dominio de técnicas culinarias avanzadas aplicadas a la gastronomía regional, nacional e internacional.
- d. Manipula los alimentos con total manejo de puntos críticos, preparación y conservación de los mismos.
- e. Posee conocimientos necesarios para realizar preparaciones alimentarias que obedezcan a regímenes completos y dietoterapéuticos para los pacientes. En fechas especiales y festivas elaborará potajes típicos y/o propios de cada festividad
- f. Cuenta con conocimientos de diseño, estética y arte en el emplatado y presentación de platos de los regímenes normales y dietoterapéuticos, con la finalidad ofrecer preparaciones atractivas a los comensales

**14.6 FUNCIONES DEL RESPONSABLE DE ALMACÉN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

- a. El responsable de Almacén, limpieza y desinfección a cargo de la preparación deberá estar adecuadamente capacitado, y haber cumplido con los controles sanitarios correspondientes a la normatividad vigente y requeridos para todos los manipuladores de alimentos, y deberán cumplir con los lineamientos establecidos por la Guía de Buenas prácticas y manipulación de alimentos en los Servicios de Nutrición de ESSALUD (Directiva N° 5-GCPS-ESSALUD-2013).
- b. Baño diario, cepillado de dientes y vestirse con el uniforme completo, barbijo y/o mascarilla y gorro. No usará anillos, pulseras, relojes, y tendrá las uñas limpias y cortas.
- c. Realizará la inducción correspondiente, en el caso que se incorpore un nuevo personal al área en que desarrolla sus actividades. Dicha inducción será dentro de un periodo de 3 a 5 días, previa coordinación y autorización del Nutricionista de EsSalud. El nuevo personal debe contar con el perfil señalado en las bases.
- d. En caso de necesidad, el personal puede rotar temporalmente a cualquier área que no sea de su competencia, con la finalidad de salvaguardar, el normal funcionamiento de las actividades del Servicio de Alimentación y nutrición del Hospital I Andahuaylas

**- Como responsable de almacén:**

- a. El responsable del Almacén de Víveres frescos y secos deberá recibir los insumos (productos cárnicos, verduras, tubérculos, frutas y otros) entregados por el responsable de compras, verificando que sea conforme a lo requerido en la Orden de Compra, elaborado por la Nutricionista de la Concesionaria.
- b. Coloca en los conservadores limpios y rotulados, los productos ingresados y controlados por la Nutricionista de EsSalud.
- c. Coloca en los conservadores limpios y rotulados: condimentos, cereales y derivados, leguminosas y otros alimentos, en el almacén de víveres secos.
- d. Coloca y guarda en conservadores limpios y rotulados: carnes rojas y derivados, vísceras de res, pescados, pollo fresco sin menudencia, hígado de pollo, fluidos corporales de aves y de res, carne de cerdo y/o chuletas, carne de cuy y otros, en los equipos de refrigeración.
- e. Coloca y guarda las frutas en conservadores limpios y rotulados.
- f. Lleva y mantiene actualizado el registro diario del control de la temperatura de los equipos de refrigeración.
- g. Verifica el adecuado funcionamiento de los equipos de refrigeración, y comunica a la Nutricionista de EsSalud si hubiera algún desperfecto.
- h. Registra los movimientos en el Kardex de víveres frescos y secos diariamente.
- i. Informa a la Nutricionista de la concesionaria diariamente los ingresos, salidas y stock de existencias de los cárnicos en los equipos de refrigeración.
- j. Mantiene un adecuado almacenamiento cumpliendo con el procedimiento, Primero que Entra Primero que Sale (PEPS) para la conservación de los productos cárnicos según las normas sanitarias vigentes.
- k. Pesará los insumos que le serán solicitados por la Nutricionista de la concesionaria. Los insumos solicitados serán para las preparaciones de los regímenes normales y dietoterapéuticos, refrigerios de pacientes, adicionales noches, refrigerios del personal, fórmulas enterales, especializadas e infantiles, así como ajíes y limón, que serán brindados en la alimentación del personal de EsSalud.
- l. Mantiene los víveres frescos y secos en buenas condiciones de higiene, así como los anaqueles y conservadores, aplicando buenas prácticas de manufactura.
- m. Informa a la Nutricionista responsable de la Concesión de alimentos, cualquier pérdida, rotura o desperfecto de equipos, conservadores de alimentos, anaqueles y otros, para su reemplazo o cambio.
- n. Cumplir estrictamente con los horarios de trabajo establecidos según rol.

**\*Como responsable de limpieza y desinfección:** De acuerdo al Plan de Higiene y Saneamiento (PHS) limpieza y desinfección realizará lo siguiente:



**Respecto a las áreas de trabajo**

- Lava y desinfecta con hipoclorito de sodio: vajillas, cubertería, estantes, reposteros, mesas, mayólicas, pisos, paredes, puertas y otros insumos que se encuentren en el área de comedor.
- Lava y desinfecta con hipoclorito de sodio: vajillas, cubertería, frascos graduados, estantes, reposteros, mesas, mayólicas, pisos, paredes, puertas, ventanas y otros insumos que se encuentren en la repostería de hospitalización.
- Lava y desinfecta con hipoclorito de sodio: vajillas, cubertería, estantes, reposteros, mesas, mayólicas, pisos, paredes, puertas y otros insumos que se encuentren en el Área de producción de alimentos
- Seca y guarda la vajilla y cubertería en los reposteros indicados.
- Lava y desinfecta con hipoclorito de sodio: coches térmicos y coches transportadores de alimentos
- Lava y desinfecta cocinas, hornos, campana extractora, procesador de alimentos, moladora de carne, marmitas, equipos de refrigeración, mesas de trabajo, superficies, estantes y otros.
- Elimina los desperdicios de acuerdo a normas de higiene y desinfección

**Respecto a otros espacios que forman parte del Servicio de Nutrición**

- Limpia, desinfecta con hipoclorito de sodio y encera el Comedor del personal de guardia.
- Limpia, desinfecta con hipoclorito de sodio y encera la Oficina de Nutricionistas.
- Limpia, desinfecta con hipoclorito de sodio y encera el Almacén de víveres frescos y secos.
- Lava y desinfecta jabas o cajas agrícolas y cosechadoras, coolers y otros que se utilicen en la adquisición de insumos.
- Limpia, desinfecta con hipoclorito de sodio y encera pasadizos del Servicio de Nutrición.
- Limpia y desinfecta con hipoclorito de sodio las puertas del Servicio de Nutrición.
- Limpia las ventanas del Área de producción de alimentos y de la oficina de nutricionistas.
- Elimina los desperdicios de acuerdo a normas de higiene y desinfección.

**14.7 FUNCIONES DEL RESPONSABLE DE COMPRAS**

- a. Recibe capacitación previa y continua para ejercer esta función.
- b. Recepciona la Orden de compras (elaborado por la Nutricionista de la concesionaria) de víveres frescos, secos y otros insumos que se requieren para la preparación de los regímenes normales y dietoterapéuticos, refrigerios de pacientes, refrigerios de personal, fórmulas enterales, germinados y para la preparación de dietas especiales.
- c. Adquiere los insumos solicitados en la orden de compra, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas, que incluyen criterios de aceptación y rechazo de los productos alimenticios.
- d. Si existiera insumos que NO CUMPLEN con las Especificaciones Técnicas, el responsable de compras deberá retirar el producto, para ser cambiado por otro dentro de las 48 horas, el cual nuevamente será evaluado por la Nutricionista de EsSalud para poder otorgar su conformidad.
- e. El traslado de los insumos lo realizará en un vehículo limpio, cubierto al interior con material aislante que impida el contacto directo de los alimentos con la cubierta interna del vehículo. Deben estar clasificados para evitar la contaminación cruzada. Asimismo, los insumos se transportarán en contenedores independientes:
- f. Jabas o cajas agrícolas plegables para frutas, acorde con las normas FDA, para contacto con alimentos.
- g. Jabas o cajas cosecheras caladas o con diseño sólido para verduras y otros, acorde con las normas FDA, para contacto con alimentos.
- h. Jabas o cajas cosecheras con diseño sólido para el pollo fresco, carne de res, carne de cuy, chuletas de cerdo y otros, acorde con las normas FDA, para contacto con alimentos.
- i. Coolers o hieleras portátiles para: pescado, fluidos corporales de aves, de res y otros, yogurt, quesos y otros productos lácteos.

- j. Mantiene las jabas o cajas, coolers y otros en buenas condiciones de higiene.
- k. Cumplir estrictamente con los horarios de trabajo establecidos según rol.
- l. Realizará la inducción correspondiente, en el caso que se incorpore un nuevo personal al área en que desarrolla sus actividades. Dicha inducción será dentro de un periodo de 3 a 5 días, previa coordinación y autorización del Nutricionista de EsSalud. El nuevo personal debe contar con el perfil señalado en las bases.
- m. En caso de necesidad, el personal puede rotar temporalmente a cualquier área que no sea de su competencia, con la finalidad de salvaguardar, el normal funcionamiento de las actividades del Servicio de Alimentación y nutrición del Hospital I Andahuaylas

**14.8 FUNCIONES DE LA NUTRICIONISTA ESSALUD EN EL ÁREA DE FÓRMULAS ENTERALES.**

- a. La nutricionista del Área de Fórmulas enterales y fórmulas infantiles, realizará el control de calidad de la cadena de preparación de las fórmulas enterales.
- b. La Nutricionista pasa visita conjuntamente con el médico de turno en el área de hospitalización, y coordina sobre la prescripción dietética de fórmulas enterales y fórmulas infantiles.
- c. Realizar el pedido de fórmulas enterales, especializadas e infantiles en el formato de solicitud, que será entregado al responsable del Área de fórmulas enterales, especializadas e infantiles.
- d. Supervisar y controlar la preparación de las fórmulas enterales, fórmulas especializadas y fórmulas infantiles.
- e. Garantizar el entrenamiento inicial y continuo del responsable del Área de fórmulas enterales, fórmulas especializadas y fórmulas infantiles.
- f. Monitoriza consumo, tolerancia y administración de fórmulas enterales, especializadas e infantiles de los pacientes hospitalizados.

**14.9 FUNCIONES DE LA NUTRICIONISTA ESSALUD EN HOSPITALIZACIÓN**

- a. La Nutricionista que labora en el turno mañana corroborará en la historia clínica del paciente y coordinará con las Enfermeras, Obstetras de turno saliente, o del turno entrante, las dietas de los pacientes que ingresaron la noche anterior fuera del horario de atención de dietas y las dietas de los pacientes que ingresaron en horas de la mañana, previa prescripción médica. Asimismo, solicitará a las mismas informar si los pacientes entrarán a Sala de operaciones o si tienen algún examen pendiente, con la finalidad de no brindar el servicio de alimentación a los pacientes.
- b. La Nutricionista de EsSalud pasa visita conjuntamente con el médico de turno en el área de hospitalización, y coordina sobre la prescripción dietética de regímenes normales y dietoterapéuticos.
- c. Realiza el pedido de regímenes normales y dietoterapéuticos en el formato de solicitud establecido para el turno mañana y tarde, que será entregado al responsable de dietas.
- d. Monitoriza consumo y tolerancia y administración de los regímenes normales y dietoterapéuticos, y lo registra en el Formato de Matriz nutricional diario.
- e. Realiza la prescripción dietética al paciente de alta y al familiar.
- f. Monitoriza el estado nutricional de pacientes críticos.

**14.10 FUNCIONES DE LA NUTRICIONISTA ESSALUD EN CONTROL DE CALIDAD**

- a. El profesional Nutricionista de turno de hospitalización y la Coordinadora del Servicio de Nutrición monitorizarán el cumplimiento de la propuesta técnica y verificará el cumplimiento de las dietas según programación.
- b. La Nutricionista de EsSalud revisa la programación, realizada por la Nutricionista de la concesionaria y da el V°B° para su ejecución.
- c. Recibe el formato de requisición de los insumos que son necesarios para los regímenes normales y dietoterapéuticos, refrigerios de pacientes, refrigerios del personal, fórmulas enterales y germinados.



- d. Realiza el control de calidad de los insumos que ingresan al Servicio de nutrición, teniendo en cuenta el cumplimiento de las especificaciones técnicas: de calidad, características organolépticas y bromatológicas. (Anexo N° 1 – anexo N° 02-A, anexo N° 02-B)
- e. Ingresa en el formato de control de calidad de víveres frescos y secos la totalidad de productos controlados, aceptados y rechazados durante el turno que le corresponda. (anexo N° 04)
- f. Supervisa y controla las condiciones de almacenamiento de víveres frescos y secos.
- g. Controla que se cumpla con la dosificación de alimentos en las preparaciones de los regímenes completos y dietoterapéuticos, refrigerios del personal de la Institución y refrigerios de pacientes.
- h. Controlar el proceso de preparación de regímenes normales y dietoterapéuticos, evaluando los aspectos cualitativos, cuantitativos garantizando que el proceso no modifique el aporte de nutrientes.
- i. Realiza el control de calidad de las preparaciones de regímenes completos y dietoterapéuticos, y refrigerios del personal.
- j. Vela por la seguridad y uso adecuado de los equipos, material y utensilios de cocina institucionales, así como por su mantenimiento preventivo y recuperativo

#### 15. HIGIENE Y SALUBRIDAD

- a. EL personal contratista debe contar con su respectivo Carnet de Sanidad emitido por la municipalidad provincial correspondiente y estar vigente durante toda la prestación del servicio.
- b. El EsSalud realizará el EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL al personal del Contratista, dispuesto en la NTS N° 103- MINSA/DGSP-V.01. La actividad será realizada durante los primeros quince días de inicio de la prestación del servicio y la segunda evaluación se realizará después de 8 meses. Incluirá los siguientes exámenes:
  - Rayos X.
  - Examen serológico.
  - Examen parasitológico.

Se realizará también pruebas psicológicas al personal del contratista

En el caso que el personal del contratista no se encuentre asegurados, el contratista deberá asumir los costos de estos exámenes.

- c. Las pruebas serológicas de COVID 19 para el personal del Contratista serán efectuadas por el EsSalud, antes del inicio de la prestación del servicio. Si hubiera algún resultado positivo se procederá con los protocolos establecidos por el EsSalud. No pudiendo trabajar ningún personal con resultado positivo de COVID 19.

En el caso que el personal del contratista no se encuentre asegurados, el contratista deberá asumir los costos.

El personal profesional y técnico de la UPSS de Nutrición y Dietética durante el horario de trabajo está obligado al uso del uniforme reglamentario, el cual debe ser proporcionado por el proveedor, así como debe contar con la debida identificación visible.

- d. El responsable de la unidad correspondiente, debe supervisar que el personal que manipula, prepara, distribuye los alimentos mantenga el cabello corto y/o cabello recogido y protegido con un gorro, uñas cortas sin pintura y sin joyas, no usar barbas, ni bigotes, e impedir que el personal que presente lesiones en las manos o que no se encuentre en buen estado de salud, manipule alimentos.
- e. EsSalud proporcionará al personal del Contratista el Equipo de protección personal (EPP), durante el Estado de emergencia sanitaria. El EPP constará de lo siguiente:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	FRECUENCIA
Protector facial	01	1 vez al año *
Mascarilla N95 o KN95	01	Cada 10 días
Mandilones	01	**
		Cada 10 días

\* La desinfección estará a cargo del personal de la empresa.

\*\* Se considera el rol de trabajo del personal.

La entrega de los equipos de protección será mediante un acta de entrega el cual será firmado por el profesional representante de la empresa contratista.

- f. El contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en los términos de referencia y/o acta de entrega, en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza y/o desinfección diaria. La desinfección, desinsectación y desratización será cada tres meses, pudiendo ser antes, si se evidencia la presencia de vectores.
- g. El contratista realizará la aplicación semanal de gel cucarachirica en el área de producción y anexos y quincenal en las unidades de distribución periférica.
- h. El Contratista en relación a los residuos de alimentos, presentará el plan de segregación de residuos en concordancia al flujo establecido en la entidad, cautelará que: Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización y de comedores, así como los no consumidos serán recolectados en contenedores de residuos. A continuación, se detallan las especificaciones técnicas de los contenedores y de las bolsas de revestimiento:

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS RECIPIENTES O CONTENEDORES DE RESIDUOS**

Recipientes para residuos sólidos: comunes y biocontaminados	
<b>Capacidad</b>	30 Lt y 150 Lt
<b>Características</b>	Con pedal o palanca de pie, con balde interno de plástico o sin él, para capacidades mayores
<b>Material</b>	Acero inoxidable

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS BOLSAS DE REVESTIMIENTO**

Recipientes para residuos sólidos: comunes y biocontaminados	
<b>Capacidad</b>	20% mayor al recipiente seleccionado
<b>Material</b>	Polietileno de baja densidad
<b>Espesor</b>	Bolsas de color negro: 50.8 micras Bolsas de color rojo: 72.6 micras
<b>Color</b>	Residuo común: bolsa negra. Residuo biocontaminado: bolsa roja.

\*El llenado en el recipiente destinado al almacenamiento primario e intermedio no debe exceder las 3/4 partes de la capacidad del mismo.

\*El plan de segregación de residuos debe ser presentado dentro de los primeros quince días calendario de iniciada la prestación del servicio. El cumplimiento de esta medida y otras afines será supervisado por las áreas competentes del Hospital I Andahuaylas.

**16. EQUIPOS, INSTALACIONES, MATERIALES Y MENAJERÍA**

- a. El Contratista será responsable de los daños de equipos, bienes e infraestructura por uso inapropiado, 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 de EsSalud, y conforme a lo que éste disponga en cada caso. Las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres los que serán entregados mediante un acta, consignando código patrimonial, cantidad y estado de conservación.
- b. En caso de falla, inoperatividad, deterioro o avería del bien o equipo se comunicará al área especializada de la entidad (según corresponda), quienes, previa evaluación, definirán si la reparación asume el área de mantenimiento o el contratista.
- c. Estos incidentes serán notificados por el nutricionista de la entidad al área de Patrimonio y Administración, para coordinar su reparación en un plazo determinado. Si en el término de 15 días calendario, no realiza la reparación o reemplazo, EsSalud descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de la cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del Contratista, bajo responsabilidad de la administración del centro asistencial.



- d. El contratista repondrá el menaje del personal asistencial y pacientes dañado por el uso, manteniéndose así, la cantidad solicitada en los listados de requerimiento. El tiempo de reposición será en un plazo de 2 días hábiles de reportado el desmedro.
- e. El contratista entregará las preparaciones en descartables de material biodegradables a pacientes con enfermedades infectocontagiosas, trasplante, aislados, inmunosuprimidos, usuarios del comedor (en caso de pandemias u otros) como también a personal de salud COVID y en otros casos que el Servicio de Nutrición lo crea conveniente. Las cantidades serán determinadas por los nutricionistas que se encuentren de turno en el Hospital I Andahuaylas. El uso de los descartables de material biodegradables está establecido en la LEY N° 30884 "LEY QUE REGULA EL PLÁSTICO DE UN SOLO USO Y LOS RECIPIENTES O ENVASES DESCARTABLES", donde el artículo 9: "9.2 Las autoridades señaladas en el artículo 8, en el ámbito de sus competencias, aplican las sanciones previstas en el artículo 136 de la Ley 28611, Ley General del Ambiente, procediendo a realizar las sanciones correspondientes.
- f. El contratista renovará trimestralmente las tablas de picar de colores por desgaste o ruptura o cada vez que sea necesario con la finalidad de evitar la contaminación de alimentos.

**17. NORMAS SANITARIAS, CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y PREPARACIONES**

- a. El Contratista está obligado a cumplir con la NTS° 098-MINSA/DIGESA-V 001 Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada mediante resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, cuya herramienta aplicable es la FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD
- b. El Contratista está obligado a cumplir con la Directiva de Gerencia General N° 09-GCPS – ESSALUD-2019-V01, DIRECTIVA PARA LA PROMOCIÓN Y FOMENTO DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN TODAS LA INSTALACIONES DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD – ESSALUD, aprobado mediante Resolución de Gerencia Central N° 503-GG-ESSALUD-2019, cuya herramienta aplicable es el INSTRUMENTO DE SUPERVISION DEL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTIVA DE ALIMENTACION SALUDABLE EN LAS INSTALACIONES DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD – ESSALUD, para lo cual fue elegido un comité con representantes de la entidad.
- c. EsSalud solicitará al proveedor el análisis microbiológico de superficies inertes y superficies vivas. Según la Resolución Ministerial N° 461-2007 MINSA, la empresa concesionaria que brinda el servicio de alimentación y nutrición del Hospital I Andahuaylas, debe asegurar la calidad sanitaria en la elaboración de los regímenes hospitalarios y regímenes completos. Para ello, es necesario que realice los siguientes análisis microbiológicos:

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	MÉTODOS DE MUESTREO	PERIODICIDAD	ENTIDAD QUE EFECTUARÁ LOS ANÁLISIS
1.Superficies vivas 2.Superficies inertes	- Método del hisopo. - Método de la esponja. - Método del enjuague	- Al cumplir 1 mes del servicio de atención. - Posteriormente a ello, cada seis meses mientras dure la prestación del servicio	Será realizada por una Empresa certificada y acreditada para realizar métodos de muestreo

El Servicio de Nutrición brindará las facilidades para la toma de las muestras de los alimentos para los exámenes correspondientes. Estas muestras deberán ser extraídas directamente de los recipientes transportadores de los alimentos del Postor, en presencia de los representantes del Servicio de Nutrición y del nutricionista de la empresa.

Los resultados microbiológicos serán remitidos a la Dirección del Hospital I Andahuaylas y ésta a su vez lo enviará a la coordinación del Servicio de Nutrición. Los gastos generados por estas pruebas correrán por cuenta del Contratista.

- d. Los alimentos preparados devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el Contratista mediante nueva preparación o adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones dadas por el EsSalud.

**RED ASISTENCIAL APURIMAC**

CONCURSO PUBLICO N° 003-2023-ESSALUD/RAAP-Primera Convocatoria.

**BASES INTEGRADAS**

CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1

**"SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY Y EL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC POR UN PERIODO DE UN AÑO"**

32

- e. Los productos rechazados durante el control de calidad deben retirarse del servicio dentro de las 02 siguientes horas de haber notificado su rechazo, caso contrario serán eliminados por el nutricionista de turno.
- f. El contratista presentará el Plan de Contingencias en caso de desabastecimiento de alimentos en el mercado, desastres y sismos. Este plan debe ser presentado como máximo a los 30 primeros días de iniciada la prestación del servicio; precisando que este plan es de cumplimiento obligatorio si se presentaran situaciones de desabastecimiento de alimentos.

**18. RESPONSABILIDADES**

- a) El Postor es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con EsSalud.
- b) El Contratista es responsable del pago de las remuneraciones de su personal destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, Seguro Complementaria de Riesgos, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse, etc.
- c) El Contratista debe cobertura a sus trabajadores con el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) según lo establece la Ley N° 26790.
- d) El contratista deberá cumplir con todas las disposiciones legales y reglamentarias relacionadas con su personal y en especial las del Código de Trabajo, Ley de accidentes de Trabajo y enfermedades profesionales, descansos, etc., sin que sobre este particular la Red Asistencial Apurímac tenga ninguna responsabilidad u obligación a pesar de los controles que se ejerzan.
- e) El Contratista presentará al Servicio de Nutrición, copia de la Declaración Telemática-PDT, (sistema informático desarrollado por la SUNAT), al segundo mes de iniciado el servicio, información que se consignará ACTA DE CONFORMIDAD MENSUAL DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN de forma mensual
- f) A EsSalud no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, 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.
- g) El Contratista deberá proporcionar a su personal designado para las instalaciones del Hospital I Andahuaylas, un carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la empresa y sello del representante legal.
- h) El contratista elaborará los siguientes documentos:
  - › Buenas Prácticas en Manipulación de alimentos (BPM)
  - › Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)Estos manuales deben estar suscritos y firmados por un profesional competente debidamente colegiado y habilitado y ser presentados a la DIRESA en un periodo no mayor 30 días calendario desde que se dio inicio a la prestación del servicio, salvo que la Entidad que emite dichos documentos requiera un mayor plazo deberá ser previamente justificado.
- i) El contratista elaborará el Plan de Buenas Práctica de Almacenamiento (BPAL) el cual será entregado máximo a los 30 días calendario de iniciada la prestación.
- j) El Contratista será responsable del personal destacado para la atención del comedor que garantice un trato cálido y respetuoso a los usuarios. Deberá contar con el Libro de Reclamaciones, el cual debe ubicarse en un lugar visible dando cumplimiento al DECRETO SUPREMO N° 011-2011-PCM – Conforme a lo establecido en el Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- k) El contratista está obligado a capacitar permanentemente a su personal, informando al servicio el programa de capacitación desarrollado. Esta capacitación deberá ser mínimamente 02 horas cada mes y deberá incluir a todo el personal que oferta.
- l) El contratista está obligado a convocar a su personal a reuniones de trabajo y coordinación las veces que el área usuaria lo requiera. Los asistentes firmarán en un formato de "Registro de Participantes". Las inasistencias serán informadas y penalizadas en el Anexo 07-A y Anexo 07-B.
- m) El Contratista proporcionará mantelería para comedor será de estreno, el mismo que será cambiado diariamente, los secadores de vajilla para pacientes hospitalizados, deberán cumplir con un sistema de rotación diaria tanto para el desayuno, almuerzo y comida, y para cada día de semana. Asimismo, el contratista proporcionará paños de felpa y de microfibra, secadores absorbente, detergente, desengrasante en gel (para la maquina lavavajilla) lejía, limpiador de vidrios, quitagrasa, quitasarro, cera, esponjas, dosificador de hipoclorito de sodio, recogedores,



escobas, jaladores de agua de jebe, trapeadores de microfibra, etc., y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones y la menajería.

- n) El Contratista hará entrega al inicio del contrato los uniformes de color blanco adecuados para el personal (02 juegos por trabajador como mínimo).

MASCULINO (con logotipo de la empresa)	FEMENINO (con logotipo de la empresa)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gorro de tela con elástico</li> <li>- Gorro descartable con sistema de sujeción con elástico</li> <li>- Mascarilla descartable</li> <li>- Chaqueta de color blanco</li> <li>- Mandil de color blanco (Responsable Dietas)</li> <li>- Pantalón de color blanco</li> <li>- Delantal de tela para cocineros</li> <li>- Delantal de plástico no inflamable</li> <li>- Guantes descartables</li> <li>- Guantes de vinil</li> <li>- Zapatos blancos</li> <li>- Botas de jebe antideslizante (para la limpieza profunda)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gorro de tela con elástico</li> <li>- Gorro descartable con sistema de sujeción con elástico</li> <li>- Mascarilla descartable</li> <li>- Chaqueta de color blanco</li> <li>- Mandil de color blanco (Responsable Dietas)</li> <li>- Falda o pantalón de color blanco</li> <li>- Delantal de tela para cocineros</li> <li>- Delantal de plástico no inflamable</li> <li>- Guantes descartables</li> <li>- Guantes de vinil</li> <li>- Zapatos blancos</li> <li>- Botas de jebe antideslizante (para la limpieza profunda)</li> </ul>

- o) Los mismos que serán entregados y verificados por el área usuaria antes de la suscripción del contrato y estos serán repuestos las veces necesarias, durante la vigencia del contrato. Además implementarán casilleros en cantidades y característica adecuados para que el personal guarde sus objetos personales y otro diferente para sus calzados. El uniforme del personal responsable de compra alimentos y limpieza será de color diferente al blanco, lo cual será presentado en su plan de higiene y saneamiento.

- p) El uniforme del personal profesional será el siguiente:

MASCULINO (con logotipo de la empresa)	FEMENINO (con logotipo de la empresa)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gorro descartable con sistema de sujeción con elástico</li> <li>- Mascarilla descartable</li> <li>- Chaqueta de color crema</li> <li>- Mandil de color crema</li> <li>- Pantalón de color crema</li> <li>- Zapatos color marrón</li> <li>- Saco color camello</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gorro descartable con sistema de sujeción con elástico</li> <li>- Mascarilla descartable</li> <li>- Chaqueta de color crema</li> <li>- Mandil de color crema</li> <li>- Falda/ Pantalón de color crema</li> <li>- Zapatos color marrón</li> <li>- Saco color camello</li> </ul>

- q) En caso de pérdida, deterioro, no devolución o desgaste de las componentes de los uniformes del personal, éste debe ser repuesto en un plazo no mayor de 03 días. El contratista deberá tomar las previsiones para abastecerse de las diferentes tallas, especialmente de las tallas grandes ya que son muy escasas en nuestro medio.
- r) El contratista entregará a cada trabajador un kit de trabajo que incluya además de su uniforme de trabajo
- Paños de limpieza de microfibra del color que se le indique (según área de trabajo)
  - Secadores absorbentes en cantidades suficientes (según indicaciones del área usuaria)
  - Mantiles para cubrir alimentos (cantidad suficiente)
  - Otros que garanticen la operatividad en su turno de trabajo
  - Cada trabajador será responsable de su kit de trabajo de tal manera que en cada turno se cuente con implementos suficientes y de manera permanente.

#### 19. OTRAS CONSIDERACIONES Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

- En el Hospital I Andahuaylas – EsSalud, los costos de CESIÓN DE USO por utilización de infraestructura, equipos, mobiliarios y servicios serán asumidos por el contratista siendo el 6% de la facturación mensual incluido IGV, el mismo que será depositado mensualmente en la cuenta corriente de EsSalud.
- El contratista debe presentar los documentos para el trámite de pago con su respectiva factura dentro de los cinco primeros días hábiles del siguiente mes. El responsable del área usuaria procederá con la revisión y trámite de pago correspondiente.

## 20. RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD

Dando cumplimiento a la CARTA N° 143-OA-RAAP-ESSALUD-2010 (20 de mayo 2011) recomendación N° 04 del informe de control N° 13-2009-2-0251 se aclara que la institución cede al contratista lo siguiente:

SERVICIOS	EQUIPO Y MOBILIARIO OPERATIVOS	INFRAESTRUCTURA
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Energía eléctrica.</li> <li>- Agua y desagüe</li> <li>- Mantenimiento preventivo y reparación por uso y/o desgaste de equipos y mobiliarios de la institución.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 04 mesas (regular estado)</li> <li>- 09 sillas</li> <li>- 01 extintor (Buen estado)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Área de producción (cocina central)</li> <li>- Área de control de calidad de alimentos</li> <li>- Comedor institucional</li> <li>- Área de lavado de vajillas</li> <li>- Vestidores unisex</li> <li>- Área de residuos</li> <li>- Almacén general</li> </ul>

## 21. CESE E INICIO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

### CESE Y RETIRO DE LA EMPRESA QUE CONCLUYE CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- a. El área de Logística comunicará a la Coordinación del Servicio de Nutrición del Hospital I Andahuaylas, mediante documento y con 15 días de anticipación el cese de la prestación del servicio del proveedor que culmina su periodo de trabajo.
- b. La empresa concesionaria en retiro, realizará la fumigación, desinfección y limpieza de las instalaciones del Servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital I Andahuaylas, una semana antes de terminar la prestación del servicio; para ello presentará su plan de fumigación, elaborará el informe de fumigación que debe incluir el certificado de la empresa que realizó la fumigación
- c. La empresa deja las instalaciones del Servicio de alimentación y nutrición limpias y sin presencia de residuos sólidos
- d. El día del retiro, la cena del personal de guardia será entregada a los usuarios en sus respectivos lugares de trabajo, en material descartable, en el horario de 7 a 8 pm
- e. La empresa iniciará el retiro de sus bienes y equipos, presentando obligatoriamente las respectivas guías de remisión, cuya verificación estará a cargo y verificado por:
  - Personal de Patrimonio.
  - Nutricionista del Hospital I Andahuaylas

### INSTALACIÓN DE LA NUEVA EMPRESA QUE INICIA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- a. El área de Logística comunicará mediante documento y con 15 días de anticipación el inicio de una nueva prestación del servicio de alimentación y nutrición. Este documento deberá consignar los datos del representante legal del proveedor, a fin de hacer las coordinaciones respectivas para su instalación.
- b. El proveedor ingresante recibe las instalaciones del servicio de alimentación y nutrición limpias y sin presencia de residuos sólidos.
- c. El ingreso de sus bienes y equipos serán efectuados previa presentación obligatoria de las guías de remisión de los mismos. La verificación estará a cargo de personal de patrimonio y el nutricionista del Hospital I Andahuaylas apoyará en la actividad.
- d. Se redactará un acta de instalación donde firmarán los todos los presentes.
- e. El ingreso e instalación de la empresa será verificado por:
  - Personal de Patrimonio.
  - Nutricionista del Hospital I Andahuaylas



**RED ASISTENCIAL APURIMAC**

CONCURSO PUBLICO N° 003-2023-ESSALUD/RAAP-Primera Convocatoria.

**BASES INTEGRADAS**

CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1

**"SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY Y EL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC POR UN PERIODO DE UN AÑO"****22. CONDICIONES DE CARÁCTER TECNICO – ECONOMICO****REQUERIMIENTO Y ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO**

- El Cuadro de Requerimientos de raciones sólidas y líquidas del servicio de nutrición será según se especifica en el cuadro del ítem 7.1 de los términos de referencia. El postor obligatoriamente deberá presentar una oferta integral, es decir que incluya a todos y cada uno de los componentes del ítem al que se presenta. No se considerará a las ofertas que no cumplan estas condiciones.
- Las Especificaciones Técnicas referidas a la prestación del servicio a contratar se detallan en el presente capítulo y son condiciones o características básicas de cumplimiento obligatorio, por tanto, las propuestas pueden superarlas.

**23. CONDICIONES BASICAS PARA GARANTIZAR LA PRESTACION DEL SERVICIO**

- El contratista está obligado a brindar todo tipo de facilidades para que EsSalud, MINSA, Municipio u otra instancia competente, cuantas veces lo considere necesario, efectúe supervisiones e inspecciones (físicas y/o documentarias) en los locales o instalaciones donde se pueda verificar el cumplimiento del compromiso adquirido para la prestación del servicio contratado.
- Durante estas supervisiones se hará uso del "REGISTRO DE CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS", "FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD" O "INSTRUMENTO DE SUPERVISION DEL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTIVA DE ALIMENTACION SALUDABLE EN LAS INSTALACIONES DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD – ESSALUD"; y de acuerdo a lo encontrado se redactará las "ACTAS DE OBSERVACIONES" que será entregado al nutricionista del contratista. El acta será firmado por la (el) nutricionista del EsSalud y la (el) nutricionista de la concesionaria. Si el nutricionista del contratista se niega a firmar o no se encuentra, se registrará este hecho en el documento y no será impedimento para consignarlo en el expediente de pago y proceder a la penalidad según corresponda. La falta puede ser catalogada como "subsanaable" o "no subsanaable". Cuando se trate de una falta subsanaable, se le otorgará un plazo para ser subsanado, en caso de incumplimiento se reportará en el "ANEXO N° 7-A ACTA DE CONFORMIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION" en el mes de corresponda para la aplicación de la penalidad correspondiente.
- El contratista es el único responsable ante EsSalud de cumplir con la prestación del servicio contratado, que le son adjudicados en las condiciones establecidas por las presentes Bases, no pudiendo transferir esas responsabilidades a otras entidades o terceros en general.
- De incumplir el contratista el contrato, EsSalud podrá contratar los servicios de acuerdo a la normatividad vigente.
- Los trabajadores destacados a EsSalud para la prestación del servicio no mantendrán vínculo laboral con éste, sino con el contratista; en esa medida, el pago de las remuneraciones, reconocimiento de derechos laborales, seguro complementario de trabajo de riesgo y otorgamiento de los beneficios sociales establecidos en el régimen laboral de la actividad privada, será responsabilidad exclusiva del contratista.
- EsSalud está facultado para verificar en cualquier momento el cumplimiento de las obligaciones laborales, de seguridad social, Seguro Complementaria de Riesgos y previsionales por parte del contratista o, solicitar una inspección especial de la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral.

**24. PLAN DE TRABAJO**

El Plan de Trabajo es de presentación obligatoria para la firma del contrato, está sujeto a revisión, corrección y aprobación por parte del área usuaria en los plazos establecidos.

- Estructura de costos del servicio prestado (fijos y variables)
- Plan y cronograma de mantenimiento de equipos del contratista
- Plan de capacitación.

29

  
Lic. Marcela Vanessa Quispe Huancacha  
NUTRICIONISTA C.N.P. 5447  
HOSPITAL I ANDAHUAYLAS

- d. Programación de regímenes alimenticios de un menú cíclico de 30 días cumpliendo todas las especificaciones técnicas requeridas. La dosificación de raciones alimentarias con su respectivo Valor Calórico Total (VCT), la distribución porcentual calórica y la distribución porcentual según ración alimentaria (desayuno, almuerzo, comida, adicionales); incluir macronutrientes, micronutrientes (hierro, calcio, vitamina A y vitamina C) y fibra.
- e. Las programaciones de los diferentes regímenes dietéticos deben contar con la firma y sello original del profesional nutricionista habilitado. Es importante que las propuestas tengan en cuenta la disponibilidad de alimentos de la zona, variedad de preparaciones, alternancia de alimentos y compatibilidad de alimentos según tipo de régimen dietético entre otros.
- f. Del mismo modo la dosificación de alimentos con su respectiva distribución porcentual calórica, debe contar con la firma y sello original del profesional nutricionista habilitado. Según el siguiente cuadro:

Nº	TIPO DE REGIMENES
1	NORMALES PARA PERSONAL ASISTENCIAL
2	NORMALES PARA PACIENTES
3	BLANDOS
4	HIPOGLUCIDOS
5	HIPOSODICOS
6	HIPERPROTEICOS
7	HIPERCELOSICOS
8	HIPOGRASOS
9	ALIMENTACION COMPLEMENTARIA I
10	ALIMENTACION COMPLEMENTARIA II-III
11	CENAS PERSONAL DE GUARDIA
12	DESAYUNOS PERSONAL DE GUARDIA
13	REFRIGERIOS PERSONAL ASISTENCIAL
14	REFRIGERIOS PARA PACIENTES PROGRAMA TBC
15	BLANDOS FRACCIONADOS (PEDIATRIA)
16	RENAL I

\* Según se disponga

## 25. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS

- Resolución Ministerial N° 250-2020- MINSa, aprueba - Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios afines con modalidad de servicio a domicilio
- Norma Técnica Sanitaria para restaurantes y servicios afines N°142-MINSA/2018/DIGESA, aprobada por R.M. N° 822-2018/MINSA
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA: Decreto Supremo que declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19
- Decreto de Urgencia N° 030-2020: Dictan medidas complementarias y temporales para la autorización a EsSalud para el uso de inmuebles para la prevención y atención de la emergencia producida por el COVID-19
- Decreto Supremo que aprueba la reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19, aprobada mediante Decreto Supremo N° 080-2020-PCM Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19 aprobada mediante Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA
- Lineamientos para el Funcionamiento de las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud - EsSalud, aprobada mediante Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 51- GCPS-ESSALUD 2016
- Manual de Procedimientos Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud - EsSalud, aprobada mediante Resolución de Gerencia de Prestaciones de Salud N° 34 GCPS-ESSALUD 2016



21

- Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos en las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud – EsSalud, aprobada mediante Resolución de Gerencia de Prestaciones de Salud N° 34 GCPS-ESSALUD 2016.
- Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética NTS N° 103-MINSA/DGPS-V01, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 665-2013 – MINSA
- NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V 001 Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada mediante resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA
- Directiva de Gerencia General N° 09-GCPS –ESSALUD-2019-V01, Directiva para la Promoción y Fomento de la Alimentación Saludable en todas las Instalaciones del Seguro Social De Salud – ESSALUD, aprobado mediante Resolución de Gerencia Central N° 503-GG-ESSALUD-2019,
- Decreto Supremo N°031-2010-SA/MINISTERIO DE SALUD, Reglamento de la calidad del Agua para Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA, Aprueba "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA, Aprueba "Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano".
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM, Aprueba "Norma sanitaria para los trabajos de desinfección, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y limpieza de tanques sépticos".
- Resolución Ministerial N°665-2013/MINSA, Aprueba "Norma técnica de salud de la unidad productora de servicios de salud de Nutrición y Dietética".
- Resolución Ministerial N°624-2015/MINSA, Aprueba "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".
- Decreto legislativo N°1062, Ley de inocuidad de los alimentos. Ley N°29157
- Decreto Supremo N°004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N°007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Ley N°28405, Ley de rotulado de productos industriales manufacturados.
- LEY N° 30884, Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
- Resolución Ministerial N° 535-97-SA/DM, Aprueba "Código de principios generales de Higiene".
- Resolución Directoral N°003-2015/DIGESA/SA, Aprueba Acta Ficha N°7, "Acta de inspección sanitaria para la Certificación de Principios Generales de Higiene".
- Resolución Directoral N°020-2015/DIGESA/SA, Aprueba relación de Direcciones Regionales de Salud y Gerencias Regionales de salud, cuyo pronunciamiento sobre idoneidad técnica para la aplicación y verificación de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
- Resolución Ministerial N°034-2015/MINSA, Delega a las direcciones Regionales de Salud o Gerencias Regionales de Salud la función de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
- FAO OMS: CODEX ALIMENTARIUS. Roma, 2005.
- Resolución Ministerial N° 461-2007 MINSA: Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas"

**26. SEGUROS**

El contratista cumplirá con brindar a sus trabajadores el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) dando cumplimiento al DECRETO SUPREMO N° 003-98-SA.

**27. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

La conformidad se sujeta a lo dispuesto en el Artículo 168º del Reglamento de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado; será extendida por el Coordinador del Servicio de Nutrición o quien haga sus veces en el Hospital I Andahuaylas, considerando el cumplimiento de los términos de referencia y de los siguientes requisitos:

**Calidad** : La Prestación del Servicio reúne las condiciones fijadas en la propuesta Técnica --finalmente adjudicada, aceptadas en el marco del contrato del servicio.

31

**Cantidad :** El servicio se realiza conforme a los requerimientos del área usuaria  
**Oportunidad :** El servicio se realiza en los plazos, horarios establecidos y en la forma oportuna, según requerimiento de EsSalud  
**Lugar :** El servicio se realiza en los lugares fijados por EsSalud

- La evaluación se efectuará de acuerdo a la Programación semanal de regímenes, los mismos que serán aprobados por el Servicio de Nutrición del Hospital I Andahuaylas. Una vez aprobada la programación no puede ser cambiada sin justificación ni autorización del servicio de nutrición. Todos los cambios serán registrados en un cuaderno habilitado para tal fin.
- La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas; y dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, tanto interna como externamente del hospital, etc.)
- La cantidad de las dietas corresponde al requerimiento diario del Hospital I Andahuaylas
- La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por EsSalud.
- El área usuaria, otras áreas de EsSalud (bioseguridad, rondas de seguridad, etc.), MINSA, Municipio u otras instancias competentes tienen la facultad de efectuar supervisiones y controles inopinados del servicio, para lo cual el contratista debe brindar las facilidades del caso. Para este fin, el contratista dispondrá mínimamente de 06 mandiles y 06 gorras para que los visitantes ingresen a la unidad de producción. Durante estas supervisiones se hará uso del "REGISTRO DE CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS", "FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD" O "INSTRUMENTO DE SUPERVISION DEL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTIVA DE ALIMENTACION SALUDABLE EN LAS INSTALACIONES DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD - ESSALUD"; y de acuerdo a lo encontrado se redactará las "ACTAS DE OBSERVACIONES" y de no ser superado la observación en el plazo concedido se consignará el incumplimiento en el "ACTA DE CONFORMIDAD DEL SERVICIO" en el mes que corresponda. En este documento deberán firmar la nutricionista del Hospital I Andahuaylas
- La empresa designará notarialmente a su representante en caso de no contar con domicilio en la ciudad de Abancay. Esta persona tendrá poder de decisión y se consignarán datos de domicilio fiscal en la ciudad Abancay, teléfono y correo electrónico.
- EsSalud aplicará la penalidad correspondiente al Contratista, en caso de incumplimiento de TDR referente a los ítems no subsanables y aquellos que no se subsanaron en el periodo establecido, esta información será consignada en el ANEXO N° 7-B TABLA DE PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO DE PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION.
- EsSalud aplicará la penalidad correspondiente en caso de intoxicación alimentaria comprobada medicamente

## 28. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- **Lugar:** Hospital I Santa Margarita Andahuaylas - EsSalud - Red Asistencial Apurímac  
Av. Ayacucho N° 704 Barrio Salinas- Andahuaylas - Apurímac.
- **Plazo:** 12 meses (01 año)

## 29. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

### Áreas que coordinarán con el contratista

- Servicio de Nutrición
- Área de Logística
- Administración
- Bioseguridad
- Oficina de Calidad
- Mantenimiento
- Patrimonio
- SILSA

### Áreas institucionales responsables de las medidas de control

- Servicio de Nutrición
- Dirección



- Área de Logística
- Patrimonio
- Administración
- Bioseguridad
- Servicio de Calidad
- Equipo de Rondas de Seguridad

**30. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL****30.1 Desinfección, desinsectación y desratización**

El contratista realizará la desinfección, desinsectación y desratización al inicio de la prestación del servicio y posteriormente cada tres meses y si hay evidencia de infestación de insectos y/o ratas se hará las veces que sea necesario.

**30.2 Capacitación**

El contratista está obligado a capacitar permanentemente a su personal, informando al servicio el programa de capacitación desarrollado. Esta capacitación deberá ser mínimamente 02 horas mensuales y deberá incluir a todo el personal que oferta. Lo temas que deben incluirse en Plan de Capacitación son los siguientes:

- a. Uso adecuado de EPP, bioseguridad y segregación de residuos
- b. Regímenes dietoterapéuticos
- c. Preparación de fórmulas artesanales y farmacológicas
- d. Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)
- e. Higiene y Saneamiento (PHS)
- f. Plan de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL)
- g. Bioseguridad
- h. Segregación de residuos
- i. Relaciones interpersonales y clima laboral
- j. Buenas prácticas en la atención al usuario
- k. Otros relacionados a la prestación del servicio
- l. Primeros auxilios
- m. Normas de seguridad en casos de emergencia o accidentes

Cada personal contará con un material impreso de preferencia full color, que incluya la información de los temas mencionados; además debe añadirse hojas en blanco a fin de que se puedan realizar apuntes sobre indicaciones adicionales del capacitador. Cabe recalcar que el material impreso será otorgado por la empresa contratista

**31. DEL TRAMITE Y FORMA DE PAGO****- EL EXPEDIENTE DE PAGO COMPRENDERÁ:**

- Factura
- Copia de Orden de Servicio
- El PECOSER con la conformidad debidamente otorgada por el responsable del Servicio de Nutrición, el Administrador o Director o quien haga sus veces del Hospital I Andahuaylas.
- Acta de conformidad de la prestación de servicio de alimentación, con firmas respectivas según Anexo 07-A
- Tabla de penalidades por incumplimiento de prestación del servicio de alimentación con firmas respectivas, si corresponde, según Anexo 07-B
- Carta de Rebaja, si hubiera (Original y copia)
- Declaración jurada sobre cumplimiento de las obligaciones laborales y de seguridad social de los trabajadores destacados a EsSalud.

**- PLAZO PARA EL PAGO**

**RED ASISTENCIAL APURIMAC**

CONCURSO PUBLICO N° 003-2023-ESSALUD/RAAP-Primera Convocatoria.

**BASES INTEGRADAS**

CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1

"SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY Y EL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC POR UN PERIODO DE UN AÑO"

24

- La Entidad debe efectuar el pago dentro de los diez (15) días calendario siguiente al otorgamiento de la conformidad respectiva, siempre que se verifiquen las demás condiciones establecidas en el contrato.
- Los precios ofertados en el presente Proceso de PROCESO DE SELECCIÓN serán a todo costo e incluirán el IGV. Los precios se cotizarán en nuevos soles. ESSALUD no reconocerá pago adicional de ninguna naturaleza.
- Los gastos generados por el control microbiológico y bromatológico de los alimentos y preparaciones serán por cuenta del contratista, en caso de suscitarse algún evento de riesgo a la salubridad de los usuarios.

  
Lic. Massi Vanessa Quispe Huarcaya  
NUTRICIONISTA C.N.P. 5447  
ESSALUD HOSPITAL I ANDAHUAYLAS

34



## A. II. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

### 1. DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR

#### 1.1 Requisitos del proveedor

Los postores deberán acreditar la actividad de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria referidos al Servicio de Alimentación y Nutrición durante un periodo de NO MAYOR A 8 AÑOS.

#### 1.2 Del equipamiento estratégico

El Contratista proporcionará algunos equipos, mobiliario y menaje adecuado y necesario solicitado por el Servicio de Nutrición del Hospital I Andahuaylas para la atención de los pacientes y personal.

LISTADO 01 - AREA PRODUCCION (cocina) Y COMEDOR: MENAJERIA, MOBILIARIO Y EQUIPOS	
CANTIDAD	DESCRIPCION
02	Bandejas grandes de acero quirúrgico (para distribución de alimentos)
02	Bandejas medianas de acero quirúrgico (para distribución de alimentos)
02	Bandejas pequeñas de acero quirúrgico (para distribución de alimentos)
02	Ollas de acero quirúrgico N° 16
03	Ollas de acero quirúrgico N° 28
02	Ollas de acero quirúrgico N° 30
02	Ollas de acero quirúrgico N° 46
02	Cacerolas de acero quirúrgico N° 30
02	Bowls de acero quirúrgico de 8 litros
02	Bowls de acero quirúrgico de 6 litros con tapa
01	Tazones con tapa de acero quirúrgico de 3 litros.
02	Tazones con tapa de acero quirúrgico de 2 litros.
01	Sartén de cerámica N° 26.
01	Sartén de cerámica N° 32
01	Sartén de acero quirúrgico N° 32
01	Perol de acero quirúrgico con tapa: N° 38
01	Ollas a presión de acero quirúrgico de 10 litros
02	Ollas a presión de acero quirúrgico de 04 litros
24	Tazas de loza tipo hotelero 300 cc
24	Platos cuadrados tendidos de loza tipo hotelero grande (segundos) 25 x 25 cm aprox.
24	Platos soperos de loza tipo hotelero
24	Platos soperos de loza tipo calderia
24	Platos cuadrados tendidos de loza tipo hotelero mediano (entradas).
30	Platos tendidos de loza tipo hotelero pequeño (postres o té).
30	Platos para ensalada de frutas (300cc)
24	Posteros de loza tipo hotelero
24	Bowls de loza o vidrio para ensalada de frutas (300 cc)
30	Juegos de cubiertos acero quirúrgico (cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo)
24	Copas de vidrio para jugo de 250 cc de cap.
30	Vasos de vidrio para refresco
02	Jarras de acero quirúrgico con capacidad de 04 - 05 litros
02	Juego de cucharones, espumaderas, pinzas, cucharas boconas, trinchas
01	Escurreidos de fideos de acero quirúrgico
01	Juegos de tablas de picar para carnes, pollo, pescado, frutas y verduras (colores diferenciados)
01	Juego de tablas de picar para carnes, pollo, verduras (colores diferenciados)

**RED ASISTENCIAL APURIMAC**

CONCURSO PUBLICO N° 003-2023-ESSALUD/RAAP-Primera Convocatoria.

**BASES INTEGRADAS**

CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1

"SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY Y EL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC POR UN PERIODO DE UN AÑO"

22

01	Juego de cuchillos para chef profesional con base
02	Ralladores de acero inoxidable
01	Tetera de acero inoxidable de 03 litros
02	Termos de 2 litros
01	Horno microondas
01	Horno industrial
02	Coladores de acero inoxidable para lavaderos
04	Manteles de mesa y vidrios para mesas
01	Juego de coladores
01	Dispensadores de papel toalla
01	Dispensadores de jabón líquido
02	Escobillas para lavado de alimentos
01	Batidora manual tipo globo de acero quirúrgico
01	Quequeras
01	Molde para pie
02	Saleros de vidrio
02	Espátulas de teflón
01	Cuchara de spaghetti
02	Rodillos (mediano y grande)
01	Cuchillo santoku
02	Cuchillos para pan (tipo serrucho)
01	Exprimidores de limón de acero inoxidable
02	Peladores de papa y hortalizas de acero inoxidable
01	Prensador grande de papa de acero inoxidable
01	Woks de 35 cm
01	Juego de moldes para servido de arroz
01	Plancha parrillera
04	Contenedores de residuos con tapa tipo pedal de acero inoxidable
02	Baldes de agua con tapa de acero quirúrgico
05	Azucareros de vidrios con tapa
02	Juegos de condimenteros grandes de vidrio con tapa
12	secadores absorbentes
01	Mesa de trabajo con acero quirúrgico con divisiones
04	Jarras de vidrio o acero quirúrgico de 1 litro
04	Servilleteros de acero inoxidable
12	Recipientes de loza de tipo hotelero para cremas, salsas, ajíes y limón
02	Bandejas para colocar cubiertos en la mesa de acero quirúrgico.
01	Abrelatas de acero inoxidable
01	Fuentes de vidrio con tapa aproximadamente de 25 x 35 cm
01	Fuentes de vidrio aproximadamente de 25 x 35 cm
01	Guantes de cocina
01	Afilador de cuchillos
04	Pinzas para alimentos
01	Tijera para cocina
02	Dispensadores de aliños
02	Organizadores de cucharones con divisiones
04	Frascos de vidrio para esencia de café
02	Conservadores de acero inoxidable con tapa



02	Coolers portátiles para traslado de: pescado, pollo, carne de res, sangrecita, yogurt, quesos y otros productos lácteos.
06	Jabas o caja agrícola plegables
06	Jabas o cajas cosecheras
01	Termómetro de alimentos
01	Cajas de test ph metros
---	Papel toalla cantidad suficiente
01	Módulo organizador de utensilios de 1.60 x 1.5 x 0.60 con divisiones y puertas de acero inoxidable
01	Mesa de acero quirúrgico con repisa y divisiones
02	Licadoras de 600 wats de 1.5 – 2.0 litros
01	Waflera
01	Balanza con plataforma de 100 kilos
02	Balanzas digitales gramera de alta precisión con plato
01	Exprimidor de cítricos eléctrico > 100 wats
01	Batidora eléctrica
01	Mesa de acero inoxidable de 70 x 70 x 85 cm con patas tubulares con regatones regulables
01	Procesador eléctrico de alimentos de mano
01	Juego de tablas: Cocina central: Especificaciones técnicas: material de polietileno de alta densidad, espesor de 1.2 cm o 12 mm. - Azul: pescados y mariscos (01 unidad). - Roja: carne de res, cordero (01 unidad). - Amarilla: pollo, pavo (01 unidad). - Marrón: carne cocida (01 unidad). - Verde: verduras y frutas (01 unidad). - Blanca: pastas, quesos, pan (01 unidad).
01	Juego de tablas: Comedor: Especificaciones técnicas: material de polietileno de alta densidad, espesor de 1.2 cm ó 12 mm. Verde: verduras y frutas (01 unidad). Especificaciones técnicas largo: 29 cm, ancho 19 cm, altura 0.95 cm Blanca: pastas, quesos, pan (01 unidad). Crema: ají (01 unidad)
02	Porta tablas o soporte para tablas u organizador de tablas

20

LISTADO 02 - AREA REFRIGERIOS	
CANTIDAD	DESCRIPCION
12	Platos de entrada de loza tipo hotelero de color para la atención de refrigerios
12	Posteros de loza tipo hotelero de color para la atención de refrigerios
12	Posteros de loza tipo hotelero de color para ensalada de frutas
24	Tazas de loza tipo hotelero de color 300 cc
24	Copas de vidrio para jugo de 300 cc
24	Vasos de vidrio para refresco (300cc)
06	Conservadores de plástico de aprox. 35*45 cm (tapers)
24	Tenedores de entrada acero quirúrgico
24	Cucharitas de té de acero quirúrgico
24	Cucharas de postre de acero quirúrgico
06	Secadores absorbentes
01	Fuentes de vidrio refractario de 25 x 35 cm
01	Fuentes de vidrio con tapa 25 x 35 cm
01	Juego de moldes de repostería para galletas, empanadas
02	Bowls de acero quirúrgico de 3 litros

LISTADO 03 - ALMACENES, VESTIDORES LIMPIEZA Y OTROS: MENAJERIA, MOBILIARIO Y EQUIPOS	
CANTIDAD	DESCRIPCION
01	Dispensa con divisiones de alimentos perecibles de acero inoxidable
01	Estante organizador para productos de limpieza (1.6x60x50)
06	Tarima de 80 x 80 (aproximado)
02	Refrigeradoras de Capacidad de 200 litros a 420 litros
01	Congeladora de Capacidad de 200 a 400 litros
03	Termómetro digital para el ambas refrigeradoras y congeladora
01	Conservador de víveres frescos capacidad de 400 o más litros
04	Cucharones pala para cada insumo a granel
24	Conservadores transparentes de plástico de aprox. 25*30 cm (tapers)
12	Conservadores transparentes de plástico de aprox. 20*30 cm (tapers)
01	Computadora
01	Modulo organizador para trabajo administrativo
01	Impresora a colores para diferenciar tipo de régimen
01	Dispensadores de papel toalla (abastecimiento permanente)
01	Dispensadores de jabón líquido (abastecimiento permanente)
02	Módulos organizadores de botas 1.6 x 0.80 x 0.50 aprox.
100	Gorras descartables para visitantes
10	Mandiles para visitantes
01	Locker con 12 divisiones para vestuario y calzados de trabajadores
01	Gabinete para almacenamiento de útiles de aseo
01	Escritorio
100	Micas A-4
100	Hojas de colores
04	Candados de seguridad para las puertas de acceso al servicio
01	Pizarras acrílicas pequeñas (aprox. 70cm * 40 cm) + plumones
04	Contenedores rectangulares de acero inoxidable con tapa 30 - 40 litro
01	Contenedores con capacidad de 150 litros
04	Archivadores
CANTIDAD SUFICIENTE	Plumones resaltadores de diferentes colores
	Material para franelógrafos informativos
	Útiles de escritorio completos

38



19

	Hojas A-4 para la impresión de la ficha matriz nutricional, órdenes de distribución de dietas, y ordenes de atención de dietas y documentos para la facturación
--	---

LISTADO 04 - AREA REGIMENES DIETÉTICOS: MENAJERIA, MOBILIARIO Y EQUIPOS	
CANTIDAD	DESCRIPCION
30	Bandejas de acero quirúrgico. (distribución de alimentos)
30	Tapas protectoras de plato principal con liberador de vapor de acero quirúrgico.
30	Platos soperos de acero quirúrgico apro x 400 cc
30	Posteros de acero inoxidable 200 cc
30	Platos de acero inoxidable para ensalada de frutas
30	Platos de acero inoxidable para ensalada (capacidad de 150 cc)
30	Juegos de cubiertos de acero quirúrgico (incluye: cuchara, cucharita, tenedor). Adicionalmente 30 cucharitas
30	Jarras de acero quirúrgico de 1.5 litros de capacidad
30	Platos tendidos de acero quirúrgico (segundos)
30	Tazas de acero quirúrgico de 300 cc
30	Vasos de acero quirúrgico de 300 cc
01	Cacerolas de acero quirúrgico N° 24
01	Bowl de acero quirúrgico de 6 litros con tapa
02	Tazones con tapa de acero quirúrgico de 3 litros.
01	Tazón con tapa de acero quirúrgico de 2 litros.
01	Jarras de acero quirúrgico de 0.50 litros de capacidad (exclusivo para dietas hipograsas estrictas)
01	Escudridor de fideos
01	Juegos de tablas de picar para carnes, pollo, pescado, frutas y verduras (colores diferenciados)
01	Juego de cuchillos
01	Cuchillo para pan (tipo serrucho)
02	Coladores de plástico para lavaderos
01	Hornos microondas
01	Termos hervidores de 20 litros
08	Secadores absorbentes
04	Contenedores de residuos con tapa tipo pedal de acero inoxidable
06	Escudridores de utensilios grandes
02	Jarras de acero quirúrgico con capacidad de 3-4 litros para los servicios de medicina, gineco obstetricia y emergencia
01	Jarras de acero quirúrgico con capacidad de 3-4 litros para los reposteros
02	Contenedores de acero quirúrgico con tapa a pedal para segregación de residuos sólidos
01	Licadoras de > 600 wats
02	Envases de vidrio con tapa para microondas de 300 ml de capacidad
01	Dispensadores de jabón líquido - (repostero)
01	Dispensadores de papel toalla
01	Porta cubiertos grandes con tapa (repostero)
30	Platitos de té de acero inoxidable
CANTIDAD SUFICIENTE	Menajería de material descartable para pacientes con enfermedades infecto contagiosas y otros que el Servicio de Nutrición crea conveniente
	Vasos descartables para el Servicio de Emergencia
	Cucharones, espumaderas, pinzas, cucharas boconas, trinche, cucharon para fideos
	Jabón líquido - cantidad suficiente
	Papel toalla - cantidad suficiente
	Servilletas cantidad suficiente

ANEXO N° 03  
CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS FRESCOS Y SECOS

REQUISICION		CONTROL DE CALIDAD															RESPONSABLE DE LA COMPRA:		FECHA	
N° TOTAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	MARCA	1) TIPO DE TRANSPORTE	2) ENVASE	3) HIGIENE	4) TEMPERATURA	5) PH	6) COLOR	7) OLORES	8) TEXTURA	9) SABOR	10) TAMAÑO	PESO PROMEDIO (g. y)	ACEPTADO (A)	RECHAZADO (R)	OBSERVACIONES
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				
21																				
22																				
23																				
24																				
25																				
26																				
27																				
28																				
29																				
30																				

FIRMA Y SELLO NUTRICIONISTA CONSORCIO ANAUAU

FIRMA Y SELLO NUTRICIONISTA ESSALUD

 Lic. Mariela Vanessa Quispe Huaranca  
NUTRICIONISTA C.N.P. 5447  
HOSPITAL I ANDAHUAYLAS

**ANEXO N° 04**

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

NTS° 098-MINSA/DIGESA-V 001 Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud”, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA

I. EVALUACIÓN SANITARIA				
N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
<b>1</b>	<b>UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA</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>			
	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 01 a 09 personas: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha • De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha • De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 2 urinarios, 5 lavatorios, 3 duchas			



		<ul style="list-style-type: none"> <li>Más de 50 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas</li> <li>Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.</li> </ul>			
		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 SSHH 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>N° 4</b>	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)</b>				
<b>ASPECTO A EVALUAR</b>			<b>CUMPLE</b>		<b>OBSERVACIONES</b>
			<b>SI</b>	<b>NO</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				
	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 refrigerados 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				
<b>5</b>	<b>REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>				
	Realizan un control diario de signos de enfermedades infecto contagiosa 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

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 materiales sanitarios y propios para la actividad. Indicar materiales: .....			
	Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
	Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento.			
	Se utiliza 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 200 ppm			
	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 de los ambientes 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			

Nº7	CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (BPM Y PHS)			
	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Verifican calidad sanitaria del agua por medio de controles de cloro residual. Verificar registros escritos actualizados			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas (manos de manipuladores), equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se, está cumpliendo)			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes Indicar superficies: .....			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento mediante análisis microbiológico de equipos Indicar equipos: .....			
Nº8	CERTIFICACION SANITARIA (no es obligatorio)			
	Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)			

I.	<b>OTRAS OBSERVACIONES</b>
II.	<b>RECOMENDACIONES</b>
III.	<b>EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTÓ</b>
IV.	<b>PLAZO PERENTORIO</b>
V.	<b>CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL</b>

52



**ANEXO N° 05**

**INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTIVA DE ALIMENTACIÓN  
SAÚDABLE EN LAS INSTALACIONES DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD - ESSALUD**

**SERVICIO DE ALIMENTACION: .....**

N°	CRITERIOS DE EVALUACION	0	1	2	OBSERVACIONES
<b>I</b>	<b>DEL CONTROL Y VIGILANCIA</b>				
1.1	El Gerente/Director de establecimiento de salud garantiza el desarrollo de inspecciones sanitarias a fin de verificar el cumplimiento de la Directiva				
1.2	La IPRESS cuenta con un programación para la inspección sanitaria, al menos una vez al mes				
1.3	Se ha conformado un equipo de inspección sanitaria, presidido por un profesional nutricionista.				
1.4	Cuenta con informes de las inspecciones; los hallazgos y recomendaciones, el cual es remitido para las acciones correspondientes				
1.5	Se ha incluido en el contrato con el/los proveedor/es relacionados a la provisión de alimentos el ítem respecto al cumplimiento de la Directiva de Gerencia General N°09-GG-ESSALUD-2019				
<b>II</b>	<b>DE LAS OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR</b>				
2.1	Conoce la Directiva de Gerencia General General N°09-GG-ESSALUD-2019, "Directiva para la Promoción y Fomento de la Alimentación Saludable en todas las instalaciones del Seguro Social de Salud - EsSalud"				
2.2	Cumple con las normativas legales sanitarias en el marco de la Alimentación Saludable; Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, Programa de Higiene y Saneamiento				
2.3	El ambiente para la manipulación de alimentos, preparación y el expendio es de uso exclusivo para esta actividad. No se encuentra próximo a un ambiente de contaminación cruzada.				
2.4	Mantiene en buen estado de conservación e higiene la estructura física donde se realiza la manipulación, preparación y expendio de alimentos.				
2.5	El proveedor oferta alimentos saludables, frutas frescas, frutos secos, cereales integrales, bebidas sin azúcar, ensaladas y alimentos envasados.				
2.6	Expende alimentos elaborados con poca grasa; a la plancha, horneados, al vapor, sancochados.				
2.7	Utiliza agua segura para la preparación de alimentos				
2.8	Promueve el consumo de alimentos naturales o mínimamente procesados				
2.9	Cuenta con personal capacitado en buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos				
2.1	Capacita a su personal periódicamente en temas relacionados a Buenas Prácticas de manipulación de Alimentos, Higiene y Saneamiento.	0			
2.11	El personal que atiende en quioscos o cafeterías cuenta con carné sanitario vigente				
2.13	El personal que atiende en quioscos o cafeterías cuenta con uniforme adecuado y limpio (mandil, gorro, mascarilla y guantes)				
2.14	No oferta alimentos procesados que no consignen el registro sanitario, según corresponda a la naturaleza del producto.				
2.15	No oferta, ni utiliza como ingrediente del alimento elaborado, alimentos procesados que contengan advertencias publicitarias de forma octogonal en su etiquetado				
2.16	Realiza un adecuado flujo de los residuos sólidos				
	<b>0 = NO CUMPLE 1 = CUMPLE PARCIALMENTE 2 = CUMPLE TOTAL</b>				

FIRMA Y SELLO NUTRICIONISTA ESSALUD

FIRMA RESPONSABLE SERVICIO ALIMENTACION

FECHA:

  
Lic. Massiel Zúñiga Quispe Huarcaya  
NUTRICIONISTA C.N.R. 5447  
HOSPITAL I ANDAHUAYLAS



**ANEXO 06**

**SOLICITUD DE RACIONES ALIMENTARIAS**

Mediante la presente solicito a la Unidad Orgánica y Funcional de Nutrición del Hospital I Andahuaylas alimentos para:

Nombres y apellidos			
Grupo Ocupacional			
Cargo - Área de trabajo			
Inicio:		Culmina:	
Atención diaria		Según rol:	

Raciones alimentarias a ser atendidas (marcar con X)

Desayuno	
Refrigerio mañana	
Almuerzo	
Refrigerio tarde	
Cena	

Observaciones:

Los alimentos serán atendidos en el comedor institucional del Hospital I Andahuaylas

Fecha de solicitud:



**ANEXO N° 07 A-ACTA DE CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

SEDE: \_\_\_\_\_ FECHA DE INICIO DE LA PRESTACIÓN: \_\_\_\_\_ CONTRATISTA: \_\_\_\_\_ PERIODO: \_\_\_\_\_

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD			
CUMPLE	NO CUMPLE	SINS	OBS.
<b>1) TAREAS</b>			
1.1	Entrega la planificación de regímenes dietéticos sem anales con 07 días de anticipación.	S	
1.2	Cuenta con los ingredientes en fechas por cada tipo de preparación y valoración nutricional	S	
1.3	Cuenta con la valoración nutricional / ración alimentaria / por régimen dietético / día, según especializaciones técnicas en TDR	S	
1.4	El Contratista comunica, sustenta, coordina y registra los cambios en la programación de los regímenes	NS	
1.5	Abastecimiento oportuno de víveres perecibles y no perecibles de calidad según normatividad (institucional para dos días)	NS	
1.6	Entrega la planificación dietética solicitada, en buen estado y en el horario establecido a los pacientes hospitalizados y al personal estacional	NS	
1.7	Se encarga del apoyo de servicios según lo establecido por el área usuaria en los horarios indicados y en todas las áreas	NS	
1.8	El personal acata las indicaciones del Nutricionista EsSalud en la distribución de regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados	S	
<b>2) EQUIPOS Y MATERIALES</b>			
2.1	Proporciona y efectúa la reposición de la menajería adecuada y suficiente, solicitada en los TDR para pacientes y personal	S	
2.2	Cumple con su programa de mantenimiento de equipos brindados por el contratista	NS	
2.3	Cuenta con equipos requeridos en los términos de referencia operativos	NS	
2.4	Las balanzas fueron calibradas mínimamente una vez al mes con las pesas patrón acorde a su capacidad.	NS	
2.5	El personal del contratista hace uso adecuado y conserva en buen estado los bienes, equipos e infraestructura de la institución	S	
<b>3) HIGIENE Y SALUBRIDAD</b>			
3.1	Reporta diario escrito sobre procedimientos operativos estándar del Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)	S	
3.2	Reporta diario escrito sobre procedimientos operativos estándar del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) aprobado por DIPESA	S	
3.3	Cuenta con botiquín de primeros auxilios implementado	NS	
3.4	Cumple con la correcta eliminación de residuos de alimentos en concordancia con la normativa vigente de salud.	NS	
3.5	Ausencia de elementos extraños durante todo el proceso de preparación de alimentos (cabello, insectos, cartón, papel, alambres, etc)	S	
<b>4) RESPONSABILIDADES</b>			
4.1	El contratista cuenta mínimamente con 10 mandiles y 10 gorras para los visitantes autorizados que ingresen a la unidad de producción	S	
4.2	Presenta al Servicio de Nutrición copia de la Declaración Telemática-PDT o boletín de pago	NS	
4.3	El Contratista mantiene el número mínimo requerido de trabajadores en la propuesta técnica	NS	
4.4	El Personal nuevo cumple con el perfil exigido en los términos de referencia. Recibe inducción y capacitación	NS	
4.5	El contratista presenta los documentos para el trámite de pago con su letra dentro de los 3 primeros días hábiles del siguiente mes	S	
<b>5) PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS</b>			
5.1	Cuenta con personal Nutricionista de manera permanente con habilidad vigente	NS	
5.2	El personal responsable del servicio cuenta con uniforme completo y limpio de acuerdo al área de trabajo	S	
5.3	El Personal del contratista ha sido capacitado y tiene un amplio conocimiento de las actividades que le competen	NS	
5.4	El Personal del contratista cumple con las normas de conducta	NS	
5.5	Cambia al personal en caso de falta grave dentro de las 48 horas	S	
5.6	El personal del contratista asiste a las reuniones de trabajo y coordinación convocadas por el área usuaria. Presente justificaciones.	NS	
5.7	El Personal cuenta con el control médico de Salud Ocupacional de acuerdo a la ley N° 29733	S	
5.8	La empresa cumple con entregar la documentación completa y oportuna en casos de cambio de personal.	NS	
<b>6) CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN</b>			
6.1	El Contratista brinda facilidades para las supervisiones inspiradas con la presencia y conformidad firmada de su Nutricionista	NS	
6.2	Resultados positivos a la muestra microbiológica	NS	
6.3	El contratista cuenta y exhibe en lugar visible y accesible el Libro de Reclamaciones en el comedor institucional	S	

FECHA:

JEFE / COORDINADOR DE NUTRICIÓN

*[Firma]*  
NUTRICIONISTA C.N.R. 5447  
HOSPITAL ANDAHUAYLAS



**ANEXO N° 07-B - TABLA DE PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO DE PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

FECHA DE INICIO DE LA PRESTACIÓN:		CONTRATISTA:		PERIODO:		PROCEDIMIENTO	
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	MONTODEN LIT VIGENTE	FORMA DE CÁLCULO		TOTAL PARCIAL PENALIDAD (a * b * c)		
			(a)	(b) (c)			
1) TAREAS							
1.1	Entrega la planificación de regímenes dietéticos semanales con 07 días de anticipación.	\$	0.15				
1.2	Cuenta con dosificación de ingredientes en fórmulas por cada tipo de preparación y valoración nutricional	\$	0.15				
1.3	Cuenta con la valoración nutricional / razón alimentaria / por régimen dietético / día, según especificaciones técnicas en TDR	\$	0.15				
1.4	El Contratista comunica, sustenta, coordina y registra los cambios en la programación de los regímenes	NS	0.10				
1.5	Atendimiento oportuno de víveres perechables y no perechables de calidad según normatividad (mínimo para dos días)	NS	0.10				
1.6	Entrega los regímenes dietéticos solicitados, en buen estado y en el horario establecido a los pacientes hospitalizados y al personal asistencial	NS	0.30				
1.7	Se anota el tipo de servicio según lo establecido por el área usuaria en los horarios indicados y en todas las áreas	NS	0.20				
1.8	El personal realiza las indicaciones del Nutricionista EsSalud en la distribución de regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados	NS	0.10				
2) EQUIPOS Y MATERIALES							
2.1	Proporciona y asegura la reposición de la menajería adecuada y suficiente, solicitada en los TDR para pacientes y personal	\$	0.15				
2.2	Cumple con su programación de mantenimiento de equipos brindados por el contratista	\$	0.20				
2.3	Cuenta con equipos requeridos en los alimentos: utensilios creativos	NS	0.50				
2.4	Las balanzas fueron calibradas internamente una vez al mes con los pesos patrón acorde a su capacidad	NS	0.30				
2.5	El personal del contratista hace uso adecuado y conserva en buen estado los bienes, equipos e infraestructura de la institución	NS	0.50				
3) HIGIENE Y SALUBRIDAD							
3.1	Reporte diario escrito sobre procedimientos operativos estándar del Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)	\$	0.10				
3.2	Reporte diario escrito sobre procedimientos operativos estándar del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) aprobado por DRESA	\$	0.10				
3.3	Cumple con botiquín de primeros auxilios implementado	\$	0.20				
3.4	Cumple con la correcta eliminación de residuos de alimentos en concordancia con la normativa vigente de salud	NS	0.15				
3.5	Ausencia de elementos extraños durante todo el proceso de preparación de alimentos (cabello, insectos, cerillos, papel, envases, etc)	NS	1.00				
4) RESPONSABILIDADES							
4.1	El contratista cuenta mínimamente con 10 mandriles y 10 gorros para los visitantes autorizados que ingresen a la unidad de producción	\$	0.10				
4.2	Presenta al Servicio de Nutrición copia de la Declaración Talentica-PDT o boleta de pago	\$	0.20				
4.3	El Contratista mantiene el número mínimo requerido de trabajadores en la propuesta técnica	NS	0.50				
4.4	El Personal nuevo cumple con el perfil exigido en los términos de referencia. Recibe inducción y capacitación	NS	0.40				
4.5	El contratista presenta los documentos para el trámite de pago con su fecha dentro de los 3 primeros días hábiles del siguiente mes	NS	0.20				
5) PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS							
5.1	Cuenta con profesional Nutricionista de manera permanente con habilidad vigente	\$	0.30				
5.2	El personal responsable del servicio cuenta con uniforme completo y limpio de acuerdo al área de trabajo	NS	0.20				
5.3	El Personal del contratista ha sido capacitado y tiene un amplio conocimiento de las actividades que le competen	\$	0.20				
5.4	El Personal del contratista cumple con las normas de conducta	NS	0.30				
5.5	Cambia al personal en caso de falta grave dentro de las 48 horas	NS	0.30				
5.6	El personal del contratista asiste a las reuniones de trabajo y coordinación con ocurrencias por el área usuaria. Presenta justificaciones.	\$	0.10				
5.7	El Personal cuenta con el control médico de Salud Ocupacional de acuerdo a la ley N° 28783	NS	0.20				
5.8	La empresa cumple con entregar la documentación completa y oportuna en casos de cambio de personal	\$	0.15				
6) CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN							
6.1	El Contratista brinda facilidades para las supervisores inspeccionar con la presencia y conformidad firmada de su Nutricionista	NS	0.50				
6.2	Resultados positivos a la muestra microbiológica	NS	2.00				
6.3	El contratista cuenta y exhibe en lugar visible y accesible el Libro de Firmas en el comedor institucional	\$	0.15				
MONTOS TOTAL DE LA PENALIDAD APLICADA EN EL MES							

S= SUBSANABLE NS= NO SUBSANABLE

FECHA:

JEPPE / COORDINADOR DE NUTRICIÓN

*[Firma]*  
Lic. Rafael Torres Quijse Illarica  
NUTRICIONISTA C.A.P. 5447  
ESSALUD HOSPITAL I ANDAHUAYLAS



PARA OBSERVACIONES SUBSANABLES (S)	PARA OBSERVACIONES SUBSANABLES (NS)
<p>a) De existir observaciones SUBSANABLES, el área usuaria deberá comunicar las mismas al contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad, para lo cual se redactará un acta con la firma de ambas partes (área usuaria y contratista). Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades.</p> <p>b) Si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, el área usuaria aplicará la penalidad según los días incumplimiento lo cual será comunicado vía correo electrónica a la oficina de administración y Logística</p> <p>c) Estas infracciones serán consolidadas en el anexo 07-A y 07-B, los cuales formarán parte del expediente mensual de pago, para la aplicación de la penalidad.</p> <p>d) La penalidad será aplicada sobre el monto facturado en el mes que se produjo el incumplimiento o infracción.</p>	<p>a) En caso de incurrir en una infracción NO SUBSANABLE se procederá a redactar el acta de observación respectiva y la aplicación de la penalidad según el anexo 07-B, lo cual será comunicado vía correo electrónica a la oficina de administración y Logística.</p> <p>b) De persistir la misma infracción de carácter no subsanable se repetirá el mismo procedimiento mientras no se subsane a infracción</p> <p>c) Estas infracciones serán consolidadas en el anexo 07-A y 07-B, los cuales formarán parte del expediente mensual de pago, para la aplicación de la penalidad.</p> <p>d) La penalidad será aplicada sobre el monto facturado en el mes que se produjo el incumplimiento o infracción.</p>

LA ENTIDAD puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar.

LISTADO 05 : ÁREA DE FÓRMULAS : MENAJERIA, MOBILIARIO Y EQUIPOS			
DETALLES DEL BIEN	CANTIDAD	MEDIDA	CAPACIDAD
Jarras medidoras, de forma redonda, vidrio refractario, resistente	02	Unidades	250 ml
Jarras medidoras, de forma redonda, vidrio refractario, resistente	02	Unidades	500 ml
Jarras medidoras, de forma redonda, vidrio refractario, resistente	02	Unidades	1000 ml
Licuadaora	01	Unidad	
Reloj mural	01	Unidad	
Frascos de vidrios graduados con tapa de plástico	06	Unidades	250 ml
Frascos de vidrios graduados con tapa de plástico	06	Unidades	500 ml
Frascos de vidrios graduados con tapa de plástico	06	Unidades	1000 ml
Juegos de coladores (6, 8, 12 y 14 cm de diámetro)	02	Juegos	
Tenedores de acero inoxidable	04	Unidades	
Contenedores rectangulares de acero inoxidable con tapa 20*40*25	01	Unidades	

LISTADO 06 : IMPLEMENTACION DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE			
NTS° 098-MINSA/DIGESA-V 001 Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud”, aprobada mediante resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA			
N°	DETALLES DEL BIEN	CANTIDAD	MEDIDA
1	Insectocutores de acero inoxidable (adquisición, instalación y mantenimiento)	02	
2	Kit de cloro residual (para medir cloro residual) (adquisición, instalación y mantenimiento)	01	
3	Termohigrómetros Digitales (adquisición, instalación y mantenimiento)	02	

#### Otro equipamiento

El contratista deberá contar con una medida de contingencia en caso de desabastecimiento de gas en el Hospital I Andahuaylas.

## 2. DEL PERSONAL

### 2.1 Personal destacado para la prestación del servicio

- El Contratista presentará ante el Servicio de Nutrición el nombre, apellidos, profesión y/o especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar responsable de la ejecución al inicio de la ejecución del Servicio.
- Para el caso del Nutricionista deberá adjuntar adicional a los certificados o constancias que acrediten experiencia en el rubro de hospitales, copia del Título Profesional, la Colegiatura y el Certificado de Habilitación Profesional será requerida para el momento en el que se haga efectiva su participación en el contrato, pues es cuando resultará relevante, (Pronunciamiento N° 568-2014/DSU, Pronunciamiento N° 602-2013/DSU).
- El Contratista 5 días antes de iniciar el servicio debe presentar la documentación del legajo de su personal (Hojas de vida o curriculum vitae, certificados de estudio en gastronomía, experiencia del trabajador y otros documentos solicitados) a la coordinación del Servicio de Nutrición del Hospital I Andahuaylas se realizará lo mismo en el caso que ingrese un personal nuevo al Servicio.
- El Contratista presentará en el plazo de 7 días calendario, certificados de no registrar antecedentes policiales ni penales del personal destacado para la ejecución del servicio, expedidos por los organismos oficiales competentes. Así como el carnet de sanidad vigente. En el caso de ser personal nuevo también adjuntará el certificado antes mencionado.
- El Servicio de Nutrición del Hospital I Andahuaylas solicitará una prueba de degustación gastronómica al maestro de cocina indicadas por el servicio de nutrición en la primera semana de inicio de contrato
- El Servicio de Nutrición del Hospital I Andahuaylas, podrá solicitar la sanción y/o cambio de personal, cuando éste incurra en faltas a las normas de disciplina e higiene establecidas o a las normas disciplinarias de la Institución. El Contratista remitirá al

Servicio de Nutrición copia de la sanción impuesta al referido personal para el registro correspondiente.

- El cambio del personal indicado en el numeral anterior, se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física del EsSalud
- El personal del Contratista deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen. ESSALUD se reserva el derecho de retirar al personal calificado como no apto previa evaluación técnica de conocimientos, por lo cual el maestro de cocina estará evaluado constantemente, siendo que no cumple con las expectativas culinarias se solicitará el cambio de inmediato, se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas. Siendo que no cumple con esto se procederá a la sanción correspondiente.
- El personal del Contratista deberá observar las siguientes normas de conducta:
  - ▷ Pulcritud y orden personal en todo momento
  - ▷ Puntualidad y confiabilidad
  - ▷ Respeto y Cortesía
  - ▷ Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa
  - ▷ Amplio conocimiento de las actividades que le competen.
- El Contratista está obligado en mantener en todo momento el número mínimo de trabajadores (Cuadro adjunto) a fin de no disminuir la calidad del servicio. Las ausencias por descansos médicos, permisos, vacaciones y faltas deben ser cubiertos de ser necesario con un personal volante. En el caso que el personal de la empresa faltará a laborar en alguno de sus turnos la empresa está obligada a subsanar la falta en el plazo de una hora y de no ser subsanado se procederá en levantar un acta y aplicar la penalidad respectiva. El acta será firmada por la (el) nutricionista del EsSalud y la (el) nutricionista de la concesionaria. Si el nutricionista del contratista se niega a firmar o no se encuentra, se registrará este hecho en el documento y no será impedimento para consignarlo en el expediente de pago y proceder a la penalidad según corresponda.
- El personal que ingrese deberá ser el propuesto en las bases, el personal suplente deberá contar con el mismo perfil exigido en los términos de referencia y recibir inducción y entrenamiento durante 3 - 5 días previos al inicio de sus labores dentro de la institución, además, recibirá capacitación permanente. El postor para el suministro de las raciones alimenticias para pacientes, personal de guardia, y refrigerios deberá mantener en planta el siguiente personal mínimo:

ESPECIALIDAD	PERSONAL	MODALIDAD	CANTIDAD
Nutricionista	SI	TIEMPO COMPLETO	01
Maestro de cocina (régimen normal)	SI	TIEMPO COMPLETO	01
Responsable de dietas (régimen dietoterapéuticos), área de fórmulas enterales, infantiles, dietas especiales y colaciones de pacientes.		TIEMPO COMPLETO	02
Responsable de refrigerio a personal, comedor cena, almacén		TIEMPO COMPLETO	01
Responsable de limpieza y desinfección		TIEMPO COMPLETO	01
Responsable de compras, abastecimiento, otros (volante)		TIEMPO COMPLETO	01
<b>TOTAL DE PERSONAL</b>			<b>07</b>

**A. Personal Clave**

	CANTIDAD	PERFIL
Nutricionista	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple de título profesional.</li> <li>- Habilidad Profesional vigente.</li> <li>- Experiencia: Mínimo 08 meses en servicios de producción y control de calidad.</li> <li>- Capacitación, curso o diplomado mínima de 80 horas en los últimos 3 años en producción y control de calidad y/o buenas prácticas de manufactura y/o temas relacionados a la norma de Principios Generales de Higiene</li> </ul>
Maestro de cocina (régimen normal)	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Experiencia: Mínimo 08 meses de experiencia en el cargo</li> <li>- Copia del Título de cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina.</li> </ul>

41

  
 Lic. Maestra Vanessa Quiroga Huarcaya  
 NUTRICIONISTA C.N.R. 5447  
 HOSPITAL I ANDAHUAYLAS



**B. Otro Personal**

	CANTIDAD	PERFIL
Responsable de dietas (regímenes dietoterapéuticos), área de fórmulas enterales, dietas especiales y colaciones de pacientes.	02	- Experiencia: Mínimo 04 meses de experiencia en el cargo - Constancia de estudio en centros formadores en gastronomía al menos 1 año.
Responsable de refrigerio a personal, comedor cena, almacén	01	- Experiencia: Mínimo 04 meses de experiencia en el cargo y/o como ayudante de cocina y/o en atención al público en servicios de alimentación - Capacitación mínima de 20 horas en los últimos 3 años en arte culinario y/o gastronomía.
Responsable de limpieza y desinfección	01	- Acreditar 03 meses de experiencia como mínimo en el cargo y/o almacenero y/o ayudante de cocina y/o responsable de dietas y/o ayudante/auxiliar de dietas
Responsable de compras, abastecimiento, otros (volante)	01	- Acreditar 03 meses de experiencia como mínimo en el cargo y/o almacenero, y/o ayudante de cocina.

**3. DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a \_\_\_\_\_ vez el valor referencial por la contratación de servicios similares\* al objeto de la convocatoria y/o en la actividad, durante un periodo de, NO MAYOR A OCHO (8) AÑOS a la fecha de la presentación de ofertas.

\* Servicio de alimentación y nutrición en, Clínicas, Universidades, alimentación colectiva en empresas mineras, alimentación escolar.

**4. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

El número máximo de consorciados es de 02 (dos)

**5. DE LAS OTRAS PENALIDADES:** De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento y de acuerdo al o procedimiento será según:

- ANEXO 07 - A: ACTA DE CONFORMIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
- ANEXO 07 - B: TABLA DE PENALIDADES: POR INCUMPLIMIENTO DE PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

**6. OTRAS CONSIDERACIONES**

**6.1 Subcontratación**

La empresa ganadora no podrá tercerizar ni subcontratar servicio de ninguna índole.

**6.2 Responsabilidad por vicios ocultos**

Se aplicará según el artículo N° 173 del Reglamento de la Ley 30225:

**Vicios ocultos**

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos deben ser sometidas a conciliación y/o arbitraje. En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por la Entidad hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato.

**REQUISITOS DE CALIFICACION**

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL												
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO												
	<p><u>Requisitos:</u> El equipamiento será según se los listados que se indican en los Términos de Referencia por cada área de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Listado 01</li><li>Listado 02</li><li>Listado 03</li><li>Listado 04</li><li>Listado 05</li><li>Listado 06</li></ul> <p><u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p><b>Importante</b> <i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>												
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE												
	NUTRICIONISTA (01) MAESTRO DE COCINA (01)												
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA												
	<p><u>Requisitos:</u></p> <table><tr><th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION</th></tr><tr><td>Nutricionista 01</td><td>01</td><td>Copia simple de título profesional.</td></tr></table> <p>TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO como NUTRICIONISTA, CONSIDERANDO LOS NIVELES ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA EN LA MATERIA<sup>1</sup> del personal clave requerido como NUTRICIONISTA, PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA.</p> <p><u>Acreditación:</u> EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN NUTRICION, 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></p> <p>En caso de que EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN NUTRICION 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> <table><tr><th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION</th></tr><tr><td>Maestro de cocina (Régimen Normal)</td><td>01</td><td>TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina o mínimamente dos (02)</td></tr></table>	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION	Nutricionista 01	01	Copia simple de título profesional.	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION	Maestro de cocina (Régimen Normal)	01	TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina o mínimamente dos (02)
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION											
Nutricionista 01	01	Copia simple de título profesional.											
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION											
Maestro de cocina (Régimen Normal)	01	TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina o mínimamente dos (02)											

<sup>1</sup> Según el artículo 45 de la Ley N° 30220, Ley Universitaria (grado de bachiller, título profesional, título de segunda especialidad profesional, grado de maestro o grado de doctor).

14

		años de estudio en un centro formador de gastronomía								
<p>TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina o mínimamente dos (02) años de estudio en un centro formador de gastronomía mínimamente dos (02) años de estudio en un centro formador de gastronomía, CONSIDERANDO LOS NIVELES ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA EN LA MATERIA<sup>2</sup> del personal clave requerido como MAESTRO DE COCINA, PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA.</p> <p>Acreditación:</p> <p>EL GRADO O TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina, 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></p> <p>En caso de que EL GRADO O TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina 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.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PERSONAL REQUERIDO</th> <th>CANTIDAD</th> <th>EXPERIENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutricionista</td> <td>01</td> <td>Experiencia: Mínimo 08 meses en servicios de producción y control de calidad.</td> </tr> <tr> <td>Maestro de cocina (Régimen Normal)</td> <td>01</td> <td>Experiencia: Mínimo 08 meses de experiencia en el cargo</td> </tr> </tbody> </table> <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><b>Acreditación:</b> La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del profesional, 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 y la fecha de emisión y y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</li> <li>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el profesional en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</li> <li>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.</li> </ul>	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	EXPERIENCIA	Nutricionista	01	Experiencia: Mínimo 08 meses en servicios de producción y control de calidad.	Maestro de cocina (Régimen Normal)	01	Experiencia: Mínimo 08 meses de experiencia en el cargo
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	EXPERIENCIA								
Nutricionista	01	Experiencia: Mínimo 08 meses en servicios de producción y control de calidad.								
Maestro de cocina (Régimen Normal)	01	Experiencia: Mínimo 08 meses de experiencia en el cargo								
<b>C</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR</b>									
	<p><b>Requisitos:</b> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a _____ vez el valor referencial por la contratación de servicio de alimentación y nutrición en _____ Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud durante un periodo de, NO MAYOR A OCHO (8) AÑOS a la fecha de la presentación de ofertas. Se consideran servicios similares a los siguientes:</p>									

<sup>2</sup> Según el artículo 45 de la Ley N° 30220, Ley Universitaria (grado de bachiller, título profesional, título de segunda especialidad profesional, grado de maestro o grado de doctor).



13

- Servicio de alimentación y nutrición en, Clínicas, Universidades, alimentación colectiva en empresas mineras, alimentación escolar.

Acreditación:

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>3</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

<sup>3</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".

J2

ANEXOS  
ANEXO N° 01

CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA				FECHA:
RESPONSABLE/HORA:	CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
<b>I PLANEAMIENTO DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICOS</b>				
Realiza la programación quincenal de Desayunos, Almuerzo, Comida y Refrigerios de los Regímenes Normales y Dietéticos				
Realiza la dosificación de alimentos por preparación				
Calcula el valor nutricional de los regímenes programados				
<b>II REQUISICIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS</b>				
Cumple con la dosificación de los alimentos por persona según preparación y régimen				
Se abastece oportunamente de los alimentos de acuerdo a la cantidad de paciente, usuarios y según preparaciones, para el				
Se abastece oportunamente del material diverso necesario: aseo, limpieza, útiles de escritorio, vajilla, menaje, equipo mayor				
<b>III RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS</b>				
Están libres de acumulación de basura las áreas de recepción				
El piso y el área de recepción libres de obstáculos				
Los alimentos cumplen con las normas técnicas institucionales vigentes (peso por unidad, análisis organolépticos, en caso de)				
Verifica que la cantidad ingresada este de acuerdo a la requisición de insumos y alimentos				
Se registra la aceptabilidad o rechazo de algún alimento o insumo al momento de su ingreso				
<b>IV ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</b>				
Recepciona los alimentos y los clasifica de acuerdo a su tipo de conservación en cámaras frigoríficas, conservadoras o				
Ordena los insumos de acuerdo a la fecha de ingreso y tipo de alimento				
Registra los productos en los kardex de control y registra diariamente el consumo del producto				
<b>V ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICOS</b>				
Elabora el consolidado de insumos de acuerdo al número de raciones y preparaciones para los diferentes sectores de trabajo				
Entrega los insumos a las diferentes áreas de trabajo según pedido de la nutricionista				
Efectúa las operaciones preliminares de limpieza, cortado y/o picado de alimentos para las preparaciones de los diferentes				
Controla la dosificación de los alimentos utilizados a fin de garantizar el aporte de nutrientes				
Se cumple que en las diferentes etapas de proceso de preparación de alimentos se aplique las buenas prácticas de				
Elabora las preparaciones aplicando las prácticas de manipulación e higiene y técnicas gastronómicas				
Distribuye las preparaciones de acuerdo a la solicitud de cada unidad de hospitalización				
Realiza el lavado y desinfección de la vajilla separada, siguiendo las normas de bioseguridad				
Mantiene limpia el área y realiza el inventario de todo el menaje, conservando al día el cuaderno de control de registro				
<b>VI ATENCIÓN DE USUARIOS EN COMEDOR</b>				
Prepara y envía el número de raciones exactas al comedor				
Transporta adecuadamente las preparaciones de regímenes normales y dietéticos de acuerdo a las cantidades indicadas por				
Sirve las preparaciones, cuidando de mantenerlas a las temperatura adecuada				
Realiza el lavado de la vajilla y la limpieza de las mesas				
Realiza el cambio de manteles semanalmente, así como el lavado de los mismos				
Mantiene el área del comedor limpio en cada tiempo de comida				
<b>VII CONTROL DE LA ELABORACIÓN DE LAS PREPARACIONES DE ALIMENTOS</b>				
Cumple con la dosificación de alimentos a emplear en las preparaciones en cada área				
Cumple con la higiene y manipulación en las operaciones culinarias, así como la aplicación de BPM				
Controla el proceso de preparación de regímenes normales y dietéticos, evaluando los aspectos cualitativos y cuantitativos				
Las diferentes preparaciones cumplen con los principios organolépticos del control de calidad				
Distribuye los regímenes normales y dieto terapéuticos a las unidades de Hospitalización y comedores				
<b>VIII ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACIÓN DE FÓRMULAS ENTERALES</b>				
Esteriliza el menaje y envases a utilizarse siguiendo Normas estrictas de bioseguridad				
Elabora la fórmula enteral según las dosificaciones calculadas del Nutricionista				
Envasa y rotula las fórmulas enterales indicando horario, volumen N° de cama y nombre del paciente				
<b>IX ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACIÓN DE FÓRMULAS LÁCTEAS</b>				
Recepciona las solicitudes de Fórmulas de las Unidades de Hospitalización				
Elabora las fórmulas lácteas según la dosificación calculada por el Nutricionista				
Esteriliza el menaje y envases a utilizarse siguiendo Normas estrictas de bioseguridad				
Rotula y envasa las fórmulas indicando horario, volumen, número de cama del niño				

JEFE / COORDINADOR DE NUTRICIÓN

NUTRICIONISTA / REPRESENTANTE DE LA EMPRESA

 Lic. Massi Vanessa Quispe Ithaurica  
NUTRICIONISTA C.N.R. 5447  
HOSPITAL I ANDAHUAYLAS



11

**ANEXO N° 02 - A**

**CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**UNIDAD DE PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD**

RESPONSABLE/HORA:		FECHA:				OBSERVACIONES
		MAÑANA		TARDE		
		CUMPLIMIENTO		CUMPLIMIENTO		
<b>I</b>	<b>PREPARACION DEL PERSONAL Y HABITOS DE HIGIENE</b>	SI	NO	SI	NO	
	Poseen uniforme claro y limpio					
	Posee gorra, redecilla o toca en la cabeza					
	Presentan y usan adecuadamente mascarilla					
	Presentan y usan adecuadamente delantal					
	Presentan calzado blanco y limpio					
	Presentan el cabello recogido o corto, manos sanas, uñas sin esmalte - rostro afeitado					
	Presentan alhajas					
<b>II</b>	<b>CAPACITACION DEL PERSONAL</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	¿Han recibido capacitación en los últimos 6 meses sobre manipulación e higiene de alimentos?					
	El personal conoce las normas de bioseguridad y manipulación de alimentos					
	Cuenta con fotocHECK y carnet sanitario					
<b>III</b>	<b>LIMPIEZA DEL LOCAL</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	El sistema de iluminación está mantenido de forma eficiente y limpia					
	Las ventanas están limpias sin impedir la entrada de luz natural					
	La entrada y los pasillos están limpios y libres de obstáculos					
	Se realiza la limpieza de ambientes al menos 3 veces al día y/o cuando se requiera					
<b>IV</b>	<b>DE LA COCINA</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Las superficies de trabajo o de contacto con los alimentos son de material impermeable lisa u otros					
	Las cocinas se encuentran limpias, libres de acumulación de grasa y buenas condiciones					
	Disponen de lavaderos limpios					
	Utilizan lavavajillas					
	Se realiza la limpieza de ambientes al final de la jornada					
<b>V</b>	<b>MENAJE Y UTENSILIOS</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Los equipos están visiblemente limpios, en buenas condiciones y son apropiados					
	Se realiza la desinfección de la vajilla utilizando lejía, al menos una vez a la semana					
<b>A.</b>	<b>ALMACEN VIVERES SECOS:</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Se realiza adecuado control de calidad de los alimentos					
	Los mobiliarios, ventanas, pisos, etc. están en óptimas condiciones de conservación y limpieza					
	Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas					
	Los alimentos adquiridos a granel están clasificados, en envases adecuados y debidamente rotulados					
<b>B.</b>	<b>ALMACEN/CAMARA DE VERDURAS Y VIVERES FRESCOS:</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Se realiza adecuado control de calidad de los alimentos					
	Los equipos, mobiliarios, ventanas, pisos, etc. están en óptimas condiciones de conservación y limpieza					
	Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas					
	Si tienen mantenimiento al día del Essalud, lo importante es la ficha de mantenimiento					
<b>C.</b>	<b>EQUIPO DE REFRIGERACION / CAMARA DE CARNES</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Se realiza adecuado control de calidad de los alimentos					
	Los equipos, mobiliarios, ventanas, pisos, etc. están en óptimas condiciones de conservación y limpieza					
	Existe una adecuada conservación de los productos, según temperatura de conservación					
<b>D.</b>	<b>EQUIPO DE REFRIGERACION / CAMARA DE LACTEOS</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Se realiza adecuado control de calidad de los alimentos					
	Los equipos, mobiliarios, ventanas, pisos, etc. están en óptimas condiciones de conservación y limpieza					
	Se almacenan por separado los productos					
<b>F.</b>	<b>DE LA PREPARACION DE FORMULAS ENTERALES (FE)</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	El área de preparación de fórmulas enterales se encuentran correctamente limpias					
	Se cuenta con los insumos necesarios para la preparación de las FE					
	El personal tiene y usa la vestimenta adecuada para la preparación de FE					
<b>VI</b>	<b>DE LOS RESIDUOS SOLIDOS HOSPITALARIOS</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Cuenta con bolsas de polietileno (2.5 - 3.0 micras de espesor), compatible al volumen de residuos					
	Los residuos sólidos son ubicados en espacios con señalización respectiva					
	Los residuos sólidos son almacenados de acuerdo a su clasificación					
	Los residuos sólidos clasificados como biocontaminados (Categoría A) son sometidos a incineración.					
	La recolección de residuos sólidos del Hospital se realiza con intervalos no mayores a 24 horas					
<b>VIII</b>	<b>INSTALACIONES SANITARIAS</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Se encuentran limpias y libre de olores extraños					
	Se encuentran en perfectas condiciones de conservación					
	Se encuentran provistos de jabón, papel, etc.					
<b>IX</b>	<b>COMEDOR</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Los mobiliarios, ventanas, pisos, etc. están en óptimas condiciones de conservación y limpieza					
<b>X</b>	<b>SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Los cables se encuentran bien instalados (no se encuentran cables pelados, empalmes defectuosos)					
	Los tomacorrientes, enchufes e interruptores se encuentran en buen estado					
	Sus depósitos de desechos domésticos cuentan con bolsas negras y tapas					
	Los botiquines están implementados y ubicados en lugar visible					
	Los extintores son accesibles y tienen fecha de vencimiento vigente					

JEFE / COORDINADOR DE NUTRICIÓN

NUTRICIONISTA / REPRESENTANTE DE LA EMPRESA

47

 **EsSalud**  
Lic. Marcel Valdesa Quispe Huarcosta  
NUTRICIONISTA C.N.P. 5447  
HOSPITAL I ANDAHUAYLAS



**ANEXO N° 02 - B**  
**CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**  
**UNIDAD DE ATENCIÓN NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACIÓN - OBSTETRICIA**

RESPONSABLE/HORA:		FECHA:				OBSERVACIONES
		MAÑANA		TARDE		
		CUMPLIMIENTO		CUMPLIMIENTO		
		SI	NO	SI	NO	
<b>I</b>	<b>PREPARACION DEL PERSONAL Y HABITOS DE HIGIENE</b>					
	Poseen uniforme claro y limpio					
	Posee gorra, redecilla o toca en la cabeza					
	Presentan y usan adecuadamente mascarilla					
	Presentan y usan adecuadamente delantal					
	Presentan calzado blanco y limpio					
	Presentan el cabello recogido o corto, manos sanas, uñas sin esmalte - rostro afeitado					
	Presentan alhajas					
<b>II</b>	<b>CAPACITACION DEL PERSONAL</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	¿Han recibido capacitación en los ultios 6 meses sobre manipulacion e higiene de alimentos?					
	El personal conoce las normas de bioseguridad y manipulación de alimentos					
<b>III</b>	<b>LIMPIEZA DEL SECTOR DE SERVIDO Y DEL SECTOR DE LAVADO</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	El sistema de iluminación esta mantenido de forma eficiente y limpia					
	Las ventanas están limpias sin impedir la entrada de luz natural					
	Los reposteros bajos y altos se encuentran limpios y conservados					
	El lavadero de acero inoxidable se encuentra limpio, libre de residuos alimentarios					
	Las mayólicas de pared y piso están limpias, libres de residuos de alimentos					
<b>IV</b>	<b>MENAJE, UTENSILIOS, REPOSTEROS Y ÁREA DE LA UNIDAD PERIFÉRICA</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Menaje, cubtería, cucharones y bandejas de servicio de alimentos se encuentran limpios y secos					
	Se realiza la desinfección de la vajillas y bandejas utilizando lejía, al menos una vez a la semana					
	Se realiza la desinfección de los reposteros bajos y altos, mayólicas de pared y piso, utilizando lejía, al menos una vez a la semana					
<b>V</b>	<b>GABINETE DE VÍVERES SECOS:</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Los insumos está en buen estado de conservación					
	Los alimentos están clasificados, en envases adecuados y debidamente rotulados					
<b>B.</b>	<b>EQUIPO DE CALENTAMIENTO Y COCCIÓN/ HORNO MICROONDAS, COCINA ELÉCTRICA Y HERVIDOR ELÉCTRICO</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Los equipos están en óptimas condiciones de conservación y limpieza					
<b>VI</b>	<b>DE LOS RESIDUOS SOLIDOS HOSPITALARIOS</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Cuenta con bolsas de polietileno (2.5 -3.0 micras de espesor), compatible al volumen de residuos					
	Los residuos sólidos son ubicados en espacios con señalización respectiva					
	Los residuos sólidos son almacenados de acuerdo a su clasificación					
	Los depósitos para desechos, con tapa accionada con pedal funcionan correctamente y se encuentran limpios					
<b>VII</b>	<b>SEGURIDAD</b>	SI	NO	SI	NO	OBSERVACIONES
	Los cables se encuentran bien instalados (no se encuentran cables pelados, empalmes defectuosos)					
	Los tomacorrientes, enchufes e interruptores se encuentran en buen estado					

JEFE / COORDINADOR DE NUTRICIÓN

NUTRICIONISTA / REPRESENTANTE DE LA EMPRESA

48  
Lic. Mónica Vanessa Quispe Huamanc  
NUTRICIONISTA C.N.P. 5447  
EsSalud HOSPITAL I ANDAHUAYLAS



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

**NOTA N° 215 -MANT-UAHYS -RAAP-ESSALUD-2023**

Abancay, 26 de Julio del 2023

C.P.C. EDITH VASQUEZ PAMPAÑAUPA

**Jefe de la Unidad de Adquisiciones Ingeniería Hospitalaria y Servicios Red Asistencial Apurímac.**

**RECIBIDO**  
26 JUL 2023  
UNIDAD DE ADQUISICIONES E INGENIERIA HOSPITALARIA Y SERVICIOS RED ASISTENCIAL APURIMAC  
12:47

ASUNTO: REMITO FORMULACION DEL PORCENTAJE POR CESION DE USO SERVICIO DE NUTRICION

REF. : NOTA N° 040-NUTRICION – HIIA-RAAP-ESSALUD-2023

Es grato de dirigirme a su despacho para saludarlo , donde según documento de referencia solicitan el porcentaje de cesión uso Servicio de Nutricion y al mismo tiempo remitirle el resumen de Costo emitidos por los Profesionales correspondientes:

Ítem	Descripción	Costo mensual (S/.)	Fuente
1.0	Costo Consumo de energía eléctrica	953.23	INFORME N° 073-ARQ-MANT-RAAP-ESSALUD-2023
2.0	Costo Consumo de Agua y Desagüe	466.56	INFORME N° 073-ARQ-MANT-RAAP-ESSALUD-2023
3.0	Mantenimiento de Infraestructura	1,873.30	INFORME N° 073-ARQ-MANT-RAAP-ESSALUD-2023
4.0	Costo consumo GLP cocina	2,511.00	NOTA N° 133-MANT-UAHYS-RAAP-ESSALUD-2023
5.0	Costo Consumo Vapor	663.00	NOTA N° 133-MANT-UAHYS-RAAP-ESSALUD-20223
5.0	Costo por uso de Equipos	2594.18	NOTA N° 29-ACT-F.UF-OA-D-RAAPESSALUD-2023
6.0	Costo de Eliminación de Residuos Contaminantes	1,962.68	NOTA N° 72-SA-UIS-OPC-ESSALUD-2023
	<b>TOTAL S/.</b>	<b>11,023.95</b>	

Costo Mensual promedio de raciones alimentarias: S/.112,630.05 (cuadro emitido por la parte usuaria)

Respecto al porcentaje estimado seria:  $(S/.11,023.95 / S/. 112,630.05) \times 100 = 9.79 \%$

Sin otro particular y a la espera de su atención me despido de Ud.

Atentamente

Ing. Aquiles Bendezu Prado  
CIP 63680  
UNIDAD DE ADQUISICIONES E INGENIERIA HOSPITALARIA Y SERVICIOS RED ASISTENCIAL APURIMAC

c.c. Archivo

NET: 4913-2023-36



"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**NOTA N° 22 MANT-UAHYS-RAAP-ESSALUD-2023**

Abancay, 07 de agosto del 2023

C.P.C EDITH VASQUEZ PAMPAÑAUPA

**Jefe de la Unidad de Adquisiciones Ingeniería Hospitalaria y Servicios  
Red Asistencial de Apurímac**



**ASUNTO :** REMITO FORMULACION DEL PORCENTAJE POR CESION DE USO SERVICIO  
DE NUTRICION HOSPITAL I ANDAHUAYLAS

**REFERENCIA :** NOTA 061-NUT-HIA-RAAP-2023

Es grato dirigirme a su despacho para saludarlo, donde según documento de referencia solicitan el porcentaje de cesión de uso del Servicio de Nutrición y al mismo tiempo remitirle el resumen de Costo emitidos por los Profesionales Correspondientes:

ITEM	DESCRIPCION	COSTO MENSUAL (S/.)	FUENTE
1	COSTO CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA	439.69	INFORME N° 076-ARQ-MANT-RAAP-ESSALUD-2023
2	COSTO DE CONSUMO DE AGUA Y DESAGUE	126.02	INFORME N° 076-ARQ-MANT-RAAP-ESSALUD-2023
3	MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA	1,710.00	INFORME N° 076-ARQ-MANT-RAAP-ESSALUD-2023
4	COSTO POR USO DE EQUIPOS	0.00	NOTA N° 030-ACT-F.UF-OA-D-RAAP-ESSALUD-2023
5	COSTO DE ELIMINACION DE RESIDUOS CONTAMINANTES	273.00	NOTA N° 82-UPC-BIO-HIA-RAAP-ESSALUD-2023
TOTAL S/.		2,548.71	

Costo Mensual promedio de raciones alimentarias: S/. 35,371.74 (cuadro emitido por la parte usuaria)

Respecto al porcentaje estimado seria: (S/. 2,548.71 / S/. 35,371.74) X 100 = 7.21%

Sin otro particular y a la espera de su atención me despido de Ud.

Atentamente;

  
Ing. Aquiles Bendezu Prac  
CIP 63680  
UNIDAD DE INGENIERIA HOSPITALARIA Y SERVICIOS  
RED ASISTENCIAL APURIMAC  
EsSalud

**NIT 4632 2023 273**



### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### ITEM N° 01: SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC POR UN PERIODO DE UN AÑO

<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>						
<b>B.1</b>	<b>EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO</b>						
	<p><b><u>Requisitos:</u></b></p> <p>El equipamiento será según los listados que se indica en los términos de referencia por cada área de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Listado 01</li><li>• Listado 02</li><li>• Listado 03</li><li>• Listado 04</li><li>• Listado 05</li><li>• Listado 06</li></ul> <p><b><u>Acreditación:</u></b></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra y venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>						
<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>						
	<ul style="list-style-type: none"><li>• NUTRICIONISTA – JEFE 01</li><li>• MAESTRO DE COCINA – 01</li></ul>						
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>						
	<p><b><u>Requisitos:</u></b></p> <table><tr><th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION</th></tr><tr><td>Nutricionista (jefe)</td><td>1</td><td>Copia simple de título profesional.</td></tr></table> <p>TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO como NUTRICIONISTA, CONSIDERANDO LOS NIVELES ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA EN LA MATERIA<sup>1</sup> del personal clave requerido como NUTRICIONISTA, PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA.</p> <p><b><u>Acreditación:</u></b></p> <p>El GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <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="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso de que EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN NUTRICION 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>	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION	Nutricionista (jefe)	1	Copia simple de título profesional.
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION					
Nutricionista (jefe)	1	Copia simple de título profesional.					

Requisitos:

PERSONAL REQUERIDO	CANT.	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION
Maestro de cocina	1	Título como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina o mínimamente dos (02) años de estudio en un centro formador de gastronomía

TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina o mínimamente dos (02) años de estudio en un centro formador de gastronomía, CONSIDERANDO LOS NIVELES ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA EN LA MATERIA<sup>2</sup> del personal clave requerido como MAESTRO DE COCINA, PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA.

**Acreditación:**

El GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

En caso de que EL GRADO O TÍTULO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida

**B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**

Requisitos:

PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	EXPERIENCIA
Nutricionista (jefe)	1	Mínimo 06 meses en servicios de producción y control de calidad.
Maestro de cocina	1	Mínimo 08 meses de experiencia en el cargo

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.

**Acreditación:**

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

	<p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</li> <li>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.</li> <li>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</li> <li>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.</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 <b>\$/ 2,682,678.60 ( Dos millones seiscientos ochenta y dos mil seiscientos setenta y ocho con 60/100 soles)</b>, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) 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 ALIMENTACION Y NUTRICION EN INSTITUCIONES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE SALUD.</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>11</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</p>

<sup>11</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".



o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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.

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.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

**Importante**

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

**ITEM N° 02: SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL I ADAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC POR UN PERIODO DE UN AÑO**

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL						
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO						
	<p><b><u>Requisitos:</u></b></p> <p>El equipamiento será según los listados que se indica en los términos de referencia por cada área de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Listado 01</li><li>• Listado 02</li><li>• Listado 03</li><li>• Listado 04</li><li>• Listado 05</li><li>• Listado 06</li></ul> <p><b><u>Acreditación:</u></b></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra y venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <div><p><b>Importante</b></p><p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p></div>						
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE						
	<ul style="list-style-type: none"><li>• NUTRICIONISTA 01</li><li>• MAESTRO DE COCINA – 01</li></ul>						
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA						
	<p><b><u>Requisitos:</u></b></p> <table><tr><th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION</th></tr><tr><td>Nutricionista 01</td><td>01</td><td>Copia simple de título profesional.</td></tr></table> <p>TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO como NUTRICIONISTA, CONSIDERANDO LOS NIVELES ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA EN LA MATERIA<sup>1</sup> del personal clave requerido como NUTRICIONISTA, PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA.</p>	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION	Nutricionista 01	01	Copia simple de título profesional.
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION					
Nutricionista 01	01	Copia simple de título profesional.					

**Acreditación:**

EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN NUTRICION, 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: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/>

En caso de que EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN NUTRICION 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

**Requisitos:**

PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION
Maestro de cocina (Régimen Normal)	01	TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina o mínimamente dos (02)

		años de estudio en un centro formador de gastronomía
--	--	--

TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina o mínimamente dos (02) años de estudio en un centro formador de gastronomía mínimamente dos (02) años de estudio en un centro formador de gastronomía, CONSIDERANDO LOS NIVELES ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA EN LA MATERIA<sup>2</sup> del personal clave requerido como MAESTRO DE COCINA, PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA.

**Acreditación:**

EL GRADO O TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina, 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: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/>

En caso de que EL GRADO O TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida

**B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**

**Requisitos:**

PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	EXPERIENCIA
Nutricionista	01	Experiencia: Mínimo 08 meses en servicios de producción y control de calidad.
Maestro de cocina (Régimen Normal)	01	Experiencia: Mínimo 08 meses de experiencia en el cargo

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.

**Acreditación:**

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia



	<p>simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del profesional, 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 y la fecha de emisión y y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</li> <li>• En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el profesional en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</li> <li>• 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.</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 <b>S/. 1,224,048.00 ( Un millón doscientos veinticuatro mil cuarenta y ocho con 00/100 soles)</b>, 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 ALIMENTACION Y NUTRICION EN CLINICAS, UNIVERSIDADES, ALIMENTACION COLECTIVA EN EMPRESAS MINERAS, ALIMENTACION ESCOLAR</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>12</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</p>

<sup>12</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".

obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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.

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.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

**Importante**

**RED ASISTENCIAL APURIMAC**

CONCURSO PUBLICO N° 003-2023-ESSALUD/RAAP-Primera Convocatoria.

**BASES INTEGRADAS**

CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1

**"SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY Y EL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC POR UN PERIODO DE UN AÑO"**

- |   |
|---|
| <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> |
|---|



#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A.</b>	<b>PRECIO</b>	
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.  <u>Acreditación:</u>  Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta ( <b>Anexo N° 6</b> ).		La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:  $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p> <i>i</i> = Oferta  <i>P<sub>i</sub></i> = Puntaje de la oferta a evaluar  <i>O<sub>i</sub></i> = Precio <i>i</i>  <i>O<sub>m</sub></i> = Precio de la oferta más baja  <i>PMP</i> = Puntaje máximo del precio                     </p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></p>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>		<b>100 puntos<sup>13</sup></b>

<sup>13</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

## 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 comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO 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>14</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 de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

<sup>14</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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>15</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, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

<sup>15</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.



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

#### Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

#### Importante

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

### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

#### 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>16</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>17</sup>.*

<sup>16</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>17</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

**COMITÉ DE SELECCIÓN****CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1- (Primera Convocatoria).**

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>18</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>19</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**

<sup>18</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.

<sup>19</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



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

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN****CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1- (Primera Convocatoria).**

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>20</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>22</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:
-----------------------------------

<sup>20</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. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>21</sup> Ibídem.

<sup>22</sup> Ibídem.

**RED ASISTENCIAL APURIMAC**

CONCURSO PUBLICO N° 003-2023-ESSALUD/RAAP-Primera Convocatoria.

**BASES INTEGRADAS**

CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1

"SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY Y EL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC POR UN PERIODO DE UN AÑO"

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>23</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>23</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

**ANEXO N° 2****DECLARACIÓN JURADA****(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN****CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1- (Primera Convocatoria).**Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PUBLICO N° 2325C00003-2023-ESSALUD/RAAP-1- (Primera Convocatoria).**

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 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

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PUBLICO N° 2325C00003-2023-ESSALUD/RAAP-1- (Primera Convocatoria).**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 5****PROMESA DE CONSORCIO****(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN****CONCURSO PÚBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1- (Primera Convocatoria).**

Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO 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>24</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>25</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

<sup>24</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>25</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



**RED ASISTENCIAL APURIMAC**

CONCURSO PUBLICO N° 003-2023-ESSALUD/RAAP-Primera Convocatoria.

**BASES INTEGRADAS**

CONCURSO PUBLICO N° 2325C0003-2023-ESSALUD/RAAP-1

"SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY Y EL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC  
POR UN PERIODO DE UN AÑO"

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>26</sup>

[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.*

<sup>26</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

**ANEXO N° 6****PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN****CONCURSO PUBLICO N° 2325C00003-2023-ESSALUD/RAAP-1- (Primera Convocatoria).**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**

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PUBLICO N° 2325C00003-2023-ESSALUD/RAAP-1- (Primera Convocatoria).**

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>30</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup>
1										

<sup>27</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>28</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>29</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>30</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>31</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>32</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>30</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup>
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 9

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PUBLICO N° 2325C00003-2023-ESSALUD/RAAP-1- (Primera Convocatoria).**

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° 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

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PUBLICO N° 2325C00003-2023-ESSALUD/RAAP-1- (Primera Convocatoria).**

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.*