

**TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL SERVICIO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE LA SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE SALUD DE LA UTES N°06 SERVICIOS PERIFÉRICOS TRUJILLO**

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.**

“Contratación del servicio de almuerzos y cenas para el personal de la salud que realiza turnos de 12 horas y guardias hospitalarias, en los establecimientos de salud de la UTES\_06 T.E”, correspondiente al periodo comprendido entre el 1 de febrero al 31 de diciembre del 2024

**2. FINALIDAD PUBLICA:**

Brindar el servicio de alimentación para el personal de la salud de los establecimientos de salud, bajo la modalidad de una ración de alimentación completa de (almuerzos y/o cenas) asegurando las condiciones óptimas de higiene, ~~salubridad~~, e inocuidad y calidad nutricional de los alimentos.

**3. ANTECEDENTES.**

El presente requerimiento se realiza en cumplimiento de lo establecido en el artículo 35 del Reglamento de Administración de Guardias Hospitalarias para el personal asistencial de los establecimientos del Ministerio de Salud; aprobado mediante Resolución Ministerial N°573-92-SA/DM; el cual establece que el Director o Jefe del Establecimiento de Salud otorga el beneficio de alimentación al personal de salud que cumple en forma efectiva y con presencia física en el servicio la programación de Guardias Hospitalarias.

**4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:**

Abastecer de una alimentación completa en (almuerzos y cenas) al personal de salud de los diferentes servicios de los establecimientos de salud considerados en la programación de turnos (M/T) y guardias Hospitalarias.

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

**5.1.- DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR**

ÍTEM	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
UNICO	20469	Unidad	Servicio de Almuerzo
	55888	Unidad	Servicio de Cena

*Tabla 1. Cuadro general de la cantidad del servicio a contratar*



**5.2.- Cuadro resumen de las raciones de almuerzos y cenas para el personal de la salud de los establecimientos de salud ejercicio 2024, periodo del 01 de ENERO al 31 de DICIEMBRE del 2024.**

**CENAS:**

	CENAS 2024												TOTAL
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
HOSPITAL EL ESFUERZO	320	315	347	321	315	318	338	328	313	331	336	350	3932
HOSPITAL JERUSALEN	560	483	554	561	608	604	603	571	572	597	573	575	6861
CENTRO DE SALUD WICHANZAO	230	201	220	227	241	237	243	227	220	225	220	239	2730
CENTRO DE SALUD EL MILAGRO	201	182	205	202	203	196	184	206	199	194	197	203	2372
CENTRO DE SALUD HUANCHACO	142	141	144	150	149	144	163	149	148	146	153	166	1795
HOSPITAL LA NORIA	520	479	524	548	523	520	548	518	505	534	532	545	6296
HOSPITAL LAREDO	421	364	415	432	454	494	501	488	474	480	485	500	5508
HOSPITAL SANTA ISABEL	482	420	485	507	509	523	543	538	564	579	554	541	6245
CENTRO DE SALUD ALTO TRUJILLO	284	248	282	303	289	283	302	294	284	291	293	302	3455
CENTRO SALUD SAGRADO CORAZÓN	156	162	164	158	160	158	162	156	154	158	155	157	1900
CENTRO DE SALUD EL BOSQUE	211	197	212	243	241	219	230	215	214	228	216	231	2657
HOSPITAL VISTA ALEGRE	235	218	243	252	238	244	257	252	234	249	237	258	2917
CENTRO DE SALUD SANTA LUCIA	204	206	210	228	225	221	231	242	220	227	217	246	2677
HOSPITAL W. CRUZ VILCA	341	351	351	371	355	348	361	361	322	342	336	341	4180
CENTRO DE SALUD SALAVERRY	192	198	213	222	220	214	194	184	178	183	184	181	2363
<b>TOTAL</b>													<b>55888</b>

Tabla 2. Cuadro de resumen de raciones de cenas

**ALMUERZOS:**

	ALMUERZOS 2024												TOTAL
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
HOSPITAL EL ESFUERZO	115	127	153	125	117	109	127	118	102	126	120	141	1480
HOSPITAL JERUSALEN	180	85	116	147	213	199	215	200	200	214	173	224	2166
CENTRO DE SALUD WICHANZAO	90	49	51	87	95	84	94	79	69	74	75	98	945
CENTRO DE SALUD EL MILAGRO	81	69	77	86	86	81	78	95	87	90	86	105	1021
CENTRO DE SALUD HUANCHACO	100	75	84	101	99	89	109	103	88	82	87	105	1122
HOSPITAL LA NORIA	98	92	91	116	107	110	130	125	93	102	118	141	1323
HOSPITAL LAREDO	152	114	115	144	169	193	222	162	153	149	154	164	1891
HOSPITAL SANTA ISABEL	158	114	110	149	153	172	199	176	161	171	140	153	1856
CENTRO DE SALUD ALTO TRUJILLO	82	56	69	87	71	72	106	94	79	88	92	118	1014
CENTRO SALUD SAGRADO CORAZÓN	7	5	10	7	6	10	8	7	9	8	11	6	94
CENTRO DE SALUD EL BOSQUE	95	88	91	102	94	93	108	89	92	103	96	119	1170
HOSPITAL VISTA ALEGRE	132	90	108	115	120	122	148	151	129	134	137	156	1542
CENTRO DE SALUD SANTA LUCIA	85	90	84	86	100	100	108	110	78	83	87	113	1124
HOSPITAL W. CRUZ VILCA	198	204	197	226	219	208	233	232	186	214	216	224	2557
CENTRO DE SALUD SALAVERRY	90	105	100	110	109	117	100	89	78	80	88	98	1164
<b>TOTAL</b>													<b>20469</b>

Tabla 3. Cuadro de resumen de raciones de almuerzos

## 6.- CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS

### 6.1. FRECUENCIA Y CANTIDAD:

En relación a la frecuencia, el Proveedor cumplirá con la entrega de raciones (almuerzos y cenas) según programaciones mensuales de los jefes de los establecimientos bajo el ámbito administrativo de la UTES N°06 SERVICIOS PERIFÉRICOS TRUJILLO.

### 6.2. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS PARA PERSONAL DE LA SALUD.

TIPOS DE MENÚ	CONTENIDO DEL MENÚ
<b>Alimentación Completa (almuerzo-Cena)</b>	Cumplir con la guía técnica de requerimiento de energía para población peruana (2012 INS-CENAN). Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plato de entrada o sopa.</li> <li>- Plato de fondo.</li> <li>- Postre.</li> <li>- Fruta natural.</li> <li>- Refresco, hecho a base de fruta natural(sin adicionar azúcar y/o endulzante)</li> <li>- Acompañamiento de ensaladas de verduras frescas y/o cocidas. (diario)</li> <li>- Infusión de hierbas natural.(cena)</li> </ul>

### 6.3 COMPOSICIÓN Y VARIEDAD EN EL MENÚ CÍCLICO.

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA (PULPA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res magra (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y desgrasada. Asado, bistec, Carne picada deshuesada.	1 vez por semana	120 gr. Fileteada corte bistec, guiso, Asado. Cocido Pulpa de primera calidad nacional.	Fresco, Apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, con firmeza, ternura y jugosidad.
Carne de Cerdo magra	1 vez por semana	100 gr. Pulpa (lomo) 200gr. Chuleta	Pulpa de primera calidad nacional. Apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, con firmeza, ternura y jugosidad.
Pollo, pavita.	2 a 3 veces por semana	100 gr. (Filete) 120 gr (guisos, saltado o chaufa) Pulpa 200gr. c/hueso	Fresco, de primera calidad, ración carente de golpes. Autorización sanitaria. Peso neto de carne cruda sin hueso, piel ni grasa. Se considera presa la parte de la pechuga, pierna y encuentro.
Pescado, pulpa. (sólo en almuerzo)	1 veces por semana	105 gr. Neto 160 (peso bruto)	Filete de pescado blanco fresco de primera calidad, cojinova, toyo. Piel brillante, sin manchas de sangre, firme al tacto, ojos claros y sobresalientes, branquias rojas.
Vísceras: hígado o corazón (sólo en el almuerzo)	Cada 15 días	100 gr.	Alimento inocuo con características organolépticas propias de la especie y autorización de DIGESA.
Menestras	3 veces por semana	70 gr.	Grano entero primera calidad.
Arroz.	Diario	100 gr almuerzo 130 gr (arroz con pollo, chanco) 80 gr cena	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.



Tubérculos (Papa, camote, yuca)	3 - 4 veces por semana	Acompañamiento (120 gr.) Olluco guisado (200 gr.)	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa. Primera calidad.
Frutas	Diario	Natural 200 gr. Picada 150 gr.	Buen estado, de primera calidad. No repetir más de 2 veces por semana la misma fruta.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	200- a 300 gr (ensaladas)	Buen estado, de primera calidad. Combinar 2 a 3 verduras
Huevo	De acuerdo a programación	55-60 gr.	Tamaño mediano, Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Fideos o pastas	1 vez por semana en segundo	20 gr. (Sopas con verduras) 30 gr (Sopa de solo fideo) 125 gr. (Segundo – Tallarín)	Buen estado, de primera calidad
Pan	Diario (cena)	30 gr.	Fresco buena calidad.
Quinoa, trigo, kiwicha y morón	De acuerdo a programación	20 gr. – 40 gr. (entradas y/o sopas)	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra
Leche evaporada y/o deslactosada y/o descremada Leche fresca pasteurizada	De acuerdo a programación	Fresca pasteurizada 60cc purés y postres Evaporada 25cc purés y postres	En lata, caja o bolsa, registro sanitario y fecha de vencimiento.
Productos lácteos	De acuerdo a programación	30 gr entradas o como parte de la preparación	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario, presentación de primera calidad.

Tabla 4. Cuadro de composición de variedad de menú

#### 6.4 DE LA PROGRAMACIÓN:

El contratista proporcionará al inicio del servicio la programación de los almuerzos o cenas con la dosificación de los ingredientes y la valoración nutricional de las raciones con el cálculo de macro nutriente, los mismo que deberá ser aprobados por el Servicio de Nutrición del Establecimiento de Salud, para la programación de menús diario, tomando como referencia la Guía Técnica de requerimiento de energía para población peruana del 2012 del INS-CENAN.

Una vez aprobada la programación por el área de nutrición pasara al área usuaria para la aprobación final, La programación será evaluada y aprobada y si fuera necesario se realizará cambios en la programación.

La programación aprobada del menú mensual podrá ser modificada por el contratista con autorización expresa del área usuaria, y sólo podrá efectuarse en una oportunidad a la semana. La modificación deberá ser solicitada con no menos de veinticuatro (24) horas de anticipación.

La programación de menús deberá tener en cuenta además las estaciones y festividades importantes.

El Contratista está obligado a efectuar la preparación y entrega de alimentación al personal de turno de 12 horas de los diferentes establecimientos de salud.

El Contratista entregará los alimentos a temperatura adecuada a los usuarios, la misma que será supervisada por el personal encargado.



El horario de atención alimentaria al personal de la salud será la siguiente:

ATENCIÓN	HORARIO DE SALIDA DE LA CENTRAL DE PRODUCCIÓN A ÁREA PERIFÉRICA	PERSONAL DE TURNO
ALMUERZO CENA	11.45 am 5:00 pm	1:00 p.m. – 2:00 p.m. 7:00 p.m.– 9:00 p.m.

Las cantidades de las raciones alimenticias atendidas pueden variar, por encima o debajo de las cantidades referenciales indicadas, en función a las necesidades del Establecimiento de Salud. El precio unitario no cambiará por este concepto y además no podrá superar el monto total de la propuesta económica.

LA UTES N°06 SERVICIOS PERIFÉRICOS TRUJILLO, podrá solicitar al contratista la ejecución de prestaciones adicionales sólo hasta el límite del 25%. Asimismo, podrá reducir la ejecución de prestaciones hasta por el mismo porcentaje.

#### 6.5 SISTEMAS DE CONTROL Y REPORTE

- El contratista, antes de entregar la ración alimenticia, debe solicitar la identificación del servidor o del responsable de la recepción de las raciones con su documento de identidad (DNI o Fotocheck), asimismo hará firmar en el formato de registro diario de distribución de raciones.
- El contratista contará con un control de menús consumidos de las raciones alimenticias, donde se podrá visualizar un reporte diario, semanal y mensual de las raciones consumidas, el cual deberá remitir a la Unidad de Logística de la UTES N°06.
- El contratista, entregará al área usuaria conjuntamente con la documentación requerida para el pago del servicio mensual, un reporte del Resumen del consumo mensual de raciones alimenticias.

#### 7. ACTIVIDADES.

##### 7.1 Manejo de Alimentos y Presentación

El contratista deberá garantizar el uso de ingredientes/insumos en óptimo estado de conservación en la preparación de los diferentes alimentos y bebidas objeto del suministro. El servicio debe contar con estrictos procedimientos de control en el manejo de los alimentos y bebidas, guardando especial cuidado en la higiene y salubridad durante la preparación, almacenamiento, transporte y presentación de los mismos, de acuerdo a las normas técnicas detalladas en el presente documento.

La disposición de los alimentos durante el servicio debe ser ordenada, prolija y usarse la vajilla y menaje adecuado para la exhibición y presentación de cada alimento o bebida. Las mesas, vajilla, cristalería, menaje, mantelería, cubertería e implementos a utilizar deben ser uniformes, encontrarse en buen estado y ser acordes con el servicio materia de la contratación.

##### 7.2 Almacenamiento

Tanto los alimentos perecederos, como los no perecederos, deberán mantenerse en condiciones de almacenamiento que garantice su calidad e inocuidad de los insumos para la preparación de las respectivas raciones alimenticias.

##### 7.3 Capacidad de Atención

La persona o empresa proveedora del servicio deberá garantizar la disponibilidad necesaria para la atención de varios establecimientos de salud en forma simultánea.

#### 8. PREPARACION DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

Para la preparación de las raciones alimenticias, el contratista deberá contar con un centro de producción de alimentos, ubicado en el ámbito de la ciudad de Trujillo. El local deberá estar en funcionamiento A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO (previa visita y conformidad de parte del área usuaria antes DEL INICIO DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL) y cumplir con lo siguiente:



- Debe estar separado de la vivienda de su propietario o encargado.
- Estar ubicado en lugares libre de plagas, humos, polvos, malos olores y de cualquier otra fuente de contaminación.
- Es importante considerar que no debe existir comunicación directa entre el centro de producción y los sanitarios o vestuarios.
- El baño debe contar con jabón líquido bactericida, papel toalla y alcohol en gel, así como en cada lavadero dentro de la cocina, como medida de higiene continúa.
- Las áreas de procesamiento de las raciones, deben contar con dispensadores rotulados, conteniendo desinfectantes dosificados para superficies y mesas de trabajo.
  - Las tablas de picar deben ser acrílicas y de colores, para el uso de cada alimento diferente; de fácil higiene, lavado y sumergidas en solución desinfectante.
  - Los residuos sólidos generados deben disponerse en recipientes plásticos, en buen estado de conservación e higiene con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener bolsas negras para facilitar la evacuación, deben llenarse lo suficiente para poder cerrar la bolsa y ser colocado en un ambiente destinado exclusivamente para este fin, de acceso fácil al servicio recolector.
  - Debe contar con los equipos industriales o semi-industriales, idóneos, operativos, de amplia capacidad, según la necesidad y variedad para el tipo de preparaciones.
  - Deberá contar con Certificado de Saneamiento Ambiental, respecto a Desinsectación y Desinfectación l personal responsable del centro de producción de alimentos.
  - El personal responsable del servicio deberá, estar capacitado en Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos.



Será responsabilidad del contratista que los residuos que se generen en el proceso de preparación, distribución y traslado de las raciones se eliminen en forma diaria.

## 9. CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL TRANSPORTE Y DE LA ENTREGA DE LA RACIÓN ALIMENTICIA

El traslado de las raciones alimenticias, del centro de producción a los diferentes establecimientos de salud, cumplirá con las siguientes recomendaciones:

- Los envases con tapa, conteniendo los alimentos preparados, deberán ser transportados en contenedores amplios de fácil higiene. (jabas de transporte)
- Los cubiertos acrílicos desechables de buena resistencia, estarán dentro de bolsas de plástico e incluirán servilleta de doble hoja en su interior.
- La fruta deberá distribuirse lavada, desinfectada y seca. Adicionalmente y sólo para el caso de la fruta que se consume con cáscara (manzana, durazno, pepino), ésta debe estar protegida por polifilm adherente.
- El refresco debe ser portado en envases de primer uso y de un material para uso exclusivo de alimentos, con tapa, vaso individual y sus bordes deberán ser protegidos con plástico adherente.

## 10. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

### 10.1 EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO

El Contratista deberá contar con lo siguiente:

N°	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	Cocina industrial de 03 hornillas	02
2	Refrigeradoras	01
3	Conservadora de Alimentos	01
4	Tablas de Picar de colores según el procesamiento de alimentos.	Cantidad necesaria para las preparaciones.
5	Horno Microondas	03
6	Licadoras de 03 velocidades a mas	03
7	Balanza gramara digital capacidad 5 kg.	01
8	Balanza digital capacidad 30 kg	01
9	Mesas de acero inoxidable para los procesos	02



10	Contenedores grandes para transporte de raciones. ✓	Cantidad necesaria para las preparaciones.
11	Utensilios de cocina para las diferentes preparaciones ✓	Cantidad necesaria para las preparaciones.
12	Ollas y Sartenes de tamaño adecuado para las diferentes preparaciones ✓	Cantidad necesaria para las preparaciones.
13	Tazones de acero inoxidable par las diferentes preparaciones ✓	Cantidad necesaria para las preparaciones.
14	Horno Industrial	01
15	Filtro se agua	01
16	Campana Extractora	01
17	Lavaderos	02
18	Anaqueles o Estantes	07
19	Camioneta con capacidad de 500 kg suficiente para transportar los contenedores con las raciones alimenticias.	Cantidad necesaria para el transporte.

El Contratista deberá adjuntar la documentación para acreditar el equipamiento necesario para el cumplimiento del servicio (Tarjeta de propiedad, Soat vigente, Contrato de Servicio, Contrato de Alquiler y/o cualquier otro documento que acredite fehacientemente la propiedad del equipamiento.

- Queda PROHIBIDO el uso de menaje de madera y/o plástico para las preparaciones de las raciones alimenticias. Sólo se permite envases de policarbonato para la preservación y el respectivo almacenaje de insumos.
- Queda PROHIBIDO el uso de utensilios deteriorados y/o despostillados. Los utensilios deben ser renovados conforme presenten desgaste y/o deterioro.

### 10.2 REQUERIMIENTO DE PERSONAL

El Contratista es responsable directa del personal asignado para la prestación del servicio contratado. El Contratista deberá contar con el siguiente personal:

DESCRIPCION DEL PUESTO	CANTIDAD MINIMA REQUERIDA
Supervisor- Coordinador	01
Cocinera	01
Nutricionista	01
Ayudante de Cocina	02
Choferes	03

### Personal Clave

DESCRIPCION DEL PUESTO	CANTIDAD MINIMA REQUERIDA	ESTUDIOS REQUERIDOS
Nutricionista	01	TITULO Y HABILITACION
Supervisor- Coordinador	01	TITULO DE CHEF

### 10.3 REQUISITOS GENERALES

El personal del Contratista deberá cumplir con los siguientes requisitos generales.

- Carnet de Sanidad emitido por la Municipalidad de Trujillo (vigente)  
De contar con carnet de sanidad vigente emitido por otra municipalidad en fecha anterior a la suscripción del contrato, se aceptará como valido solo hasta su caducidad.



- Contrato Laboral Vigente con el Contratista.

Los requisitos solicitados para el personal que ejecutara el servicio se acreditaran para la formalización del contrato.

#### 10.4 PERFIL DEL PERSONAL:

DESCRIPCION DEL PUESTO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA LABORAL	FUNCIONES
Supervisor - Coordinador	01	Título profesional en administración y/o ingeniería; o técnico  Constancias o certificados de capacitación en repostería, cocina o afines.	Experiencia como mínimo 01 año en el puesto de coordinador de servicios de coffee break, servicios de buffet, preparación de almuerzos o coordinador de eventos	Recepcionar y procesar las solicitudes de atención del servicio, así como supervisar todos los aspectos referidos a la prestación del servicio. Supervisar el control del reporte de consumo diario y mensual.
Cocinera	01	Secundaria completa.  Constancias o certificados de capacitación en cocina, repostería o afines.	Experiencia mínima de 01 año en cocina, repostería o afines	Preparar las raciones alimenticias en coordinación con el Supervisor.
Nutricionista	01	Título profesional.  Habilitación vigente.  Conocimiento y experiencia en dietas.	Experiencia mínima de 03 años	Planificar los menús cíclicos y la valoración nutricional.
Ayudante de Cocina	01	Secundaria completa.  Constancias o certificados de capacitación en cocina, repostería o afines.	Experiencia mínima 06 meses como ayudante de cocina	Participar en los procesos de la preparación de los alimentos.
Chofer	03	Secundaria completa. Documentos en regla (Licencia de conducir vigente)	Experiencia mínima 01 año como chofer	Entregar las raciones en los establecimientos de salud.

El perfil y experiencia del personal requerido, con excepción del personal clave, será acreditado para la formalización del contrato. La acreditación se realizará mediante los siguientes documentos:

- Copia de constancias o certificados de capacitación que acrediten los conocimientos y estudios requeridos.
- Copia de contratos de trabajo, constancias de trabajo, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestren el tiempo de experiencia del trabajador propuesto.

#### 10.5 INDUMENTARIA DEL PERSONAL

El contratista deberá velar por el óptimo estado de salud, higiene y buena presentación del personal a su cargo, para cuyo efecto exigirá a sus trabajadores el cumplimiento de las Normas Sanitarias del sector Salud. Cabe precisar que la buena presentación implica que el personal cuente con la indumentaria siguiente:

## CARACTERÍSTICAS DE LA INDUMENTARIA DEL PERSONAL

Nº	HOMBRE	MUJER	DESCRIPCION
1	Gorro tipo gusano	Gorro tipo gusano	Tela no tejida de Polipropileno SSMMS o SMS de 30 a 45 gr/m2 con porcentaje de eficiencia de filtración bacteriana de 97%. Color Blanco
2	Polo	Polo	De algodón con logo del Contratista
3	Pantalón	Pantalón	De tela de color claro
4	Delantal	Delantal	De tela color negro.
5	Mascarilla	Mascarilla	Descartables de color claro.
6	Guantes	Guantes	Descartables de color blanco, crema o transparentes.

- Los guantes deben ser cambiados, para cada fase de la elaboración de la ración alimenticia o cada vez que sea necesario a fin de evitar la contaminación cruzada.
- Los varones deben presentar barba afeitada, cubierta con mascarilla, cabello corto cubierto con gorro o cofia.
- Las damas deben usar en todo momento la cofia o gorro.
- El manipulador debe tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no debe usar joyas, aretes, collares o colgantes, pulseras, aros, relojes o muñequeras, llaveros, lápices, prendedores, etc.).

Estas indicaciones incluyen a todo personal administrativo que se encuentre dentro del área de procesos y distribución de las raciones alimenticias.

El contratista debe contar de un stock de 02 juegos de indumentaria de protección (mandil, gorro, y guantes) para las visitas de inspección al centro de producción de alimentos.

### 11. Lugar y plazo de la prestación

#### 11.1 Lugar

El lugar de atención de cada servicio es en cada establecimiento de salud (**HOSPITAL EL ESFUERZO, HOSPITAL JERUSALEN, CENTRO DE SALUD WICHANZAO, CENTRO DE SALUD EL MILAGRO, CENTRO DE SALUD HUANCHACO, HOSPITAL LA NORIA, HOSPITAL LAREDO, HOSPITAL SANTA ISABEL, CENTRO DE SALUD ALTO TRUJILLO, CENTRO DE SALUD EL BOSQUE, HOSPITAL VISTA ALEGRE, CENTRO DE SALUD SANTA LUCIA, HOSPITAL WALTER CRUZ VILCA, CENTRO DE SALUD SALAVERRY**) los mismos que se encuentran bajo el ámbito administrativo de la UTES N°06 SERVICIOS PERIFÉRICOS TRUJILLO.

#### 11.2 Plazo

El plazo de ejecución contractual es del 01 de ENERO al 31 de DICIEMBRE del 2024, el monto total contratado, contados desde la aceptación del proveedor y de fecha en que se cuente con las condiciones necesarias para el inicio del servicio y según la programación del personal de los establecimientos de salud bajo el ambiente de la UTES N°06 SERVICIOS PERIFÉRICOS TRUJILLO.

### 12. CLAUSULA DE CONFIDENCIALIDAD

Toda información de los Establecimientos de Salud que se encuentran bajo el ámbito de la UTES N° 06 SERVICIOS PERIFERICOS TRUJILLO, a que tenga acceso el proveedor, así como su personal, es estrictamente confidencial. El proveedor y su personal deben comprometerse a mantener las reservas del caso y no transmitirla a ninguna persona (natural o jurídica) sin la autorización expresa y por escrito de la UTES N° 06.

El contratista y su personal, deberá guardar confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros.

En tal sentido, el contratista deberá dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad en materia de seguridad de la información. Dicha obligación comprende la información que se entrega, así como la que se genera durante la ejecución de las prestaciones y la información producida una vez que se haya concluido las prestaciones. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos e información compilados o recibidos por el contratista.

### **13. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

#### **13.1 A ser provistos por la UTES N°06 SERVICIOS PERIFÉRICOS TRUJILLO**

La UTES N°06 SERVICIOS PERIFÉRICOS TRUJILLO, proporcionará las facilidades en cada establecimiento de salud para el cumplimiento del servicio.

#### **13.2 Normas técnicas aplicables**

- Ley 30225 – Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- Reglamento de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF y modificado mediante D.S N°377-2019-EF.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos y su Reglamento aprobado por D.S. N° 034-2008-AG.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 021-2011-MINAM.
- Resolución Ministerial N° 1020-2005-MINSA Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería.
- Resolución Ministerial N° 363-2005-MINSA Norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.
- Codex Alimentarius CAC/RCP N° 39 (1993) Código de prácticas de higiene para los alimentos pre cocinados y cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades.

#### **14.- ADELANTOS.**

No se entregarán ningún tipo de adelantos.

#### **15.- CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

Cada dependencia usuaria emitirá su conformidad al área de personal, por la atención del servicio de raciones del personal de turno que recibió el servicio en su establecimiento.

La conformidad será emitida en un plazo que no excederá a los SIETE (7) días calendarios después de realizado el servicio, a fin de permitir que el pago se realice dentro de los DIEZ (10) días calendarios siguientes.

#### **16. FORMA DE PAGO**

Después de ejecutadas las prestaciones, la entidad realizará de manera mensualizada, a favor del contratista por los servicios de almuerzos y/o cenas atendidas de acuerdo al consumo realizado durante la emergencia sanitaria, en soles, con depósito en cuenta y previo cumplimiento de las siguientes condiciones:

- Recepción y conformidad emitida por la dependencia correspondiente.
- Resumen del consumo de raciones alimenticias debidamente visado por la persona o empresa proveedora del servicio detallando la relación de almuerzos y/o cenas atendidas a la UTES N°06 SERVICIOS PERIFÉRICOS TRUJILLO, indicando fechas, número de raciones e importes por cada servicio.
- Comprobante de pago autorizado por SUNAT.
- 

#### **17. 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 146 de su Reglamento. El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (01) año, contado a partir de la última conformidad otorgada por LA ENTIDAD.



## 18. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El sistema de contratación es **Precios Unitarios**.

## 19. VISITAS INOPINADAS

### 20.1 Evaluación del servicio de alimentación en el centro de producción del contratista

El área usuaria realizará visitas inopinadas, a fin de verificar el cumplimiento del servicio que presta el contratista. En cada visita se evaluará el cumplimiento de las normas sanitarias establecidas en la Resolución Ministerial N° 142/MINSA/2018/DIGESA. Dicha supervisión quedará registrada en un documento denominado “Check List”, elaborado por el área usuaria con el puntaje correspondiente. De ser el caso, el contratista deberá levantar las observaciones registradas y suscritas en menos de dos (02) días calendario. Adjunto al “Check List”, el incumplimiento encontrado en la visita inopinada será registrado en Acta de Visita por el área usuaria y suscrito por el contratista al término de la visita.

### 20.- REQUISITOS DEL PROVEEDOR.

- Copia de Registro Nacional de Proveedores vigente.
- Deberá contar con Certificado de Saneamiento Ambiental, respecto a Desinsectación y Desinfectación del centro de producción de alimentos.
- Copia de certificado de autorización para el funcionamiento emitido por la municipalidad de la localidad donde está instalado el centro de producción de alimentos.
- El proveedor participante debe tener experiencia en el objeto de contratación del servicio contratado, debiendo demostrar con la prestación de servicios iguales y/o similares en el servicio de alimentación (almuerzos y cenas), con comprobantes de pago equivalentes a 01 (una) vez el valor estimado

