

TÉRMINOS DE REFERENCIA

"CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL HOSPITAL I YURIMAGUAS-RED ASISTENCIAL LORETO - PERIODO DE 12 MESES"

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

"CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL HOSPITAL I YURIMAGUAS DE LA RED ASISTENCIAL LORETO- PERIODO DE DOCE (12) MESES.

2. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso busca brindar una adecuada alimentación a los pacientes hospitalizados y personal asistencial del Hospital I-Yurimaguas, garantizando una atención con calidad, ordenada, rápida y efectiva en alimentación y nutrición, buscando elevar los niveles de eficiencia y la calidad en la atención de su salud.

3. ANTECEDENTES

- EsSalud brinda un servicio de alimentación que ayude a la recuperación del paciente asegurado, asimismo brinda una alimentación balanceada, inocua y saludable al personal de guardia.
- Mediante NOTA N° 848-DIR-HOSP-I-YGS-GRALO-ESSALUD-2020 del 30-11-2020, se realizó el requerimiento para la "CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL HOSPITAL I YURIMAGUAS-RED ASISTENCIAL LORETO- PERIODO DE DOCE (12) MESES", requerimiento que se ejecutó sin inconvenientes en el servicio.
- Mediante Decreto Supremo N° 03-2022-SA, el Gobierno prorrogó por un periodo de 180 días a partir del hasta el 29 el agosto del 2022, el estado de emergencia sanitaria, a fin de continuar con las acciones de prevención, control y atención de salud para la protección de la población de todo el país.
- Ante ello y habiéndose detectado casos confirmados de la enfermedad causada por el virus del COVID-19, así como por Dengue en nuestro distrito de Yurimaguas y existiendo el riesgo de su propagación, resulta necesario establecer medidas urgentes que permitan adoptar las acciones preventivas y de respuesta para reducir el riesgo de propagación y el impacto sanitario de la enfermedad causada por el virus del COVID-19.
- En ese contexto, existiendo la necesidad de dar continuidad a la prestación del SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL HOSPITAL I YURIMAGUAS, es pertinente contratar los referidos servicios por un periodo de doce (12) meses, en tanto se culmine con el proceso de selección para el presente año.



4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

4.1. Objetivo General:

Contratar una empresa especializada, con experiencia para la prestación de los servicios de alimentación para pacientes hospitalizados y personal asistencial de guardia del Hospital I Yurimaguas.

4.2. Objetivo Especifico:

- Atender los requerimientos nutricionales de los pacientes y personal asistencial.
- Garantizar un servicio de Alimentación y Nutrición de calidad, de acuerdo a los estándares estipulados por la normativa de la materia.

REQUERIMIENTO:

El requerimiento de Raciones para un periodo de trescientos sesenta y cinco (365) días, se detallan en el siguiente cuadro.

REQUERIMIENTO TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) DIAS

REQUERIMIENTO TRESIENTOS SESENTA Y CINCO (365) DIAS									
BENEFICIARIOS	DENOMINACION	TIPO DE RACION	U. M	DIETAS HOSPITALRIAS	DIETAS PERSONAL DE GUARDIA	TOTAL	FACTOR DE PONDERACION (%) UTRA	SUB TOTAL DE RACIONES SI/	TOTAL, DE RACIONES
Pacientes hospitalizados	ALIMENTOS SOLIDOS	DESAYUNO	UN	1035		1035	0.15	155.25	1035
		ALMUERZO	UN	1035		1035	0.50	517.50	
		COMIDA	UN	1035		1035	0.35	362.25	
	ALIMENTACION COMPLEMENTARIA		UN	18		18	0.30	5.40	18
	ALIMENTOS LIQUIDOS	DESAYUNO	UN	95		95	0.15	14.25	95
		ALMUERZO	UN	95		95	0.50	47.50	
		COMIDA	UN	95		95	0.35	33.25	
Personal de guardia	ALIMENTOS SOLIDOS	DESAYUNO	UN		792	792	0.15	118.80	794.70
		ALMUERZO	UN		1035	1035	0.50	517.50	
		COMIDA	UN		792	792	0.20	158.40	
	REFRIGERIOS		UN		2051	2051	0.12	246.12	246.12
				TOTAL DE RACIONES REQUERIDAS					2,188.82



5. ALCANCES Y DESCRIPCION DEL SERVICIO

5.1. ACTIVIDADES:

En la provisión de alimentación para pacientes hospitalizados y personal asistencial de guardia del Hospital I Yurimaguas, el proveedor realizará las siguientes actividades.

- Efectuará la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados en su respectiva cama y al personal de guardia en el ambiente del comedor del Hospital I Yurimaguas.
- El proveedor proporcionará con quince (15) días calendarios previos al mes que se dará el servicio, la planificación de los menús con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macronutrientes en base a una (01) ración; cada ciclo semanal deberá ser presentado con firma y sello de profesional Nutricionista colegiado a fin que el servicio de Nutrición del Hospital pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias.
- Incluir una fracción de ración simple con o sin taper descartable (3 en promedio diario), que permita atender a los pacientes en condiciones de alta o altas diferidas, sin costo alguno a la institución, la misma que será determinada por el Servicio de Nutrición del Hospital.
- Atender los requerimientos de dietas especiales, las mismas que por su cuantificación no representarán costo alguno adicional.
- Recoger la vajilla utilizada del área hospitalaria y el comedor.
- Priorizar la adecuada condición de conservación e higiene de las dietas de personal haciendo uso de cantidades necesarias menaje o envases descartables con tapa, así también de mantener en orden y limpieza el espacio de refrigeración.
- Realizar la disposición final de desperdicios.
- Lavar y desinfectar de la vajilla utilizada en el servicio.
- Considerar vajillas en la cantidad adecuada para pacientes infectocontagiosos, las mismas que deberán ser manipuladas, lavadas, desinfectadas y almacenadas por separado del resto de vajillas, bajo la supervisión del Servicio de Nutrición, considerar el uso de material descartable de ser necesario.
- De ser el caso, el proveedor mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.



5.2. PROCEDIMIENTOS:

- El Servicio de Nutrición del Hospital I Yurimaguas, es El AREA USUARIA, del presente proceso, quien supervisará y verificará el cumplimiento de las condiciones del contrato, emitiendo el informe de Conformidad con periodicidad mensual dirigido al responsable del Servicio de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento, quien a su vez verificará e iniciará el trámite administrativo a través de la Dirección del Hospital.

- El servicio de atención a los pacientes y personal de guardia comprende:

FRACCION DE RACION	PREPARACION DE ALIMENTOS Y ACCIONES COMPLEMENTARIAS	DISTRIBUCION Y CONSUMO	HORA DE ACOPIO
DESAYUNO	4.30 am – 6.30 am	Pacientes: 7.00 a 7.30 am Personal: 7.30 am a 8.00 am	8.30 HRS
ALMUERZO	7.00 am – 11.00 a	Pacientes: 11.30 a 12.00 m Personal: 12 a 1.00 pm	19.00 HRS
COMIDA	11.00 am – 5.00 pm	Pacientes: 5.00 a 6.00 pm	19.00 HRS
CENA DEL PERSONAL	5.00 pm- 10.00 pm	8.00 a 9.00 pm	

REFRIGERIO DEL PERSONAL	6.00 am – 8.00 am	Mañana: 8.00 a 9.00 am Tarde: 3.00 a 4.00 pm	
-------------------------	-------------------	---	--

- c) El horario de recepción de las preparaciones correspondientes a cada comida lo determinará el Servicio de Alimentación y Nutrición de acuerdo a necesidades y modalidades de distribución.

d) **CARACTERISTICAS TECNICAS DE LAS RACIONES**

- El valor calórico total (VCT) de los regímenes normales será no menor de 2,500 calorías por día distribuidas en la siguiente forma:

Desayuno: 25%

Almuerzo: 45%

Comida: 30%

- El valor calórico total de la cena de guardia será no menor de 600 calorías, manteniendo la misma relación de nutrientes que se establece para los regímenes normales.
- El valor calórico total del refrigerio será no menor a 250 calorías y deberá proporcionarse al personal de los servicios (Medicina, SOP, Emergencia, Laboratorio, Rayos X (generalmente el serumista de rayos x no viene recibiendo ración) y Programas de: TBC, ITS, considerados como Áreas Críticas.
- El valor calórico total de los regímenes dieto terapéuticos dependerá de la prescripción médico - nutricionista para cada paciente. El Nutricionista responsable de ESSALUD, determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades de su área.
- La composición de nutrientes que integran las raciones normales de pacientes para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos serán:

Distribución calórica:

De proteínas:	Del 10% al 15% del VCT (50% AVB, so% BVB)
De carbohidratos:	Del 55% al 60% del VCT
De grasas:	Del 25% al 30% del VCT (no más de 10% de grasas saturadas).

- La relación de Nutrientes para las raciones normales y específicas deberán además cubrir los requerimientos de vitaminas y minerales
- La frecuencia de los diferentes tipos de carnes y vísceras deben ser Para dietas completas.

Cárnicos:

Res 100 gr. pulpa:	Frescos y de calidad Carne de res una (1) vez por semana.
Cerdo 100 gr. Pulpa:	carne de Cerdo una (1) vez por semana.
Pescado 100 gr. Pulpa:	Blanco y fresco dos (02) veces por semana.
Aves (pollo y pavita):	Frescos (no congelado), Almuerzo 150 gr. cuatro (4) veces por semana y Comida 80 gr. dos (2) veces por semana.
Vísceras:	Mondongo y Lengua una (1) vez por semana para Regímenes normales.

- Las frutas, hortalizas, verduras, menestras y otros serán de buena calidad, siendo la frecuencia la siguiente:
 - Fruta cítrica y/o de la estación: cuatro (4) veces por semana, peso Neto 120 gr. en desayuno y almuerzos.
 - Postres de Frutas: Tres (3) veces por semana, solo regímenes Normales. Cada porción de fruta deberá tener un peso de 150 gramos como mínimo Diario.
 - Verduras:



- | | |
|-------------------------|--|
| - Menestras: | Dos (2) veces por semana solo regímenes Normales. |
| - Leche evaporada:
o | Desayuno, almuerzo y comida (descremada o sin lactosa de ser necesario y cuando el paciente lo requiera) |
| - Fideos: | Tallarines una (1) vez por semana |
| - Postres:
c | Leche (descremada o sin lactosa de ser necesario) y frutas Inter diarias . |

- Se usarán aceites embotellados de origen vegetal (Girasol, Oliva, Maíz) y deberán contar con registro sanitario vigente y ser de marca conocida.
- Los condimentos a usar serán envasados, de marca conocida y deberán contar con registro sanitario vigente.
- Los víveres secos embolsados serán de calidad extra y deberán contar con registro sanitario.
- En los regímenes de cálculo y fraccionados, los adicionales y un litro de agua de anís (considerar como infusión en general, porque paciente hospitalario con hiperémesis necesita rotación de sabores) que obligatoriamente debe contar el paciente hospitalizado, estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte del régimen. Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (boldo, anís, manzanilla, etc.) distribuidos a los pacientes en general, dos (2) veces al día.
- Existen diversificaciones de los Regímenes Dieto terapéuticos tales como: Dieta Hipoglucidas, Hiposódica, Thevenoon, Dieta sin lácteos, sin residuos; Hipoalérgicas, Renal 1, Renal 2, (la dieta para paciente renal por lo general requiere de indicaciones individualizadas en cuanto a aporte proteico, hídrico, sodio, potasio y fósforo, que debe ser detallado por el nutricionista mediante interconsulta o visita médica por lo cual no considero necesaria la tipificación entre dieta renal 1 y renal 2) Alimentación Complementaria (ablactancia), Hipo grasa, Hiperproteica, dieta licuada por SNG (cada régimen con su variante respectiva), de calorías, macronutrientes y volumen.
- La diversificación de los regímenes dieto terapéuticos será establecida por el servicio de Nutrición del Hospital y estarán en relación al nivel de atención que brinda.
- Para los regímenes Hiperproteicos debe considerarse de un 20% adicional del valor calórico total diario, distribuido en desayuno, almuerzo y comida o de ser necesario incluir dos tiempos más de alimentación que coincidan con el horario de entrega de refrigerio de personal, el detalle será determinado por el nutricionista del hospital.

• **ESQUEMA DE RACIONES - DIETA COMPLETA:**

Desayuno: Fruta o jugo.
Cereal crudo 18 gr.
Leche evaporada entera 125cc.
(La cocción del cereal más leche debe ser a 250cc)
Pan dos (2) unidades de 30 gr. c/u.
Entremés para pan (mermelada, manjar, mantequilla, queso, aceituna, palta, pechuga de pollo, lomo de pollo, lomo de res, huevo entero, clara y tortilla, jamonada, pollo, atún.).

Almuerzo: Entrada o ensalada.
Sopa o crema de verduras.
Plato principal: Cereal y tubérculo o cereal y menestra.
Postre / Fruta (Inter diario), postre / leche (sugiero especificar si tiene que ser un lácteo como tal, o leche



como parte de los ingredientes del postre como el flan o la carlota que se venía incluyendo en lo que va del año).
Refresco de frutas según indicación.

Comida: Sopa.
Plato principal: Cereal y tubérculo.
Postre.
Infusión.

• **ESQUEMA DE RACIONES - DIETA BLANDA:**

Desayuno: Frutas cocidas.
Cereal crudo 18 gr.
Leche evaporada descremada 125cc.
(La cocción de cereal más leche debe ser 250cc).
Pan dos (2) unidades de 30 gr. c/u.
Entremés para pan (mermelada de dieta, queso fresco, tortilla a la lancha o a vapor, clara de huevo, pollo, lomo de pollo.)

Almuerzo: Ensaladas cocidas.
Sopa o crema de verduras (Inter diario).
Plato principal.
Cereal y tubérculo.
Postre, mazamoras y gelatina.

Comida: Sopa o crema.
Plato principal: Cereal y tubérculo.
Postres
Infusión.

• **CRITERIOS QUE DEBEN TENERSE EN CUENTA A LA PRESENTACIÓN DE UN RÉGIMEN (DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA):**

- Nombre de dieta
- Número de dieta
- Aporte Nutricional calórico total
- Nombre del Menú
- Dosificación de ingredientes por ración.
- Adecuación de nutrientes
- Distribución por fracción de ración
- Contar con firma y sello del Nutricionista.

• **PERSONAL DE GUARDIA:**

DESAYUNO	1 ración de fruta con peso no menor a 150 gramos o Jugo de fruta 250 cc, Cereal con leche (de preferencia sin lactosa) Porción sólida (compuesta por pan con entremés con contenido proteico: queso, jamón y queso, pollo – deshilachado con verduras, filete, milanesa, salteado - , carne – hamburguesa, lomo - , atún – al natural, en croqueta - , huevo – frito, revuelto, arrebozado con verduras, tortillas. Café o Infusión a elección del personal
ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> - Plato de Fondo. - Refresco, café o infusión. - Frutas o postre.



CENA	- Plato de Fondo. - Refresco, café o infusión.
REFRIGERIO	- Refresco. - Preparaciones tipo entrada (tamalitos, humitas, papa a la huancaína, ocopa, causa rellena, papa rellena, palta rellena, chaufa con huevo, tallarín saltado, caucao de pollo, picante de carne, yuca con tortilla, plátano frito con tortilla, juane pequeño, sándwich (pollo, queso, huevo, lomo, palta, aceitunas. etc.)

• **PROGRAMACION DE RACIONES DE MENUS PARA SIETE (7) DIAS DE LA SEMANA:**

TIPO DIETAS:

- 07 vegetarianas.
- 07 blandas.
- 07 Thevenoon.
- 07 Hipopurínica
- 07 Hipoglúcidas
- 07 hipo sódicas
- 07 blanda Hiperproteica.
- 07 renal , como mencione anteriormente , se recomienda que paciente con patología renal reciba una dieta individualizada por el médico-nutricionista
- 07 hipograsa
- 07 blanda sin lácteos sin residuos
- 07 hipoalergénica
- 07 alimentación complementario (Ablactancia).
- 07 dieta licuada por SNG (800 cal, 1000 cal, 1200 cal. 1500 cal).

• **CANTIDADES:**

- Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día se utilizará la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida (UTRAS) del Ministerio de Salud; con factor de ponderación correspondiente a:

Desayuno:	0.15 de ración
Almuerzo:	0.50 de ración
Comida:	0.35 de ración
Cena	0.20 e ración
Refrigerio:	0.12 de ración
Alimentación complementaria:	0.30 de ración

- Para los casos no señalados se aplicará, además, las UTRAS establecidas por Essalud.

e) **ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN GENERAL:**

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos deben cumplir con:

- Mantener los ambientes de almacenamiento en buen estado de conservación e higiene.
- Almacenar en sus envases originales, si se requiere fraccionamiento, reenvasarse en depósitos exclusivos para cada alimento, protegidos e identificados con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.
- Identificar la fecha de ingreso al almacén, para efectos de una correcta rotación de los productos.
- Todos los insumos y/o productos deben de estar en completo orden debidamente separados para permitir la circulación de aire.



- Ningún producto e insumo deberá tener contacto directo con el piso, paredes o techo, para ello se deberá utilizar los anaqueles e implementar tarimas de ser necesario.

f) AREA DE ELABORACION PREVIA O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CRUDOS:

El Proveedor cumplirá con:

- Las operaciones preliminares, como pesaje de ingredientes, mezclado y otros propios del proceso de elaboración, se realizarán en superficies lisas, con utensilios limpios de uso exclusivo para cada actividad, disminuyendo el riesgo de contaminación cruzada.
- El procesamiento de alimentos crudos se realiza en el área de preparación previa, de forma separada para cada grupo e alimentos, con utensilios exclusivos.

El proveedor está obligado a asegurar medidas de bioseguridad en las preparaciones, evitando presencia de elementos extraños dentro de las preparaciones alimenticias (cabellos, insectos, hilos, residuos de metal u otros).

g) DE LA BIOSGURIDAD

El proveedor deberá garantizar:

- Que el personal a su cargo en el Servicio de Nutrición se realice dos (2) evaluaciones médicas anuales y los siguientes exámenes auxiliares: Examen parasitológico, serológico, y radiografía de tórax.
- LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD, COVID-19

IMPORTANTE: El Contratista deberá dar estricto cumplimiento a la R.M. N°448-2020-MINSA "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores, con Riesgo de Exposición al COVID", y demás modificatorias y/o Disposiciones Complementarias.

- De conformidad a los protocolos y directivas de salud, el personal encargado de la distribución de alimentos en el servicio de hospitalización-COVID-19, es considerado como personal de Riesgo Alto, por lo que deberán utilizar los siguientes elementos de protección:
 - Mascarillas N-95.
 - Gorro descartable (uso permanente).
 - Gafas de protección con ventosa (uso permanente).
 - Overol permanente que cubran cabeza y todo el cuerpo.
- El personal encargado de provisión y almacenamiento de alimentos, cocina y empaque de raciones utilizarán los siguientes EPP:
 - Mascarilla quirúrgica.
 - Guantes descartables
- Al inicio de actividades todo el personal del servicio contratado deberá realizarse la prueba rápida para detectar la enfermedad COVID-19 y proceder de conformidad a los protocolos establecidos y el Plan de Vigilancia COVID 19.
- El personal del servicio contratado deberá cumplir con guardar el distanciamiento de 1 metro como mínimo, lavado permanente de manos con jabón, desinfección con alcohol de 70 grados.
- Al ingreso diario al establecimiento de salud deberán controlarse la temperatura a través del personal asistencial asignado por el Hospital.
- No está permitido que personal con problemas de salud mental ni con sospecha o infectado de COVID-19, laboren en los diferentes procesos de producción y distribución de alimentos en el establecimiento de salud, bajo responsabilidad, debiendo en todo caso proceder de conformidad a los protocolos establecidos en la normativa.



- El personal que manipula alimentos deberá contar con carné de sanidad vigente, cuyo costo deberá ser asumido por el proveedor. (Presentar para la firma de contrato).
- El personal profesional y técnico durante el horario de trabajo está obligado al uso del uniforme reglamentario, el cual debe ser proporcionado por el proveedor hasta tres (03) veces al año, así como debe contar con la debida identificación visible tipo fotocheck.

h) CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

- Los lavatorios deberán contar con dispensadores de jabón líquido o similar y para papel toalla permanentemente o secador automático de aire, los que deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- Contar con recipientes con tapa accionada a pedal que facilite la eliminación de residuos.
- El proveedor proporcionará paños de felpa, detergente, lejía, alcohol gel, papel toalla, mascarillas de protección COVID-19, overoles que cubran todo el cuerpo incluyendo cabeza, botas, lentes y todos los útiles en cantidades necesarias para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones y menaje, conforme al Plan de Higiene Sanitario, al "PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DEL COVID-19 EN EL TRABAJO" y a la normativa de la materia.

5.3. PLAN DE TRABAJO

El Proveedor deberá presentar un Plan de Trabajo en el cual determinará sus actividades durante el tiempo de ejecución del servicio.

El Plan de Trabajo debe contener la relación secuencial de actividades que permitan alcanzar las metas y objetivos trazados, indicando los recursos que serán necesarios, las dificultades que puedan encontrarse, los sistemas de control, así como el cronograma y designación de responsables, el mismo que será presentado al inicio de la prestación del servicio, con un plazo no mayor de 30 días calendarios.

El postor debe cumplir con los Principios Generales de Higiene (PGH), que comprende las buenas prácticas de manufactura y el Programa de Higiene y Saneamiento. Para ello deberá adecuar su Plan de Trabajo e iniciar el trámite ante la Diresa Loreto, para la certificación pertinente según Acta de Inspección Sanitaria para la Certificación de Principios Generales de Higiene, debiendo presentar la autorización en un plazo de 30 días hábiles, computados desde el día siguiente al suscrito el contrato.

5.4. RECURSOS A SER PREVISTOS POR EL PROVEEDOR

a. infraestructura

01 local de material noble con los siguientes ambientes:

USO
01 ALMACEN DE VIVERES SECOS
01 AMBIENTE PARA COCINA
01 ALMACEN DE ÚTILES DE ASEO
01 MÓDULO DE SERVICIOS HIGIENICOS
01 VESTIDOR
01 AMBIENTE PARA RESIDUOS SÓLIDOS

El local deberá estar ubicado en un lugar cercano y distante a dos cuerdas a la redonda del Hospital, de tal forma que el traslado de los mismos se realice de forma oportuna y con las condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

b. Equipos y materiales:

El Proveedor mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario asignado a la ejecución del servicio, en buenas condiciones de funcionamiento; de ser el caso el proveedor deberá coordinar con el Servicio de Nutrición para el ingreso de equipos



y/o mobiliario de su propiedad que fueran de necesidad para el normal desarrollo de las actividades propias del servicio.

RELACIÓN DE EQUIPOS QUE DEBE CONTAR EL SERVICIO:

AREA DE RECEPCION Y CONTROL DE ALIMENTOS E INSUMOS

- o 01 mesa para alimentos adquiridos

AREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS

- o 06 jabas de plástico para frutas y verduras.
- o 01 anaquel de acero inoxidable para insumos.
- o 02 tarimas de madera de 20 cm por encima del nivel del piso para productos secos.
- o 01 balanza electrónica digital con sensibilidad de 50 Kg.

AREA DE CONSERVACION

- o 01 cámara de refrigeración.
- o 01 cámara de congelación para productos cárnicos.
- o 01 termómetro digital

AREA DE PRODUCCION:

- o 01 cocina doméstica a gas para dietas.
- o 01 cocina de acero quirúrgico de 3 hornillas
- o 01 licuadora doméstica.
- o 06 ollas de acero inoxidable.
- o 03 jarras para jugos y refrescos.
- o 06 tablas de picar acrílicas (Roja, blanca, verde, celeste o azul, amarilla y marrón)
- o 01 tacho de residuos de productos orgánicos (con tapa automática).
- o 01 estante de madera para depósito de utensilios, servilletas, manteles, etc.
- o 01 recipiente de plástico para desinfección de tablas y utensilios de cocina.
- o 01 balanza digital
- o 01 campana extractora.
- o 01 coche móvil de acero inoxidable o cooler para transporte de alimentos hacia el comedor.
- o Tapers térmicos grandes y pequeños para alimentos
- o Secadores de tela

AREA DE COMEDOR PARA PERSONAL DE GUARDIA:

- o 12 vajillas de losa para personal de guardia.
- o 12 vasos de acero quirúrgico, de 200 cc. de cap.
- o 12 unid. de tazas de losa de 350 cc. de cap.
- o 12 unid. de bolos o soperas de losa (plato hondo), tamaño mediano de 400 cc. de capacidad.
- o 24 juegos de cubiertos de acero quirúrgico (incluye: cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo de mesa)
- o Porta cubiertos
- o Dispensador de jabón líquido.
- o Dispensador de toallas desechables, papel toalla o aparato secador a calor.
- o Secadores de tela
- o 01 repostero de pie y pared mínimo de 02 cuerpos.
- o 01 horno microondas.
- o 01 refrigeradora de 18 pies como mínimo.

AREA DE COMEDOR PARA PACIENTES:

- o 15 unid. de Charolas de Acero Quirúrgico.
- o 15 unid. de Vasos de Acero Quirúrgico, de 200 cc. de cap.
- o 15 unid. de bolos o soperas de acero quirúrgico, tamaño mediano de 400 cc. de capacidad.



- 15 juegos de Cubiertos de Acero Quirúrgico (incluye: cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo de mesa)

Relación de Materiales:

- Materiales de limpieza como paños de felpa, insecticida, desinfectante, detergente, lejía, insumos quita grasa para acero quirúrgico, etc.
- Trapeadores, escobillones y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada en las instalaciones.
- Materiales para uso en el área de producción (cuchillo, cucharones, etc.).

c. Personal

- El requerimiento de personal mínimo necesario es:
 - 01 nutricionista colegiado y habilitado.
 - 01 cocinero de régimen dietas.
 - 01 ayudante de cocina.
- Las coordinaciones con el servicio, se realizarán a través del profesional Nutricionista, debiendo asistir obligatoriamente al momento de la preparación diaria de los alimentos.
- El Ayudante de cocina estará destinado a la distribución de alimentos a pacientes hospitalizados.
- El personal responsable del servicio vestirá uniforme, guantes, gorros y mandiles según la función que realice, deberá cambiar de ropa, tantas veces como su presentación lo requiera.
El Proveedor hará entrega al personal destacado los uniformes adecuados a la estación y zona geográfica, como mínimo de tres (03) juegos durante la vigencia del contrato.
El uniforme del personal profesional, técnico y auxiliar responsable de cumplir las obligaciones del suministro de alimentos, será el fijado en la Oferta Técnica - Económica que acepte ESSALUD en el proceso de contratación.
- El personal del Proveedor 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.



5.5. RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD

- a) **INFRAESTRUCTURA QUE EL HOSPITAL I YURIMAGUAS - ESSALUD PONE A DISPOSICION DEL PROVEEDOR PARA LA EJECUCION DEL SERVICIO**

Nº	DESCRIPCION	AMBIENTE	ESTADO
1	Área para el servicio de dietas y atención al personal de guardia (14.11 m2)	01	En buen estado

5.6. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES

5.7. NORMAS TÉCNICAS

La empresa contratada, se obliga a respetar las normas legales:

- Directiva Nº 011-GG-ESSALUD-2001.
- Resolución Ministerial Nº 749-2012-MINSA "Normas Sanitarias para los servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial Nº 665-2013-MINSA "Normas Técnicas de Salud de la Unidades productoras de los Servicios de Salud, Nutrición y Dietética".

- Directiva N° 06-GCPS-ESSALUD-2016 "Lineamientos para el Funcionamiento de Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud - ESSALUD".
- Directiva N° 002-GCPS-ESSALUD-3013 "Manual de Procedimientos de los Servicios y Unidades de Nutrición".
- Directiva N° 05-GCPS-ESSALUD- 2013- "Guía de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos en los Servicios de Nutrición de ESSALUD".

5.8 IMPACTO AMBIENTAL

El proveedor deberá implementar medidas que permitan mitigar la contaminación y sus efectos en la conservación del medio ambiente, para lo cual deberá observar entre otros el adecuado de Residuos Sólidos.

MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

- En relación a los residuos de alimentos, el proveedor cautelará que los desperdicios frescos provenientes de la preparación de comidas serán depositados en recipientes adecuados y con tapa de cierre automática, de material de fácil limpieza y de dimensiones que permita su manejo y transporte.
- Los residuos de alimentos no consumidos por los comensales provenientes de los comedores; así como, los sobrantes de comida no servida serán recolectados en depósitos similares a los citados en párrafo anterior.
- Los desperdicios frescos y residuos de alimentos susceptibles de ser destinados a la alimentación de animales, deberán ser sometidos a tratamiento térmico, previamente a ser consumidos por los animales, autorizándose solamente su entrega al criador que disponga de instalaciones apropiadas para el tratamiento antes indicado.
- Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización serán recolectados en depósitos de plásticos con tapa debidamente identificados los cuales deben de contener una bolsa plástica de color roja con capacidad de 75 a 140 litros con un grosor de 2.5 micras el cual debe ser proveído por el proveedor, dichos residuos no podrán ser destinados para la alimentación de animales. El cumplimiento de esta medida será supervisado por el encargado de patrimonio del hospital y/o funcionario competente.



5.9 SEGUROS:

- El contratista debe contratar los seguros complementarios de trabajo de riesgo salud y pensión para sus trabajadores.

5.10 PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

5.10.1. Capacitación y/o entrenamiento

CAPACITACIÓN AL PERSONAL DEL PROVEEDOR

El Seguro Social de Salud en coordinación con el proveedor, programará cursos de capacitación que brindará el servicio de Nutrición al personal auxiliar encargado de la preparación y distribución de alimentos. El proveedor asumirá el costo de dichos cursos.

Los cursos serán dictados en los ambientes del Hospital I Yurimaguas en la siguiente frecuencia:

- Primer curso: Dentro de los quince (15) días de iniciado el servicio.
- Segundo Curso: Al cumplir tres (03) meses de la prestación del servicio.
- Tercer curso. Al cumplir seis (06) meses de la prestación del servicio

5.11 REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y DE SU PERSONAL

5.11.3. Perfil del personal

PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	ESPECIALIDAD	PERFIL LABORAL
NUTRICIONISTA	01	Lic. En Nutrición	-Título Profesional Universitario. -Experiencia Laboral: 01 años en Servicio de Alimentación y Nutrición de hospitales. -Con habilidad profesional. -Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura – BPM (mínimo 40 horas)
COCINERO DE RÉGIMEN DE DIETAS	01	Maestro de Cocina	-01 años de experiencia en el cargo de maestro cocinero. -Capacitación en manipulación de alimentos y bioseguridad-BMP y otros a fines con un mínimo de 10 horas.
AYUDANTE DE COCINA	02	Ayudante de Cocina	-01 año de experiencia en el cargo de ayudante de cocina en hospitales. -Capacitación en manipulación de alimentos y bioseguridad- Mínimo 10 horas.



5.12 Lugar y Plazo de presentación del servicio

Lugar

La prestación del servicio se realizará en Hospital I Yurimaguas – EsSalud ubicado en la Calle Humboldt N.º 100, en el Distrito de Yurimaguas, Provincia de Alto Amazonas, Departamento de Loreto.

Plazo

El plazo máximo de ejecución del servicio es de trescientos sesenta y cinco (365) días, a partir de la suscripción del contrato.

5.13 Resultados esperados

La jefatura del Servicio de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento del Hospital I Yurimaguas, a través del responsable del **Servicio de Nutrición (Área Usuaría)** observará y verificará el cumplimiento de las condiciones del contrato, utilizado instrumentos para la medición de los resultados como Encuestas de Satisfacción del Servicio, actas de supervisión y control a través de visitas inopinadas, análisis de laboratorio y otros, teniendo en cuenta los siguientes parámetros:

- CALIDAD.** – Que la prestación del servicio cumple con los TDR y reúna las condiciones de acuerdo a guías, protocolos y estándares nacionales e internacionales, garantizando que el producto final llegue en las mejores condiciones al usuario (Paciente hospitalizado y personal de guardia con derecho a alimentación).
- CANTIDAD.** – Que el servicio se realice conforme a los requerimientos solicitados por la entidad.

- c) **OPORTUNIDAD.** – El servicio se realiza dentro de los plazos y horarios establecidos según requerimientos del Hospital I Yurimaguas-ESSALUD acorde con los horarios establecidos en el contrato y las bases administrativas.
- d) **CUMPLIMIENTO.** - Cumplimiento de las condiciones contractuales.

5.14 Otras obligaciones del contratista

- a) El Proveedor será responsable. de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado durante la ejecución del servicio, debiendo reparar o reemplazar a satisfacción de EsSalud, y conforme a lo que éste disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad. Si en el término de quince (15) días calendario, no realiza la reparación o reemplazo, EsSalud descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado que EsSalud pondrá de conocimiento del proveedor.
- b) El Proveedor es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con EsSalud.
- c) El proveedor 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, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse.
- d) El proveedor es responsable que las materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general que se adquieren, cuenten con los requisitos de Calidad Sanitaria, con la información requerida en la etiqueta como: Registro sanitario, fecha de vencimiento, código de lote, listado de ingredientes, entre otros. Al Seguro Social de Salud no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la Empresa contratada o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.
- e) La empresa proveedora deberá proporcionar a su personal designado para las instalaciones del Hospital un carnet de identificación o fotocheck, que llevará en forma obligatoria a la altura del lado izquierdo con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la Empresa, firma y sello del Representante Legal.
- f) A solicitud del Servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital, el proveedor deberá realizar la sanción o cambio del personal clave, cuando éste incurra en faltas a las normas de higiene establecidas o a las normas disciplinarias de la institución. El proveedor remitirá al servicio de Alimentación y Nutrición copia de la sanción impuesta al referido personal para el registro correspondiente. El cambio del personal indicado, se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho horas.
- g) **EL CONTRATISTA** se obliga a presentar su Certificación de Principios Generales de Higiene-PGH- para la prestación del servicio dentro de los 30 días posteriores a la suscripción del contratado o inicio de la prestación del servicio, el incumplimiento estará sujeto a penalidades que deberán consignarse en el numeral **5.22 otras penalidades aplicadas.**



5.15 Confidencialidad

Si como parte de la prestación el proveedor pudiera tomar conocimiento de información (oral o escrita) de EsSalud, esta información debe mantenerse en reserva, por lo tanto, el proveedor y todo su personal debe mantener la confidencialidad de la misma. El compromiso de confidencialidad se prolonga indefinidamente aun después de terminada la contratación y se hace extensivo al

personal del proveedor aun cuando ellos hayan dejado de tener vínculo laboral con éste.

5.16 Medidas de control durante la ejecución contractual

- a) La Unidad de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento del Hospital I Yurimaguas y el Área Usuaria (Servicio de Nutrición – Hospital I Yurimaguas), supervisarán y determinarán si la calidad del servicio contratado por ESSALUD es óptima y concordante con las condiciones establecidas en el contrato suscrito.
- b) La Unidad de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento del Hospital I Yurimaguas conjuntamente con el Área Usuaria implementará y ejecutará visitas inopinadas de supervisión y control, sobre cumplimiento del contrato. Las visitas inopinadas deberán ser como mínimo 01 vez al mes, levantándose un Acta que será suscrita por el área usuaria y el gerente, propietario o persona autorizada de la empresa proveedora.
- c) El Área Usuaria realizará encuestas de satisfacción al usuario a un determinado muestreo, aplicando en cada caso los criterios de calidad del suministro, oportunidad y lugar de atención, la cual se realizará de forma mensual.
- d) La conformidad de la ejecución del servicio será emitida por el responsable del Servicio de Nutrición del Hospital I Yurimaguas y será refrendado por el jefe del Servicio de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento, quien elevará dicho informe de conformidad al director del Hospital I Yurimaguas para el trámite correspondiente.
- e) La evaluación se efectuará de acuerdo a la programación quincenal de Regímenes, los mismos que serán aprobados por el Servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital. O quien haga sus veces.
- f) La evaluación de la calidad la efectuará el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial o quien haga sus veces, aplicando los criterios que se citan a continuación:
 - La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las características técnicas de las raciones (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas; y dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, etc.).
 - La cantidad de las dietas corresponde al requerimiento diario del Hospital.
 - La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por EsSalud.
 - El suministro se efectúa en los lugares fijados por el Servicio de Nutrición del Hospital.
- g) Essalud solicitará quincenalmente el control microbiológico de los alimentos y preparaciones, de acuerdo al siguiente procedimiento:
 - El servicio de Nutrición solicitará exámenes microbiológicos de los alimentos a los laboratorios de EsSalud o a otra institución que pueda realizar los exámenes correspondientes. El costo de estos exámenes será asumido por el Proveedor.
 - Estas muestras deberán ser extraídas directamente de los recipientes transportadores de los alimentos del Proveedor, en presencia de los representantes del Servicio de Nutrición, funcionario competente del Hospital I Yurimaguas y del proveedor.
 - Los resultados microbiológicos serán remitidos a la Dirección del Hospital I Yurimaguas, Servicio de Nutrición y proveedor.
- h) Los alimentos preparados devueltos por el servicio de Alimentación por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos



inmediatamente por el Proveedor mediante nueva preparación o adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones dadas por EsSalud.

- i) La conformidad de recepción no invalida el reclamo posterior por parte de EsSalud por inadecuación a las Especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas verificables.
- j) El Servicio de Nutrición del Centro Asistencial acorde a lo establecido en el MOF, supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.
- k) El Proveedor deberá coordinar permanentemente con el Servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- l) El personal profesional del servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital, verificará la calidad y cantidad de los víveres frescos, secos y cárnicos que se usaran en la preparación. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones.
- m) El personal profesional del servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital I Yurimaguas, verificará la calidad y cantidad de los alimentos elaborados antes de su distribución.
- n) El personal que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a pacientes, acatará las indicaciones del Servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital.
- o) La facturación del servicio es en forma mensualizada y se da inicio al pago luego de la conformidad del mismo, la que deberá ser generado por la responsable del Área de Nutrición del Hospital I Yurimaguas.

5.17 Forma de pago

EsSalud realizará todos los pagos a favor de la empresa Contratada por concepto de los servicios prestados. Dichos pagos se efectuarán de manera mensual, después de ejecutada la respectiva prestación y dentro de los 15 días posteriores al otorgamiento de la conformidad del servicio.

5.18 Otras penalidades aplicadas

CUADRO DE PENALIDADES	
MOTIVO DE LA PENALIDAD	MONTO DE LA PENALIDAD
1. No presentar el Plan de Trabajo dentro del plazo establecido	10% del Valor de una UIT Vigente la cual será deducida en el pago mensual de ocurrido la penalidad.
2. No realizar los exámenes microbiológicos de los alimentos.	10% del Valor de una UIT Vigente la cual será deducida en el pago mensual de ocurrido la penalidad.
3. No contar con el equipo estratégico mínimo requerido, en condiciones óptimas de operatividad.	5% del Valor de una UIT Vigente la cual será deducida en el pago mensual de ocurrido la penalidad.
4. Retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido	5% del Valor de una UIT Vigente la cual será deducida en el pago mensual de ocurrido la penalidad.

5. Retraso en la dotación de uniforme y/o no portar el uniforme adecuado por parte del personal clave	10% del Valor de una UIT Vigente la cual será deducida en el pago mensual de ocurrido la penalidad.
6. Incumplimiento de las normas de Bioseguridad o Manejo de Residuos Sólidos o Calidad Sanitaria e Inocuidad o almacenamiento de materias primas e insumos en general, establecidas en el centrado y Tdr	10% el Valor de una UIT Vigente la cual será deducida en el pago mensual de ocurrido la penalidad.
7. incumplir con los requisitos establecidos para almacenamiento de materias primas e insumos en general o para el área de elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos:	10% el Valor de una UIT Vigente la cual será deducida en el pago mensual de ocurrido la penalidad.
8. incumplir con los requisitos establecidos para el área de elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos	5% el Valor de una UIT Vigente la cual será deducida en el pago mensual de ocurrido la penalidad.
9. No realizar el dictado de los cursos programados dentro del cronograma establecido	10% el Valor de una UIT Vigente la cual será deducida en el pago mensual de ocurrido la penalidad.
10. Incumplir con características técnicas de las raciones establecidas.	10% el Valor de una UIT Vigente la cual será deducida en el pago mensual de ocurrido la penalidad.
11. No presentar el Certificado PGH dentro del plazo establecido en el numeral 5.14	10% el Valor de una UIT Vigente la cual será deducida en el pago mensual de ocurrido la penalidad.
12. No presentar el Certificado PGH por cada 15 días posteriores al vencimiento del plazo establecido en el numeral 5.14	5% el Valor de una UIT Vigente la cual será deducida en el pago mensual de ocurrido la penalidad.



La penalidad que se aplicará por cada falta inherente al servicio prestado y será el descuento económico inmediato de la facturación del mes en que se suscitó la ocurrencia; de conformidad con lo dispuesto en el Art. 163° del RLCE.

5.19 Responsabilidad por vicios ocultos

El proveedor es responsable por la calidad del servicio ofrecido y por los vicios ocultos de la prestación ofrecida por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada

5.20 Normas específicas


- DS N.º 017-2009-MTC
- DECRETO SUPREMO N.º 024-2002-MTC

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA
	01 local de material noble con las características establecidas en el literal a) del numeral 5.4) de los Términos de Referencia (TDR).
B.3	CALIFICACION DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA

	<p>1. <u>NUTRICIONISTA:</u> <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lic. en Nutrición, Colegiatura vigente. <p>2. <u>MAESTRO DE COCINA.</u> <u>Requisito:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maestro de Cocina. <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia del documento que acredita de manera fehaciente la condición de maestro de Cocina.
B.3.2	<p>CAPACITACION</p> <p>1. <u>NUTRICIONISTA:</u> <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura BPM- (mínimo 40 horas). <p>2. <u>MAESTRO DE COCINA:</u> <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacitación en manipulación de alimentos y bioseguridad-BMP y otros a fines con un mínimo de 10 horas.
B.4	<p>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p> <p>1. <u>NUTRICIONISTA:</u> <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Experiencia Laboral: 01 años en Servicio de Alimentación y Nutrición de hospitales. <p>2. <u>MAESTRO DE COCINA.</u> <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 01 años de experiencia en el cargo de maestro cocinero.
C	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR</p> <p><u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 800,00.00 (Ochocientos Mil y 00/100 Soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Prestación de servicios de Alimentación y Nutrición en centros asistenciales de salud públicos o privados, que cuentan con servicio de hospitalización y emergencia.</p>

Yurimaguas, junio del 2023


Hospital I. Yurimaguas
Dr. NELSON RIOS RAMIREZ
Jefe de Servicio de Ayuda al
Diagnóstico y Tratamiento
Médico Radiólogo
C.M.P. 54685 - RNE 038971