

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

TÉRMINOS DE REFERENCIA INTEGRADOS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL HOSPITAL II TARAPOTO Y HOSPITAL I JUANJUI – DE LA RED ASISTENCIAL TARAPOTO - ESSALUD.

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL HOSPITAL II TARAPOTO Y EL HOSPITAL I JUANJUI DE LA RED ASISTENCIAL TARAPOTO – ESSALUD, POR EL PERIODO DE 12 MESES”.

2. FINALIDAD PUBLICA

La finalidad pública de la presente contratación es lograr una atención adecuada, eficiente y de salubridad a los pacientes que pertenecen al Sistema de ESSALUD, en el ámbito geográfico de la RATAR, para garantizar una recuperación adecuada de las enfermedades que aquejen

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 1° de la Ley N° 27056, Ley de Creación del Seguro Social de Salud – ESSALUD, la entidad tiene por finalidad otorgar cobertura a sus asegurados y sus derechohabientes a través del otorgamiento de prestaciones de prevención, promoción recuperación y rehabilitación, y prestaciones económicas y sociales, que corresponden al régimen contributivo de la Seguridad Social en Salud, así como de otros seguros de riesgos humanos.

3. ANTECEDENTES

A partir de setiembre del año 2005, se establece la Red Asistencial Tarapoto **(RATAR-ESSALUD)** asignándose el servicio de atención a los asegurados de las provincias de San Martín, Picota, Lamas, El Dorado, Bellavista, Huallaga y Juanjuí. Con ello el establecimiento de los Hospitales en las ciudades de Tarapoto y Juanjuí, en los cuales se llega a internar a pacientes que requieren.

La Organización Panamericana de la Salud, a través de artículo “COVID-19: Orientaciones para comunicar sobre la enfermedad por el Coronavirus 2019”, manifestó que el Covid-19, es una afección similar a otros coronavirus ya conocidos como el MERS y el SARS y a la gripe, el cual es motivo de preocupación mundial y ha sido declarada una emergencia de salud pública de importancia internacional por el Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Por ello, la comunicación oportuna de riesgos resulta un recurso estratégico que puede contribuir a la respuesta de salud pública de las autoridades.

Asimismo, con fecha 11 de marzo del 2020 la Organización Mundial de la Salud (OMS) calificó el brote del coronavirus (COVID-19) como una pandemia al haberse extendido en más de cien (100) países del mundo, entre ellos el Perú, de manera simultánea, por lo que mediante Decreto Supremo N° 008-2020-SA se declaró la emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario por la existencia del COVID-19.

Mediante Decreto de Urgencia N° 025-2020 de fecha 11 de marzo de 2020, se dictan medidas urgentes y excepcionales destinadas a reforzar el Sistema de Vigilancia y Respuesta Sanitaria frente al COVID-19 en el territorio nacional.

Resolución Ministerial 448-2020 MINSA, que aprobó el Documento Técnico “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”

Asimismo, ESSALUD de nivel Central oficializo el “Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el Trabajo de ESSALUD” dispuesto por el Seguro Social de Salud –ESSALUD, de conformidad a la Resolución de Gerencia General N° 863-GG-ESSALUD-2020.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Proporcionar a los usuarios de los Hospitales II de Tarapoto y Hospital I Juanjuí de la Red Asistencial Tarapoto - Essalud, una alimentación y nutrición de buena calidad; contribuyendo a mejorar el estado nutricional de los usuarios hospitalizados y del personal asistencial con derecho a la alimentación, cumpliendo con los lineamientos sanitarios.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR.

5.1 DESCRIPCIÓN Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

Contratación del servicio de alimentación y nutrición para el Hospital II Tarapoto y el Hospital I Juanjuí de la Red Asistencial Tarapoto – Essalud”. En los siguientes se describe las actividades y condiciones del servicio a contratar.

REQUERIMIENTO PROMEDIO DE RACIONES POR 12 MESES:

| REQUERIMIENTO PARA LOS CENTROS ASISTENCIALES | MENSUAL | | ANUAL | |
|--|----------------|-----------------|----------------|-----------------|
| | DIETAS SÓLIDAS | DIETAS LIQUIDAS | DIETAS SÓLIDAS | DIETAS LIQUIDAS |
| HOSPITAL II TARAPOTO | 2900.47 | 167.70 | 34805.64 | 2012.40 |
| HOSPITAL I JUANJUI | 250.00 | 18.00 | 3000.00 | 216.00 |
| CONSOLIDADO RED | 3150.47 | 185.70 | 37805.64 | 2228.4 |

5.2 ACTIVIDADES

5.2.1 Especificaciones técnicas de los regímenes de alimentación del servicio a contratar

5.2.1.1 Criterios técnicos

a. Para la programación de los regímenes normales y dietéticos, se debe cumplir los criterios técnicos de:

- ✓ Calidad,
- ✓ Variedad,
- ✓ Armonía
- ✓ Dosificación de nutrientes
- ✓ Calculo nutricional
- ✓ Distribución calórica de macronutrientes
- ✓ Diferenciación de tipo de proteínas.

✓ Aporte de Fibra

- b. La diversificación de los regímenes normales y dietéticos es establecida por la Unidad y/o Servicio de Nutrición de la IPRESS de EsSalud, la que está en relación con el nivel de atención que brinda.
- c. El valor nutricional de los regímenes normales y dietéticos depende de la prescripción y requerimiento nutricional de cada paciente.
- d. El Nutricionista es responsable de determinar los requisitos mínimos que son reajustados de acuerdo a las necesidades del paciente y personal con derecho a alimentación
- e. El Valor Calórico Total de los Regímenes normales va de un rango promedio de 2300 a 2800 calorías según el cálculo del requerimiento de energía para jóvenes y adultos entre 30 a 59 años de edad, residentes en área urbana con actividad física no ligera (Requerimiento de energía para la población peruana, 2012).
- f. La distribución del valor calórico total (VCT) de los regímenes normales y dietéticos es de la siguiente forma:

Cuadro 1. Distribución porcentual del VCT /día

| FRACCIÓN DE RACIÓN | DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL |
|--------------------|-------------------------|
| DESAYUNO | 20% |
| ALMUERZO | 45% |
| COMIDA | 35% |
| REFRIGERIO | 15% |
| CENA | 30% |

- g. El valor calórico total de la cena es de 690 a 840 calorías, manteniendo la misma distribución calórica y de nutrientes que se establece para los regímenes normales. (Proteínas: 10-15%, Carbohidratos: 55-75%, Grasas: 25-30%)
- h. El valor calórico total del refrigerio es de 345 a 375 calorías (15% del VCT)
- i. El valor calórico del régimen Hipoglúcido y Bajo Valor Calórico va de 1200 a 1,800 calorías, con márgenes de +/- 20 calorías en cada caso y podrían modificarse según requerimiento por parte del nutricionista.
- j. El valor calórico diaria de la Alimentación Complementaria se considerará de la siguiente manera:

Cuadro 2. Referencia calórica según tipos de alimentación complementaria

| TIPO DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA | RANGO DE VALOR CALÓRICO TOTAL | |
|-------------------------------------|-------------------------------|---------------|
| | MÍNIMO (Kcal) | MÁXIMO (Kcal) |
| Alimentación Complementaria I. | 500 | 600 |
| Alimentación Complementaria II. | 600 | 900 |

| | | |
|----------------------------------|-----|------|
| Alimentación Complementaria III. | 900 | 1200 |
|----------------------------------|-----|------|

5.2.1.2 Composición de nutrientes

- El cálculo nutricional de los regímenes normales y dietéticos debe incluir valor calórico total, macro y micronutrientes.
- La distribución calórica de los macronutrientes que integran los regímenes normales y dietéticos del paciente hospitalizado y personal autorizado, debe satisfacer los requerimientos nutricionales (Ver cuadro 3)
- La permisibilidad, restricción o prohibición de algún alimento, dependerá de la naturaleza del régimen dietético hospitalario, según los manuales de dietoterapia hospitalaria o consideración del nutricionista.
- La recomendación de fibra según la FAO/OMS/UNU es de 25 a 30 gramos por día.
- Para el Régimen Hipercalórico se incluirá módulo calórico (maltodextrina, aceite omega 3 y/o Triglicéridos de Cadena Media)
- Las preparaciones de fórmulas artesanales serán estrictamente preparadas según indicación del nutricionista y se empleará como ingredientes, cereales andinos, módulos proteicos, aceite vegetal rico en ácidos grasos monoinsaturados, claras de huevo, azúcar, leche, módulos de proteína, carbohidrato, fibra u otro que lo requiera.
- El aporte proteico de AVB de los regímenes Renales, debe ser con alimentos fuentes de albúmina, lácteos y cárnicos blancos (pescado blanco, pollo, pavita, pavo, huevo) y debe corresponder mayor al 50%.
- La composición nutricional de los regímenes normales y dietéticos también debe cubrir los requerimientos de micronutrientes: según Recomendaciones de Ingesta diaria (RDI) vigente para cada grupo etáreo.
- Existen diversificaciones de los regímenes dietéticos: Liquida, Normal, Blanda, antialérgico, Hipograso (2000 kcal en promedio), Hipoglúcido (1,200, 1,500 y 1,800 kcal), Hiposódico, Renal Pre dialítica I, II y Renal dialítica III, Hipercelulósico, Alimentación Complementaria I, II, III, Hiperproteico, Hipercalórico, cada régimen con su variante respectivo de acuerdo con la prescripción dietética.
- Las dietas blandas (2000 kcal), hipoglúcidas de 1200, 1500 y 1800 kcal se servirán de acuerdo a las porciones de la Lista de Intercambio de Alimentos Peruanos (LIAP 2021), basados en la Tabla Peruana de Composición de Alimentos de la última edición vigente.
- Para cálculo nutricional de dietas renales, se empleará la Guía de Intercambio en la Enfermedad Renal Crónica (2019).

Cuadro 3. Distribución calórica de macronutrientes según régimen dietoterapéutico

| TIPO DE RÉGIMEN | DISTRIBUCIÓN CALÓRICA PORCENTUAL (%) | | |
|---|--|----------------------------------|--------------------------------------|
| | PROTEÍNAS | GRASAS | CARBOHIDRATOS |
| DIETA LIQUIDA | 8% | 30% | 62% |
| NORMAL | 10% – 15% (70 a 80% AVB*, 30 a 20% BVB**) | 25%- 30% (10% grasa saturada) | 55% – 60% |
| HIPERPROTEICO O HIPERCALORICO | 15% – 25% (70 a 80% AVB*, 30 a 20% BVB**) | 25%- 30% (10% grasa saturada) | 50% - 60% |
| BLANDO ANTIALERGICO | 10% al 15% | 25% al 30% | 55% al 60% |
| HIPOGLUCIDICO | 15% – 20% (70 a 80% AVB*, 30 a 20% BVB**) | 25%- 30% (10% grasa saturada) | 50% - 60% Fibra: > a 30 g por día |
| HIPOGRASICO | 10% – 15% (70 a 80% AVB*, 30 a 20% BVB**) | 20%- 25% (10% grasa saturada) | 55% al 60% |
| HIPOSODICO | 10% al 15% De 1500 - 2300 mg de sodio lo que equivale a 4 - 6 g. Cl Na. | 25% al 30% | 55% al 60% |
| PREDIALITICA RENAL I | 7% – 10% (60 a 70% AVB*, 40 a 30% BVB**) | 25%- 30% (10% grasa saturada) | 63% - 65% |
| PREDIALITICA RENAL II | 10% – 15% (70 a 80% AVB*, 30 a 20% BVB**) | 25%- 30% (10% grasa saturada) | 55% al 60% |
| DIALITICA RENAL III (HEMODIÁLISIS Y DIÁLISIS PERITONEAL) | 15% –20% (60 a 70% AVB*, 40 a 30% BVB**) | 25%- 30% (10% grasa saturada) | 50% - 60% |
| HIPERCELULÓSICO | 10% – 15% (70 a 80% AVB*, 30 a 20% BVB**) | 25%- 30% (10% grasa saturada) | 50% - 60% Fibra: > a 30 g por día |

| | | | |
|---|-----------|-----------|-----------|
| ALIMENTACION COMPLEMENTAR IA I, II, III | 10% – 15% | 25% – 30% | 55% - 60% |
|---|-----------|-----------|-----------|

- i. La dieta hipograsa se atenderá con leche descremada y semidescremada de acuerdo al requerimiento del servicio de nutrición.
- m. La relación de nutrientes para las raciones normales y específicas, deberá, además cubrir los requerimientos de vitamina "A", CALCIO y HIERRO especificándose en el cuadro de cálculo nutricional. Se atenderá por específicas (las diferentes dietas terapéuticas, ver cuadro 2).
- n. El aceite utilizado para las preparaciones cocidas o sometidas a altas temperaturas, deberán ser bajos en grasa saturada, no se aceptará como ingrediente único o combinación con aceite de palma u oleína de palma o grasa animal. La utilización de aceite deberá llevar un control limitado, cuidando las temperaturas. Su reutilización, será estrictamente de acuerdo a las normas más actuales y vigentes.
- o. Las dietas hospitalarias deben incluir el agregado diario de una porción de aceite de oliva extra virgen, aceituna, palta y/o semillas de ajonjolí, u otro requerido por el nutricionista de turno. Las porciones corresponden a las indicaciones de la Lista de Intercambio de Alimentos.
- p. Las entradas (ensaladas, cremas, **ete**)¹ o preparaciones de dietas normales o completas deberán tener de frecuencia interdiaria una porción de aceituna, palta y/o semillas de ajonjolí, u otro aprobado en la programación por el nutricionista de turno. Las porciones corresponden a las indicaciones de la Lista de Intercambio de Alimentos.
- q. La administración del aceite de oliva debe ser extra virgen, en recipiente de color oscuro (no transparente), el cual garantice la calidad del producto y el cuidado óptimo de los nutrientes.
- r. Los alimentos en el comedor y los que serán enviados deben estar a T° adecuadas (según especificaciones técnicas), garantizando la inocuidad de los alimentos. La utilización del horno microonda será clave para garantizar la T° en las preparaciones que ya se encuentren listas con horas de anticipación.
- s. La diversificación de los regímenes normales y regímenes dietéticos será establecida por el Servicio de Nutrición de EsSalud, por lo que la atención será según solicitud del Nutricionista, la que estará en relación al nivel de atención que brinda cada Centro Asistencial.
- t. Para las raciones del personal asistencial y los regímenes dietéticos, la facturación se efectuará en relación a la cantidad de sólo raciones atendidas (raciones ejecutadas).
- u. Las cantidades de las raciones pueden variar por encima o debajo del 20% de las cantidades solicitadas por el Servicio de Nutrición y Dietética, el que será comunicado y solicitado en el formato de requerimiento de regímenes dietéticos.
- v. El personal asistencial tendrá derecho a consumir o repetir sus bebidas, infusiones, café, refresco de fruta o agua a demanda o según lo solicite.
- w. Los jugos servidos en los desayunos del personal podrán ser reemplazados por una fruta entera. Esto se sujetará a la solicitud del personal en el comedor.
- x. Para efectos de pago de fórmulas enterales farmacológicas normocalórica y normoproteicas, especializadas (sin azúcar simple, hipercalóricas, hiperproteicas, semi-elementales, de baja osmolaridad), módulos proteicos en polvo o líquido, módulo calóricos (grasa y carbohidrato) y módulo de fibra, se informará una ración sólida de acuerdo a los descrito en los cuadros 4.1 y 4.2.

¹ De conformidad con lo dispuesto en la revisión de oficio 3.9 del Pronunciamento.

- y. Las fórmulas serán distribuidas en recipientes esterilizadas, de acuerdo al horario establecido por el Nutricionista del Hospital.
- z. Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día, se utilizará la Unidad Técnica de Raciones Alimenticias Servidas (UTRAS) del Ministerio de Salud, con factor de ponderación correspondiente a:

CUADRO 4: Valor de la UTRAS en relación al tipo de comida

| TIPO DE COMIDA | UTRA POR RACION |
|--------------------|-----------------|
| Desayuno | 0.15 de Ración |
| Almuerzo | 0.50 de Ración |
| Comida | 0.35 de Ración |
| Cena | 0.20 de Ración |
| Refrigerios | 0.12 de Ración |
| Fórmulas enterales | 1.00 de Ración |
| Ablactancia | 0.10 de Ración |

Fuente: Directiva N° 06-GCPS-ESSALUD-2016

Para los casos no señalados específicamente de Fórmulas enterales, se aplicará las UTRAS establecidas según el cuadro 4.1:

CUADRO 4.1: Valor de la UTRAS en relación al tipo de fórmulas.

| Tipo de formula | Volumen de fórmula para contabilidad a una UTRA | Concentración para dilución de Formula (en polvo) para 1 litro | |
|---|---|--|--------|
| | | AI 20% | AI 23% |
| Formula Polimérica estándar | 1000 ml | 200 g | 230 g |
| Fórmula polimérica especializada (Diabético) | 500 ml | 200 g | 230 g |
| Formula Especializada según patología (Ejem: Renal Hiperproteico, EPOC) | 480 ml | - | - |
| Fórmula de baja osmolaridad | 250 ml | - | - |
| Fórmula semi-elemental | 300 ml | - | - |

Nota: Las concentraciones de la dilución puede variar en el rango según solicitud del nutricionista.

CUADRO 4.2: Valor de la UTRAS en relación al tipo de módulos.

| Tipo de formula | Volumen de fórmula para contabilidad una UTRA |
|--|---|
| Modulo Proteico en polvo o líquido | 120 g |
| Módulo de grasa (Triglicérido de Cada Media TCM) | 120 g |
| Módulo de carbohidrato | 120 g |
| Modulo fibra | 50 g |

5.2.1.3 Calidad y frecuencia de consumo de alimentos.

- Todos los insumos son de calidad, empaque original, registro sanitario, con fecha de vencimiento y considerar el control estricto de primero en entrar, primero en salir (PEPS), con identificación de octógonos.
- La frecuencia de consumo de los alimentos cárnicos para los regímenes normales y dietéticos, será de acuerdo al cuadro 5. Para el caso de las programaciones debe cumplir los ciclos de acuerdo a los cuadros 6 y 7, según corresponda.

Cuadro 5. Frecuencia de Consumo de Alimentos Cárnicos

| TIPO DE RÉGIMEN | ALIMENTOS CÁRNICOS | FRECUENCIA POR SEMANA | | TOTAL AL MES |
|-----------------|--------------------|-----------------------|----------------------|--------------|
| | | ALMUERZO | CENA | |
| NORMAL | RES | 1 vez x semana | 1 vez x 2 semana | 6 |
| | CERDO | 1 vez x 2 semana | 1 vez x 2 semana | 4 |
| | POLLO | 4 veces x semana | 3 veces x semana | 30 |
| | GALLINA | 1 vez x semana | 1 vez x semana | 10 |
| | PESCA DO | 1 vez x semana | 1 vez x semana | 10 |
| DIETÉTICO | POLLO | 4 veces x semana | 5 a 6 veces x semana | 41 |
| | PESCA DO | 2 veces x semana | 2 veces x 2 semanas | 15 |
| | PAVITA | 1 vez x 2 semanas | - | 2 |
| | GALLINA | 1 vez x 2 semanas | - | 2 |

Nota: Con la finalidad de dar cumplimiento a la frecuencia total de RES al mes (cantidad 6), la 4ta semana se ajustará a la frecuencia de 2 veces x semana, tanto en almuerzo y cena.

Cuadro 6. Distribución cíclica de dietas normales o completas

| | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|------------|---------|---------|-----------|---------|---------|---------|---------|
| 1ra semana | | | | | | | |
| ALMUERZO | GALLINA | PESCADO | RES | POLLO | POLLO | CERDO | POLLO |
| CENA | RES | POLLO | POLLO | GALLINA | PESCADO | GALLINA | POLLO |
| 2da semana | | | | | | | |
| ALMUERZO | POLLO | GALLINA | PESCADO | RES | POLLO | POLLO | POLLO |
| CENA | POLLO | CERDO | POLLO | POLLO | GALLINA | PESCADO | POLLO |
| 3ra semana | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| ALMUERZO | POLLO | POLLO | GALLINA | PESCADO | RES | CERDO | POLLO |
| CENA | POLLO | RES | POLLO | POLLO | POLLO | GALLINA | PESCADO |
| 4ta semana | | | | | | | |
| ALMUERZO | POLLO | POLLO | POLLO | GALLINA | PESCADO | RES | POLLO |
| CENA | PESCADO | CERDO | PESCADO | POLLO | POLLO | POLLO | GALLINA |
| 5ta semana | | | | | | | |
| ALMUERZO | PESCADO | POLLO | | | | | |
| CENA | GALLINA | POLLO | | | | | |

Nota: Cuando el mes presente 31 días se debe considerar los cárnicos que le anteceden al inicio de cada mes. Los colores deben guardar relación al momento de la presentación de la programación mensual.

Cuadro 7. Distribución cíclica de cárnicos en régimen dietético.

| | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|------------|-------|---------|-----------|---------|---------|---------|---------|
| 1ra semana | | | | | | | |
| ALMUERZO | POLLO | PESCADO | POLLO | PAVITA | POLLO | PESCADO | POLLO |
| CENA | POLLO | POLLO | POLLO | PESCADO | POLLO | POLLO | POLLO |
| 2da semana | | | | | | | |
| ALMUERZO | POLLO | PESCADO | POLLO | GALLINA | POLLO | PESCADO | POLLO |
| CENA | POLLO | POLLO | POLLO | PESCADO | POLLO | POLLO | PESCADO |
| 3ra semana | | | | | | | |
| ALMUERZO | POLLO | PESCADO | POLLO | PAVITA | POLLO | PESCADO | POLLO |
| CENA | POLLO | POLLO | POLLO | PESCADO | POLLO | POLLO | POLLO |
| 4ta semana | | | | | | | |
| ALMUERZO | POLLO | PESCADO | POLLO | GALLINA | POLLO | PESCADO | POLLO |
| CENA | POLLO | POLLO | POLLO | PESCADO | POLLO | POLLO | PESCADO |
| 5ta semana | | | | | | | |
| ALMUERZO | POLLO | PESCADO | | | | | |
| CENA | POLLO | POLLO | | | | | |

Nota: Cuando el mes presente 31 días se debe considerar el cárnico que antecede al inicio del mes siguiente, se debe continuar con en el ciclo.

- c. La frecuencia de alimentos proteicos destinados a la programación del desayuno del personal autorizado, debe ser:

Cuadro 8. Frecuencia de Consumo de Alimentos Proteicos

para el desayuno del Personal

| ALIMENTO | FRECUENCIA SEMANAL | FRECUENCIA MENSUAL (MAÑANA Y TARDE) |
|-------------|--------------------|-------------------------------------|
| HUEVO | 3 veces x semana | 14 |
| POLLO | 2 veces x semana | 10 |
| POLLO (ala) | 1 vez x 2 semana | 2 |
| RES | 1 vez x 2 semana | 2 |
| CERDO | 1 vez x 2 semana | 2 |

- d. La frecuencia de alimentos proteicos destinados a la programación del refrigerio del personal autorizado, debe ser:

Cuadro 9. Frecuencia de Consumo de Alimentos Proteicos para el Refrigerio del Personal

| ALIMENTO | FRECUENCIA SEMANAL | FRECUENCIA MENSUAL (MAÑANA Y TARDE) |
|----------|----------------------|-------------------------------------|
| HUEVO | 3 veces x semana | 26 |
| QUESO | 1 vez x 2 semana | 4 |
| POLLO | 2 a 3 veces x semana | 20 |
| RES | 1 vez x 2 semana | 4 |
| CERDO | 1 vez x 2 semana | 3 |
| ATUN | 1 vez x 2 semana | 3 |

- e. Las programaciones de alimentos proteicos para los desayunos y refrigerios del personal autorizado será según el cuadro 10:

Cuadro 10. Distribución cíclica de alimentos proteicos en refrigerios del personal de salud

| | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|-------------|------------|--------|-----------|--------|---------|--------|------------|
| | 1ra semana | | | | | | |
| DESAYUNO | POLLO | HUEVO | RES | POLLO | CERDO | HUEVO | POLLO(ALA) |
| REF. MAÑANA | HUEVO | POLLO | HUEVO | RES | HUEVO | POLLO | CERDO |

| REF. TARDE | RES | QUESO | POLLO | HUEVO | POLLO | HUEVO | ATÚN |
|-------------|-------------|-------|-------|-------------|-------|-------|-------|
| 2da semana | | | | | | | |
| DESAYUNO | HUEVO | POLLO | HUEVO | POLLO(AL A) | POLLO | HUEVO | RES |
| REF. MAÑANA | POLLO | HUEVO | ATÚN | HUEVO | POLLO | HUEVO | POLLO |
| REF. TARDE | RES | QUESO | POLLO | CERDO | HUEVO | POLLO | HUEVO |
| 3ra semana | | | | | | | |
| DESAYUNO | POLLO(AL A) | HUEVO | POLLO | RES | POLLO | POLLO | HUEVO |
| REF. MAÑANA | HUEVO | POLLO | RES | QUESO | HUEVO | POLLO | ATÚN |
| REF. TARDE | RES | QUESO | HUEVO | POLLO | CERDO | HUEVO | POLLO |
| 4ta semana | | | | | | | |
| DESAYUNO | HUEVO | POLLO | HUEVO | POLLO(AL A) | POLLO | HUEVO | CERDO |
| REF. MAÑANA | POLLO | HUEVO | POLLO | HUEVO | HUEVO | ATÚN | POLLO |
| REF. TARDE | RES | QUESO | HUEVO | POLLO | HUEVO | POLLO | HUEVO |
| 5ta semana | | | | | | | |
| DESAYUNO | POLLO | RES | | | | | |
| REF. MAÑANA | HUEVO | POLLO | | | | | |
| REF. TARDE | POLLO | HUEVO | | | | | |

Nota: Cuando el mes presente 31 días se debe considerar los cárnicos que le anteceden al inicio de cada mes. El ciclo debe continuar en los siguientes meses.

- f. La frecuencia para los entremeses proteicos y no proteicos para los desayunos de los regímenes dietéticos, será como corresponde en el cuadro 11:

Cuadro 11. Frecuencia de Consumo de Alimentos Proteicos y no proteicos para el desayuno de los regímenes dietéticos.

| ALIMENTO | FRECUENCIA SEMANAL | FRECUENCIA MENSUAL |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| HUEVO | 3 veces x semana | 12 |
| QUESO | 1 vez x semana | 5 |
| POLLO | 2 veces x semana | 8 |
| ATÚN | 1 vez x semana | 5 |
| PALTA | 1 vez x semana | 4 |
| ACEITUNA | 1 vez x semana | 4 |
| MERMELADA | 1 vez x semana | 4 |
| MANTEQUILLA DE MANÍ | 1 vez x semana | 4 |

- g. La programación de los entremeses proteicos corresponde según el cuadro 12.

Cuadro 12. Frecuencia de Consumo de Alimentos Proteicos para el desayuno de los regímenes dietéticos.

| | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|----------|------------|--------|-----------|--------|---------|--------|---------|
| | 1ra semana | | | | | | |
| DESAYUNO | HUEVO | QUESO | POLLO | HUEVO | ATÚN | HUEVO | POLLO |
| | 2da semana | | | | | | |
| DESAYUNO | HUEVO | QUESO | POLLO | HUEVO | ATÚN | HUEVO | POLLO |
| | 3ra semana | | | | | | |
| DESAYUNO | HUEVO | QUESO | POLLO | HUEVO | ATÚN | HUEVO | POLLO |
| | 4ta semana | | | | | | |
| DESAYUNO | HUEVO | QUESO | POLLO | HUEVO | ATÚN | HUEVO | POLLO |
| | 5ta semana | | | | | | |
| DESAYUNO | ATÚN | QUESO | | | | | |

Nota: Para el caso de las hipoalergénicas, intolerancia o rechazo del entremés proteico, este será sustituida de acuerdo a solicitud del nutricionista de turno.

h. La frecuencia de otros grupos de alimentos debe ser:

Cuadro 13. Frecuencia de Consumo de Alimentos

| ALIMENTO | FRECUENCIA |
|---|------------------|
| MENESTRAS | 2 veces x semana |
| FRUTAS CITRICAS | 3 veces x semana |
| FRUTAS VARIADA | 2 veces x semana |
| FRUTAS DE LA ESTACION | Diario |
| VERDURAS | Diario |
| TUBERCULOS Y/O RAICES | Diario |
| CEREALES (De preferencia integrales y andinos) | Diario |
| 2 PANES MEDIANOS (50 g) (Régimen dietético) | 4 veces x semana |

| | |
|---|---|
| 1 PAN GRANDE (50 g) (Desayuno personal) | 2 veces x semana |
| 1 PAN MEDIANO (30 g) (Refrigerio personal mañana y tarde) | 2 veces x semana |
| HUMITA | 1 vez x 2 semana |
| JUANE | 1 vez x 2 semana |
| CALDO DE POLLO | 1 vez x semana |
| PLÁTANO (Tacacho, cutacho) | 1 vez x semana |
| HARINAS | De acuerdo a preparaciones que lo requieran |
| MAZAMORRA, DULCES, COMPOTA, POSTRES CON AZÚCAR AÑADIDA, ARROZ CON LECHE, FLAN U OTRO (Almuerzo y cena del personal) | 1 vez x 2 semanas |

- La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen es en relación a los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta.
- En la condimentación de las preparaciones no se utiliza productos químicos o con preservantes.
- Los condimentos, hierbas aromáticas e insumos son naturales y se consideran según preparación.
- Las frutas, son de calidad.
- Menstras, 2 veces por semana.
- Harinas, diversas, según preparaciones.
- Azúcar: diversas según preparaciones.
- Café: filtrado o pasado y/o café instantáneo y/o granulado 2.5- 3 gramos, según las condiciones del Servicio.
- Frutas secas y Oleaginosas: Diversas según preparación.

Nota Importante:

- ❖ Se presentará 01 opción adicional al plato de fondo del almuerzo (equivalente al 20% de lo programado) para el personal de guardia, cuando la preparación sea cárnicos como pescado, cerdo o res.
- ❖ En el almuerzo y cena de personal de guardia y regímenes dietéticos, se aceptarán un total de 02 picados cárnicos al mes ejemplo: lomo saltado, picante de carne, ají de pollo, cau cau de pollo, etc (utilizando el gramaje indicado, caso contrario se informará como incumplimiento y aplicable a penalidad). Estas preparaciones cumplirán con su respectiva dosificación y cálculo de nutrientes y será revisado y aprobado por el jefe o coordinador de nutrición.
- ❖ Los refrescos y postres serán de fuente natural, evitándose los industrializados y libres de octógonos (procesados, altos en azúcar, sodio, grasa saturada, grasa trans). No se aceptará bebidas del personal de guardia como infusiones, mates, agua de manzana, agua de piña, agua

de Jamaica u otro que no tenga aceptabilidad por los usuarios. Se ofertará en el comedor bebida sin azúcar para el personal que lo requiera.

- ❖ Cada quincena se ofertará una Sopa Fuerte en la cena, ejemplo: Caldo de Gallina. Para lo cual el contratista deberá contar con platos hondos especiales para el servido.
- ❖ Los postres con azúcar añadida serán elaborados 1 vez por cada 2 semanas y serán de buena consistencia: arroz con leche, leche asada, crema volteada, mazamorra de calabaza, tartaletas, helado, torta helada, arroz zambito, compotas, etc. Los postres en su mayoría deberán tener ingredientes con fibra como pasas, guindones, frutas picadas, semillas, etc; con el fin de no afectar las necesidades de fibra diaria.
- ❖ Para la dieta completa del personal de guardia la frecuencia de frutas en el horario de almuerzo y cena; debe ser 6 a 7 veces por semana frutas enteras.
- ❖ Se proporcionará yogurt natural frutado o con azúcar en la temporada de verano con la frecuencia de 4 veces al mes, en la cantidad especificada como producto lácteo. El volumen del yogur debe ser de 200 cc por ración.
- ❖ En ocasiones especiales como: Semana Santa, Día de la Madre, Día del Padre, San Juan, 28 de julio, Día de la Canción Criolla, Día de la Medicina, Día del Nutricionista, Día del Obstetra, Día del Enfermero, Día del Técnico enfermero, Aniversario del Hospital II Essalud - Tarapoto, etc. Las dietas completas serán elaboradas como preparaciones especiales o tipo buffet, considerando los gastos promedios, sin que ello implique mayor costo del menú para el Hospital.
- ❖ Se suministrará dietas específicas SEGÚN PRESCRIPCION MEDICA RECETADA para el personal de guardia que lo requiera (Hipoglúcidas, Hipopurínica, Hipograsa, Hipoalérgica, Hipercalórica, Hiperproteica, Hipocalórica u otro), previa coordinación con la programación del personal.
- ❖ Todas las bebidas frías serán preparadas con agua hervida fría, nunca con agua cruda.
- ❖ El contratista mantendrá 01 bidón de agua fresca debidamente ubicado en el comedor, y debe estar abastecido diariamente. El bidón de agua debe cumplir estrictamente el rotulado.
- ❖ El contratista deberá actualizar diariamente la pizarra con las preparaciones alimenticias y están deben estar escritas de acuerdo a la programación.
- ❖ El contratista debe proveer diariamente jarras de agua de 2.5 litros a pacientes hospitalizados y vasos.
- ❖ El contratista brindará en recipientes biodegradables no retornables a zonas infectocontagiosas como área Aislados, TBC, COVID u otro, así mismo al personal de salud que labora en esas áreas.
- ❖ El contratista debe brindar los alimentos de almuerzo y cena al personal autorizado en portaviandas de acero inoxidable, esto aplica al personal en áreas críticas o áreas requeridas a delivery. Las bebidas deben ser enviadas en recipientes herméticos con tapa segura. Estas deben presentar un buen estado y adecuada higiene, evitando el uso de vasos que contengan ligas u otros plásticos de seguridad que permiten el acúmulo de vectores. Para el caso de postres como mazamoras, compotas u otro, estos deberán ir en táper u otro recipiente debidamente tapado, no se aceptará el envío en bolsas o vasos sin tapas.
- ❖ Los cubiertos (tenedores y cucharas de plástico descartables) que serán entregados a delivery al personal autorizado, deben estar debidamente en bolsa con su respectiva servilleta. Está prohibido el envío de cubiertos dentro de las portaviandas.
- ❖ En los regímenes dieto terapéuticos, los insumos para los refrigerios y 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, orégano, etc), refresco de gelatina, gelatina con leche, panetela, gelatina, purés, mazamoras, frutas, leche, soya,

granos ricos en fibra, yogur, distribuidos a los pacientes según la prescripción del profesional de nutrición.

- ❖ El Esquema de alimentación para personal de Essalud se manejará en referencia al cuadro 15.

Cuadro N° 14. Esquema de Alimentación para Pacientes Hospitalizados

| Horario | Comida | Descripción |
|--------------------|------------|--|
| 6 - 7am | Desayuno | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 vaso 250 cc de jugo de fruta, chapo, soya o porción de fruta. ✓ 1 taza de 300 cc de leche evaporada (según dosificación) combinada con cereal, harina integral, harina de granos andinos, plátano, derivados u otro. ✓ 2 unidades de pan blanco o integral, 2 porciones de tubérculos, 2 porciones de plátano, 12 unidades de galleta de soda o cualquier indicado según la Lista de Intercambio de Alimentos Peruanos (LIAP), Basados en la Tabla de Composición de Alimentos. ✓ Entremés proteico: 1 huevo, pollo, queso o atún según la LIAP. ✓ Entremés no proteico (para el caso de servidos en panes): Palta, aceituna, mantequilla o mermelada según la LIAP. |
| 9 - 10 am | Refrigerio | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Infusión (boldo, anís, manzanilla, orégano, ete) refresco de gelatina, gelatina con leche, panetela, gelatina, purés, mazamoras, frutas, leche, soya, granos ricos en fibra, yogur u otro adicional según indicación del nutricionista de turno del servicio de Nutrición y Dietética. |
| 12 - 1pm | Almuerzo | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 vaso 250 cc de infusión o refresco de fruta. ✓ Entrada 01: Ensalada frescas o cocidas. ✓ Entrada 02: Sopa, crema, causa, papa rellena u otro. ✓ Plato de fondo. Servidos según aporte calórico y LIAP. ✓ Postre: fruta, mazamorra, compota, dulces naturales u otro (según frecuencia de programación y LIAP). |
| 3 - 4 pm | Refrigerio | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Infusión (boldo, anís, manzanilla, orégano, ete) refresco de gelatina, gelatina con leche, panetela, gelatina, purés, mazamoras, frutas, leche, soya, granos ricos en fibra, yogur u otro adicional según indicación del nutricionista de turno del servicio de Nutrición y Dietética. |
| 5:30 pm a 6:30 pm. | Comida | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 vaso 250 cc de infusión o refresco de fruta. ✓ Entrada 01: Ensalada frescas o cocidas. ✓ Entrada 02: Sopa, crema, causa, papa rellena u otro. ✓ Plato de fondo. Servidos según aporte calórico y LIAP. ✓ Postre: fruta, mazamorra, compota, dulces naturales u otro (según frecuencia de programación y LIAP). |

Cuadro N° 15. Esquema de Alimentación para el personal de Essalud.

| Horario | Comida | Descripción |
|---------|--------|-------------|
|---------|--------|-------------|

| | | |
|-------------------|------------|--|
| 7:00-8:30 am | Desayuno | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bebida 01: 1 vaso de 300 cc de jugo de fruta, fruta sola o ensalada de fruta. ✓ Bebida 02: 1 taza de 300 cc de leche evaporada (según dosificación) pura o combinada con cereal, harina integral, harina de granos andinos, plátano, derivados u otro. ✓ Bebida 03: 1 taza de cereal, harina integral, harina de granos andinos, plátano, derivados u otro. ✓ 1 pan grande (50 g) o 2 unidades de pan blanco, tubérculos, plátano, yuca, juane, humita, caldo con plátano, papa o cualquier indicado según dosificación. ✓ Entremés proteico: 1 huevo, pollo, cerdo, res u otro según dosificación. ✓ Entremés no proteico (para el caso de servidos en panes): Palta, aceituna, mantequilla o mermelada según la LIAP. |
| 9 – 10:00 am | Refrigerio | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Refresco de fruta según estación, 1 vaso de yogurt (250cc), 1 taza de leche (250cc) o presentación de bebidas adicionales para el personal que solicita (café o infusión). ✓ 1 unidad de pan mediano (30 g) o preparaciones tales como: aguadito, chaufa, causa rellena, tamal, humita, juane, sándwich, entre otras preparaciones, respetando las frecuencias de consumo y dosificación. |
| 12 - 2 pm | Almuerzo | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Refresco de fruta, maíz morado o cebada (no infusiones, té, agua de frutas u otro). ✓ Entrada 01: Ensalada frescas o cocidas. ✓ Entrada 02: Sopa, crema, ceviche, causa, papa rellena u otro. ✓ Plato de fondo. Servidos según aporte calórico y dosificación ✓ Postre: fruta, mazamorra, compota, dulces naturales u otro (según frecuencia de programación). |
| 4 – 5 pm | Refrigerio | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Refresco de fruta según estación, 1 vaso de yogurt (200 cc), 1 taza de leche (250cc) o presentación de bebidas adicionales para el personal que solicita (café o infusión). ✓ 1 unidad de pan mediano (30 g) o preparaciones tales como: aguadito, chaufa, causa rellena, tamal, humita, juane, sándwich, entre otras preparaciones, respetando las frecuencias de consumo y dosificación. |
| 7:00 pm – 8:45 pm | Cena | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Refresco de fruta, maíz morado o cebada (no infusiones, té, agua de frutas u otro). ✓ Plato de fondo. Servidos según aporte calórico y dosificación ✓ Postre: fruta, mazamorra, compota, dulces naturales u otro (según frecuencia de programación). |

ESQUEMA NUTRICIONAL DE LOS RÉGIMENES DIETOTERAPÉUTICOS
CUADRO N° 16. LÍQUIDA AMPLIA

| DESAYUNO | DOSIFICACION (gr. ó cc.) | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO |
|--|--|----------------------|------------|
| INSUMOS | | | |
| Leche Evaporada | 125 | 250 | descremada |
| Gelatina | 7 | 100 | variada |
| Fruta en jugo | 120 | 200 | variada |
| Mazamorra: | | | |
| Fruta | 30 | | variada |
| Chuño | 7 | 200 | |
| Cocimiento Cereal | 30 | 300 | |
| Infusión | 1 – 2 | 200 | |
| ADICIONAL 10 am | Leche evaporada al medio 1 taza 250 cc o adicional | | |
| ALMUERZO | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| Caldo: | | 300 | |
| Verduras | 30 | | variado |
| Leche evaporada | 20 | | descremada |
| Mazamorra: | | 150 | |
| Fruta | 30 | | variada |
| Chuño | 7 | 200 | |
| Gelatina | 7 | 100 | variada |
| Infusión | 1 – 2 | 200 | |
| ADICIONAL 10 am | Leche evaporada al medio 1 taza 250 cc o adicional | | |
| COMIDA | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| Caldo: | | 300 | |
| Verduras | 30 | | variado |
| Leche evaporada | 20 | | descremada |
| Mazamorra: | | 150 | |
| Fruta | 30 | | variada |
| Chuño | 7 | | |
| Gelatina | 7 | 100 | variada |
| Infusión | 1 – 2 | 200 | |
| | | | |
| NOTA: | | | |
| | | | |
| SE ATENDERÁ DIETAS LIQUIDAS ESPECÍFICAS (HIPOSÓDICA, HIPOGLÚCIDA U OTRO) | | | |

CUADRO N° 17. RÉGIMEN NORMAL O COMPLETA

| DESAYUNO | DOSIFICACIÓN (gr. ó cc.) | CANTIDAD (gr. ó cc.) |
|------------------------|--|----------------------|
| Leche evaporada | 125 | 250 |
| Fruta para jugo | 120 | 200 |
| Cocimiento Cereal | 30 | 300 |
| Fruta para cocimiento | 30 | |
| Pan | 40 | 80 |
| Entremeses | Ver cuadro 14 | |
| ADICIONAL 10 am | Leche evaporada al medio 1 taza 250 cc o adicional (ver cuadro 14) | |
| ALMUERZO | DOSIFICACION | CANTIDAD |
| ENTRADA | Propuestas variadas | 100 gr |
| SOPA: | | 300 cc |
| Verduras | | |
| carnes | 30 | |
| Tubérculos | | |
| cereales refinados | | |
| Leche evaporada | 50 | |
| Huevo | 15 | |
| Menestras | 15 | |
| SEGUNDO | | |
| cereal refinado | 100 | |
| Tubérculos | 100 | |
| Verduras | según preparación | |
| carne | 120 (neto) | |
| Menestras | 60 | |
| Postre | | 150 |
| Fruta | 30 | 160 |
| Refresco | 30 | |
| ADICIONAL 3 pm | Leche evaporada al medio 1 taza 250 cc o adicional (ver cuadro 14) | |
| COMIDA | DOSIFICACION | CANTIDAD |
| Sopa | | 250 |
| Verduras | 30 | |
| carnes ó vísceras | 50 | |

| | | |
|---------------------|-------------------|-----|
| Tubérculos | 20 | |
| cereales refinados | 20 | |
| cereales integrales | 20 | |
| Leche evaporada | 20 | |
| Huevo | 1 | |
| Segundo | | |
| cereal refinado | 80 | |
| Tubérculos | 100 | |
| Verduras | según preparación | |
| carne | 100 (P.N.) | |
| Postre | | 200 |
| Fruta | 30 | |
| Chuño | 7 | |
| Leche evaporada * | 20 | |
| Cereales | 30 | |

CUADRO N° 18. RÉGIMEN BLANDO 2000 KCAL

| | ALIMENTOS | PESO | MEDIDA | INTERCAMBIO |
|----------|---|--------|---|-------------|
| DESAYUNO | CEREAL Cereal líquido | 240 ml | 1 taza | ½ |
| | LECHE Leche semidescremada (Roja) | 100 g | ¼ lata grande | 1 |
| | Azúcar | 12 g | 1 cucharada al ras | 1 |
| | PAN, PLÁTANO O TUBÉRCULO | | Ejm: 2 panes | 2 |
| | ENTREMÉS PROTEICO | | Ejm: 25 g de pollo cocido o 35 de crudo o 1 huevo | 1 |
| | ENTREMÉS GRASO | | Ejm: ¼ de palta o 4 aceitunas | 1 |
| | JUGO FRUTA CON 5 g DE AZÚCAR | | Ejm: jugo de papaya | 0.5 |

| | ALIMENTOS | PESO | MEDIDA | INTERCAMBIO |
|----------|---|--------|--|-------------|
| ALMUERZO | INFUSIÓN CON 10 g DE AZÚCAR | 250 ml | 1 taza | 1 |
| | PESCADO, POLLO O PAVITA | 105 g | 1 filete mediano o 1 presa grande | 3 |
| | CEREAL, PLÁTANO, TUBÉRCULO O MENESTRA | | Ejm: 96 g arroz cocido (2 cucharadas al ras o 1 cucharada llena) | 2 |
| | PLÁTANO, TUBÉRCULO O MENESTRA | | Ejm: ¼ taza de menestra | 1 |
| | ACEITE SOYA (DEL ARROZ Y GUIZO) | 10 g | 2 cucharadas | 2 |
| | ENSALADA DE VERDURAS | 70 g | 1/2 taza o ¼ del cucharón. | 0.5 |
| | ACEITE DE OLIVA, PALTA, ACEITUNA O SEMILLAS. | | Ejm: 5 g aceite de oliva (1 cucharada) | 1 |
| | SOPA | | 1 cucharón sopero 250 ml | |
| | Cereal o tubérculo | | | 0.5 o ½ |
| | Verduras | | | 0.5 o ½ |
| | Pollo o vísceras | | | 1 |
| | Aceite de soya (de la sopa) | | | 0.5 |
| | POSTRE CON 12 g de AZÚCAR | | Ejm: 1 cucharón al ras de mazamorra | 1 |

| | ALIMENTOS | PESO | MEDIDA | INTERCAMBIO |
|------|---|--------|--|-------------|
| CENA | INFUSIÓN CON 10 g DE AZÚCAR | 250 ml | 1 taza | 1 |
| | PESCADO, POLLO O PAVITA | 105 g | 1 filete mediano o 1 presa grande | 3 |
| | CEREAL, PLÁTANO, TUBÉRCULO O MENESTRA | | Ejm: 96 g arroz cocido (2 cucharadas al ras o 1 cucharada llena) | 2 |
| | PLÁTANO, TUBÉRCULO O MENESTRA | | Ejm: ¼ taza de menestra | 1 |
| | ACEITE SOYA (DEL ARROZ Y GUIZO) | 10 g | 2 cucharadas | 2 |
| | ENSALADA DE VERDURAS | 70 g | 1/2 taza o ¼ del cucharón. | 0.5 |
| | ACEITE DE OLIVA, PALTA, ACEITUNA O SEMILLAS. | | Ejm: 5 g aceite de oliva (1 cucharada) | 1 |
| | SOPA | | 1 cucharón sopero 250 ml | |
| | Cereal o tubérculo | | | 0.5 o ½ |
| | Verduras | | | 0.5 o ½ |
| | Pollo o vísceras | | | 1 |
| | Aceite de soya (de la sopa) | | | 0.5 |
| | POSTRE CON 12 g de AZÚCAR | | Ejm: 1 cucharón al ras de mazamorra | 1 |

CUADRO N° 19. ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA I

| DESAYUNO | | | |
|----------------------|--|----------------------|--------------------------|
| INSUMOS | DOSIFICACIÓN (gr. ó cc.) | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO |
| leche evaporada | - | - | Prebiótico ó maternizado |
| Cocimiento. Cereal | 30 | 300 | |
| fruta | 30 | | variada |
| Pan | | 30 | de yema |
| Entremeses | (ver cuadro 14) | | |
| ADICIONAL: 10 a.m. | 100 CC Papilla de fruta natural | | 4 veces/SEM |
| | Leche o formula maternizada | | 3 veces/SEM |
| ALMUERZO | DOSIFICACIÓN | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| Segundo | | | |
| Cereales | 30 | | variado |
| tubérculos para puré | 100 | | variado |
| leche evaporada | 10 | | L. Evap. |
| mantequilla | 5 | | |
| Vegetales | 50 | | variados |
| carne | 50 | | variadas |
| Menestras | 15 | | 3 vec/ sem |
| Postre | | 100 | |
| fruta mazamorra | 30 | | variada |
| Chuño | 7 | | |
| refresco de fruta | 20 | 120 | |
| ADICIONAL: 2pm | (100 cc de mazamorra de cereal o puré) | | variar |
| COMIDA | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| Segundo | | | |
| Cereales | 20 | | variado |
| tubérculos para puré | 80 | | variado |
| leche evaporada | 10 | | Prebiótico |
| mantequilla | 3 | | |
| Vegetales | | | variados |
| carne | 30 | | variado |

| | | | |
|-----------------|----|-----|----------|
| Postre | | 100 | |
| fruta mazamorra | 30 | | variadas |
| Chuño | 7 | | |
| leche evaporada | 20 | | |

CUADRO N° 20. ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA II

| DESAYUNO | | | |
|----------------------|--|----------------------|--------------------------|
| INSUMOS | DOSIFICACION (gr. ó cc.) | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO |
| leche evaporada | - | - | Prebiótico ó maternizado |
| Cocimiento. Cereal | 30 | 300 | |
| fruta | 30 | | variada |
| Pan | | 30 | de yema |
| Entremeses | (ver cuadro 14) | | |
| ADICIONAL: 10 a.m. | 100 CC Picadito o triturado de fruta natural | | 4 veces/SEM |
| | Leche o formula maternizada | | 3 veces/SEM |
| ALMUERZO | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| Segundo | | | |
| Cereales | 30 | | variado |
| tubérculos para puré | 100 | | variado |
| leche evaporada | 10 | | L. Evap. |
| mantequilla | 5 | | |
| Vegetales | 50 | | variados |
| carne | 50 | | variadas |
| Menestras | 15 | | 3 vec/ sem |
| Postre | | 100 | |
| fruta mazamorra | 30 | | variada |
| Chuño | 7 | | |
| refresco de fruta | 20 | 120 | |
| ADICIONAL: 2pm | 100 CC Picadito o triturado de fruta natural | | variar |
| COMIDA | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |

| | | | |
|----------------------|----|-----|------------|
| Segundo | | | |
| Cereales | 20 | | variado |
| tubérculos para puré | 80 | | variado |
| leche evaporada | 10 | | Prebiótico |
| mantequilla | 3 | | |
| Vegetales | | | variados |
| carne | 30 | | variado |
| Postre | | 100 | |
| fruta mazamorra | 30 | | variadas |
| Chufas | 7 | | |
| leche evaporada | 20 | | |

CUADRO N° 21. REGIMEN RENAL 1

| DESAYUNO | DOSIFICACION (gr. ó cc.) | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO |
|--|--|----------------------|------------|
| INSUMOS | | | |
| leche fresca y deslactosada pasteurizada | 125 | 250 | |
| fruta dializada | 30 | | variada |
| clara huevo | 30gr | 35 | |
| Tostadas | | 60 | |
| Entremeses | Ver cuadro 14 | | |
| ADICIONAL: 10am | Leche evaporada al medio 1 taza 250 cc o adicional | | |
| ALMUERZO | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| Entrada | | 150 | |
| vegetales dializados | 100 | | variados |
| Segundo | | | |
| cereal refinado | 100 | | variados |
| Tubérculos | 100 | | variado |
| Vegetales | | | variado |
| clara huevo | 3 | | |
| Menestras | 60 | | 3 vec /sem |
| postre | | 150 | |
| - fruta natural | 100 | | extra |

| - fruta dializada | 100 | | variada |
|--|--|----------|----------|
| chuño | 7 | | |
| ADICIONAL: 3pm | (Postre a base de cereales dializados, aceite y fruta dializado) | | |
| COMIDA | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| entrada | | 150 | |
| vegetales dializados | 80 | | variados |
| segundo | | | |
| cereal refinado | 80 | | variado |
| tubérculos | 100 | | variado |
| vegetales | 100 | | variado |
| clara huevo | 2 | | |
| postre | | 150 | |
| - fruta natural dializ | 100 | | |
| - fruta dializada | 100 | | variada |
| chuño | | | |
| infusión | | | |
| LOS INSUMOS UTILIZADOS DEBEN SER DIALIZADOS O DE SEGÚN SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA | | | |
| SE DEBE CONSIDERAR LOS 02 POSTRES REFERIDOS | | | |

CUADRO N° 22. REGIMEN RENAL 3

| DESAYUNO | DOSIFICACION (gr. ó cc.) | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO |
|----------------------|--------------------------|----------------------|--------------|
| INSUMOS | | | |
| leche evaporada | 125 | 250 | deslactosada |
| fruta dializada | 30 | | variada |
| clara huevo | 2 | | |
| tostadas | | 30 | |
| entremeses | Ver numeral cuadro 14 | | |
| ALMUERZO | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| entrada | | 150 | |
| vegetales dializados | | | variados |
| clara huevo | | | |
| segundo | | | |
| cereal refinado | 100 | | arroz |
| | | | fideos |
| tubérculos | 100 | | variado |
| vegetales | | | variado |

| | | | |
|------------------------|--|-----------------|-------------|
| carne blanca | 100 | | variadas |
| clara huevo | 1 | | |
| menestras | 60 | | 3 vec /sem |
| postre | | 150 | |
| - fruta natural | 100 | | extra |
| - fruta dializada | 100 | | variada |
| chuño | | | |
| infusión | 1 – 2 | | |
| ADICIONAL: 3pm | (Postre a base de cereales dializados, aceite y fruta dializado) | | |
| COMIDA | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| entrada | | 150 | |
| vegetales dializados | | | variados |
| clara huevo | 2 | | |
| segundo | | | |
| cereal refinado | 80 | | arroz |
| | | | fideos |
| tubérculos | 100 | | variado |
| vegetales | | | variado |
| carne blanca | 100 | | variada |
| clara huevo | 1 | | |
| postre | | 150 | |
| - fruta natural dializ | 100 | | |
| - fruta dializada | 100 | | variada |
| chuño | 7 | | |

CUADRO N° 23. REGIMEN HIPOGLÚCIDO 1200 KCAL

| | ALIMENTOS | PESO | MEDIDA | INTERCAMBIO |
|----------|---|--------|---|-------------|
| DESAYUNO | CEREAL Cereal líquido | 240 ml | 1 taza | ½ |
| | LECHE Leche semidescremada (Roja) | 100 g | ¼ lata grande | 1 |
| | PAN, PLÁTANO O TUBÉRCULO | | Ejm: 1 pan integral | 1 |
| | ENTREMÉS PROTEICO | | Ejm: 25 g de pollo cocido o 35 g de crudo o 1 huevo | 1 |
| | FRUTA | | Ejm: ¼ taza de papaya, 1 granadilla | 0.5 |

| | ALIMENTOS | PESO | MEDIDA | INTERCAMBIO |
|----------|---|--------|--|-------------|
| ALMUERZO | INFUSIÓN | 250 ml | 1 taza | 0 |
| | PESCADO, POLLO O PAVITA | 70 g | 2/3 filete mediano | 2 |
| | CEREAL, PLÁTANO, TUBÉRCULO O MENESTRA | 96 g | Ejm: 96 g arroz cocido (2 cucharadas al ras o 1 cucharada llena) | 2 |
| | ACEITE SOYA (DEL ARROZ Y GUIISO) | 10 g | 2 cucharadas | 2 |
| | ENSALADA DE VERDURAS | 140 g | 1 taza o 1 cucharón lleno | 1 |
| | ACEITE DE OLIVA, PALTA, ACEITUNA O SEMILLAS. | | Ejm: 5 g aceite de oliva (1 cucharada) | 1 |
| | SOPA Cereal o tubérculo | | 1 cucharón sopero 250 ml | 0.5 o ½ |
| | Verduras | | | 0.5 o ½ |
| | Pollo o vísceras | | | 1 |
| | Aceite de soya (de la sopa) | | | 0.5 |

| | ALIMENTOS | PESO | MEDIDA | INTERCAMBIO |
|------|---|--------|--|-------------|
| CENA | INFUSIÓN | 250 ml | 1 taza | 0 |
| | PESCADO, POLLO O PAVITA | 70 g | 2/3 filete mediano | 2 |
| | CEREAL, PLÁTANO, TUBÉRCULO O MENESTRA | | Ejm: 96 g arroz cocido (2 cucharadas al ras o 1 cucharada llena) | 2 |
| | ACEITE SOYA (DEL ARROZ Y GUIISO) | 5 g | 1 cucharada | 1 |
| | ENSALADA DE VERDURAS | 140 g | 1 taza o 1 cucharón lleno | 1 |
| | ACEITE DE OLIVA, PALTA, ACEITUNA O SEMILLAS. | | Ejm: 5 g aceite de oliva (1 cucharada) | 1 |

REGIMEN HIPOGLÚCIDO 1500 KCAL

| | ALIMENTOS | PESO | MEDIDA | INTERCAMBIO |
|----------|---|--------|---|-------------|
| DESAYUNO | CEREAL Cereal líquido | 240 ml | 1 taza | ½ |
| | LECHE Leche semidescremada (Roja) | 100 g | ¼ lata grande | 1 |
| | PAN, PLÁTANO O TUBÉRCULO | | Ejm: 2 panes integrales | 2 |
| | ENTREMÉS PROTEICO | | Ejm: 25 g de pollo cocido o 35 de crudo o 1 huevo | 1 |
| | ENTREMÉS GRASO | | Ejm: ¼ de palta o 4 aceitunas | 1 |
| | FRUTA | | Ejm: ¼ taza de papaya, 1 granadilla | 0.5 |

| | ALIMENTOS | PESO | MEDIDA | INTERCAMBIO |
|----------|---|--------|--|-------------|
| ALMUERZO | INFUSIÓN | 250 ml | 1 taza | 0 |
| | PESCADO, POLLO O PAVITA | 105 g | 1 filete mediano o 1 presa grande | 3 |
| | CEREAL, PLÁTANO, TUBÉRCULO O MENESTRA | | Ejm: 96 g arroz cocido (2 cucharetas al ras o 1 cuchareta llena) | 2 |
| | PLÁTANO, TUBÉRCULO O MENESTRA | | Ejm: ¼ taza de menestra | 1 |
| | ACEITE SOYA (DEL ARROZ Y GUIZO) | 10 g | 2 cucharadas | 2 |
| | ENSALADA DE VERDURAS | 140 g | 1 taza o 1 cucharón lleno | 1 |
| | ACEITE DE OLIVA, PALTA, ACEITUNA O SEMILLAS. | | Ejm: 5 g aceite de oliva (1 cucharada) | 1 |
| | SOPA Cereal o tubérculo | | 1 cucharón soper 250 ml | 0.5 o ½ |
| | Verduras | | | 0.5 o ½ |
| | Pollo o vísceras | | | 1 |
| | Aceite de soya (de la sopa) | | | 0.5 |

| | ALIMENTOS | PESO | MEDIDA | INTERCAMBIO |
|------|---|--------|--|-------------|
| CENA | INFUSIÓN | 250 ml | 1 taza | 0 |
| | PESCADO, POLLO O PAVITA | 105 g | 1 filete mediano o 1 presa grande | 3 |
| | CEREAL, PLÁTANO, TUBÉRCULO O MENESTRA | | Ejm: 96 g arroz cocido (2 cucharetas al ras o 1 cuchareta llena) | 2 |
| | ACEITE SOYA (DEL ARROZ Y GUIZO) | 10 g | 2 cucharadas | 2 |
| | ENSALADA DE VERDURAS | 140 g | 1 taza o 1 cucharón lleno | 1 |
| | ACEITE DE OLIVA, PALTA, ACEITUNA O SEMILLAS. | | Ejm: 5 g aceite de oliva (1 cucharada) | 1 |

REGIMEN HIPOGLÚCIDO 1800 KCAL

| | ALIMENTOS | PESO | MEDIDA | INTERCAMBIO |
|-----------------|---|--------|---|-------------|
| DESAYUNO | CEREAL Cereal líquido | 240 ml | 1 taza | ½ |
| | LECHE Leche semidescremada (Roja) | 100 g | ¼ lata grande | 1 |
| | PAN, PLÁTANO O TUBÉRCULO | | Ejm: 2 panes integrales | 2 |
| | ENTREMÉS PROTEICO | | Ejm: 25 g de pollo cocido o 35 de crudo o 1 huevo | 1 |
| | ENTREMÉS GRASO | | Ejm: ¼ de palta o 4 aceitunas | 1 |
| | FRUTA | | Ejm: ¼ taza de papaya, 1 granadilla | 0.5 |

REFRIGERIO MAÑANA: 1 FRUTA I.G, LÁCTEO U OTRO.

| | ALIMENTOS | PESO | MEDIDA | INTERCAMBIO |
|-----------------|---|--------|--|-------------|
| ALMUERZO | INFUSIÓN | 250 ml | 1 taza | 0 |
| | PESCADO, POLLO O PAVITA | 105 g | 1 filete mediano o 1 presa grande | 3 |
| | CEREAL, PLÁTANO, TUBÉRCULO O MENESTRA | | Ejm: 96 g arroz cocido (2 cucharetas al ras o 1 cuchareta llena) | 2 |
| | PLÁTANO, TUBÉRCULO O MENESTRA | | Ejm: ¼ taza de menestra | 1 |
| | ACEITE SOYA (DEL ARROZ Y GUIZO) | 10 g | 2 cucharadas | 2 |
| | ENSALADA DE VERDURAS | 140 g | 1 taza o 1 cucharón lleno | 1 |
| | ACEITE DE OLIVA, PALTA, ACEITUNA O SEMILLAS. | | Ejm: 10 g aceite de oliva (2 cucharada) | 2 |
| | SOPA | | 1 cucharón soper o 250 ml | |
| | Cereal o tubérculo | | | 0.5 o ½ |
| | Verduras | | | 0.5 o ½ |
| | Pollo o vísceras | | | 1 |
| | Aceite de soya (de la sopa) | | | 0.5 |

| | ALIMENTOS | PESO | MEDIDA | INTERCAMBIO |
|-----------------|---|--------|--|-------------|
| ALMUERZO | INFUSIÓN | 250 ml | 1 taza | 0 |
| | PESCADO, POLLO O PAVITA | 105 g | 1 filete mediano o 1 presa grande | 3 |
| | CEREAL, PLÁTANO, TUBÉRCULO O MENESTRA | | Ejm: 96 g arroz cocido (2 cucharetas al ras o 1 cuchareta llena) | 2 |
| | PLÁTANO, TUBÉRCULO O MENESTRA | | Ejm: ¼ taza de menestra | 1 |
| | ACEITE SOYA (DEL ARROZ Y GUIZO) | 10 g | 2 cucharadas | 2 |
| | ENSALADA DE VERDURAS | 140 g | 1 taza o 1 cucharón lleno | 1 |
| | ACEITE DE OLIVA, PALTA, ACEITUNA O SEMILLAS. | | Ejm: 10 g aceite de oliva (2 cucharada) | 2 |
| | SOPA | | 1 cucharón soper o 250 ml | |
| | Cereal o tubérculo | | | 0.5 o ½ |
| | Verduras | | | 0.5 o ½ |
| | Pollo o vísceras | | | 1 |
| | Aceite de soya (de la sopa) | | | 0.5 |

CUADRO N° 24. REGIMEN HIPOSÓDICO

| DESAYUNO | DOSIFICACION (gr. ó cc.) | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO |
|-----------------------|--------------------------|----------------------|--------------------|
| INSUMOS | | | |
| leche evaporada | 125 | | Descremada OMEGA 3 |
| fruta hipokalemica | | 200 | variado |
| cocimiento Cereal | 30 | 300 | |
| Fruta para cocimiento | 150 | | variado |
| pan | | 60 | de trigo |
| entremeses | Ver cuadro 14 | | |
| ALMUERZO | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| entrada | (Propuesta variada) | | |
| sopa | | 300 | |
| verduras | 30 | | variado |
| carnes | 30 | | |
| tubérculos | 30 | | |
| Cereales refinados. | 20 | | fideos/arroz |
| Cereales integrales | 20 | | variados |
| Leche evaporada | 20 | | descremada |
| huevo | 1 | | |
| legumbres | 20 | | variadas |
| segundo | | | |
| cereal | 100 | | variados |
| tubérculos | 100 | | variados |
| vegetales | | | variados |
| carne | 100 | | variada |
| legumbres | | | |
| postre | | | |
| fruta hiperkalémica | | | extra |
| refresco | | 250 | variado |
| leche evaporada * | 50 | | descremada |
| COMIDA | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| sopa | | 300 | |
| verduras | | | variado |
| carnes | 30 | | variada |
| tubérculos | | | variados |
| Cereales refinados | | | variados |
| Cereales integrales | | | variados |
| Leche evaporada | | | descremada |
| huevo | | | |
| legumbre | | | variadas |
| segundo | | | |
| cereal refinado | 80 | | variados |
| tubérculos | 100 | | variado |
| vegetales | | | variados |

| | | | |
|-------------------|-----|-----|------------|
| carne | 100 | | variado |
| germinados | | | variados |
| postre | | 200 | |
| fruta | 30 | | extra |
| chuño | 7 | | |
| leche | 20 | | descremada |
| cereales | 20 | | variados |
| leche evaporada * | | | descremada |

CUADRO N° 25. REGIMEN HIPOPROTEICO

| DESAYUNO | DOSIFICACION (gr. ó cc.) | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO |
|-----------------------|--------------------------|----------------------|--------------|
| INSUMOS | | | |
| leche de soya | 250 | 250 | sin lactosa |
| fruta para jugo | 120 | 200 | variadas |
| Cocimiento Cereal | 30 | 300 | |
| Huevo | 1 | | |
| Fruta para cocimiento | 30 | | extra |
| pan | | 60 | integral |
| entremeses | Ver cuadro 14 | | |
| ALMUERZO | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| ensalada - entrada | | | variada |
| sopa | | 300 | |
| verduras | 30 | | variado |
| Huevo | 1 | | |
| tubérculos | 30 | | variados |
| cereales integrales | 30 | | variados |
| segundo | | | |
| cereal integral | 100 | | trigo/quinua |
| cereal | 60 | | arroz |
| tubérculos | 100 | | variados |
| vegetales | | | variados |
| carne blanca | 200 | | 4 veces/SEM |
| carne soya | 150 | | 3 veces/SEM |
| menestras | 60 | | 4 veces/SEM |
| postre | | 200 | |
| fruta | 30 | | extra |
| chuño | 7 | | |
| refresco de fruta | | 250 | Variado |
| COMIDA | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |

| INSUMOS | | | |
|---------------------|-----|-----|--------------|
| sopa | | 300 | |
| verduras | | | variado |
| clara huevo | | | |
| tubérculos | | | variados |
| cereales integrales | | | variados |
| segundo | | | |
| cereal integral | 80 | | trigo/quinua |
| cereal | 40 | | arroz |
| tubérculos | 100 | | variados |
| vegetales | | | variados |
| carne soya | | | 4 veces/SEM |
| postre | | 200 | |
| fruta | | | extra |
| chuño | | | |
| infusión | | 250 | variado |

CUADRO N° 26. REGIMEN HIPERPROTEICO

| DESAYUNO | DOSIFICACION (gr. ó cc.) | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO | |
|---------------------|---|----------------------|--------------|--|
| INSUMOS | | | | |
| leche evaporada | 125 | | Descremada | |
| jugo fruta | 120 | 200 | variada | |
| cocimiento Cereal | | 300 | | |
| Fruta dializada | | | variada | |
| pan | | 60 | de trigo | |
| entremeses | Ver cuadro 14 | | | |
| ADICIONAL 10am | (200cc de postre a base de leche ó huevo ó módulo proteico) | | | |
| ALMUERZO | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO | |
| INSUMOS | | | | |
| entrada | Propuestas variadas | | | |
| sopa | | 300 | | |
| verduras | | | variado | |
| carnes | 30 | | | |
| tubérculos | | | variados | |
| cereales refinados | | | fideos/arroz | |
| cereales integrales | | | variados | |
| Leche evaporada | | | evaporada | |
| huevo | | | | |
| menestras | | | variadas | |
| segundo | | | | |

| | | | | |
|---------------------|---|-----------------|-------------|--|
| cereal refinado | 100 | | variados | |
| tubérculos | 100 | | variado | |
| vegetales | | | variados | |
| carne | 100 | | variadas | |
| menestras | 60 | | variadas | |
| fruta | | 160 | extra | |
| refresco | | 250 | variado | |
| leche evaporada * | | | | |
| ADICIONAL 3pm | (200cc de postre a base de leche ó huevo ó módulo proteico) | | | |
| COMIDA | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO | |
| INSUMOS | | | | |
| sopa | | 300 | | |
| verduras | | | variado | |
| carnes | 30 | | | |
| tubérculos | | | variados | |
| cereales refinados | | | fideos | |
| cereales integrales | | | variados | |
| Leche evaporada | | | evaporada | |
| huevo | | | | |
| segundo | | | | |
| cereal refinado | 80 | | arroz | |
| tubérculos | 100 | | variados | |
| vegetales | | | variados | |
| carne | 100 | | variadas | |
| postre | | 200 | | |
| fruta | | | extra | |
| chuño | | | | |
| Leche evaporada | | | evaporada | |
| cereales | | | variados | |
| leche evaporada | | | evaporada | |

CUADRO N° 27. RÉGIMEN HIPERCELULÓSICO

| DESAYUNO | DOSIFICACION (gr. ó cc.) | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO |
|-------------------|--------------------------------------|-----------------------------|-------------|
| INSUMOS | | | |
| leche evaporada | 125 | | evaporada |
| jugo fruta | | | variado |
| Linaza tostada | | | |
| cocimiento Cereal | | 300 | integral |
| Fruta para cocim. | | | variado |
| pan | | 60 | integral |
| entremeses | Ver cuadro 14 | | |
| ADICIONAL 10 AM | 200cc. yogurt natural con fruta seca | | |
| ALMUERZO | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |

| INSUMOS | | | |
|------------------------|---|----------|-------------------|
| entrada - ensalada | | 200 | variadas |
| sopa | | 300 | |
| verduras | | | variadas |
| carnes | 30 | | variada |
| tubérculos | | | variados |
| cereales integrales | | | variados |
| Leche evaporada | | | evaporada |
| huevo | | | |
| menestras | | | variadas |
| segundo | | | |
| cereales integrales | 50 | | Variados |
| vegetales para arroz | | | variados |
| tubérculos | 100 | | variados |
| vegetales para saltado | | | variados |
| carne | 100 | | variada |
| menestras | 60 | | variadas |
| postre | | 160 | |
| Fruta natural | | | natural |
| leche evaporada * | | | evaporada |
| ADICIONAL 3pm | (200cc. De ensaladas ó fruta, o yogurt, con fibra soluble) | | |
| COMIDA | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| sopa | | 300 | |
| verduras | | | variado |
| carnes | 30 | | variadas |
| tubérculos | | | variados |
| cereales integrales | | | variados |
| Leche evaporada | | | evaporada |
| segundo | | | |
| cereales integrales | 100 | | variados |
| vegetales para arroz | | | |
| tubérculos | 100 | 60 | variado |
| vegetales para saltado | | 150 | variados |
| carne | 100 | | variada |
| postre | | 200 | |
| ensalada de frutas | | | secas y naturales |
| leche evaporada * | | | |

CUADRO N° 28. RÉGIMEN HIPOGRASO

| DESAYUNO | DOSIFICACIÓN (gr. ó cc.) | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO |
|----------|--------------------------|----------------------|------|
| INSUMOS | | | |

| | | | |
|------------------------|---------------------|-----------------|-------------|
| Leche evaporada | 125 | | descremada |
| fruta para jugo | 120 | 200 | variadas |
| cocimiento Cereal | | 300 | |
| Fruta para cocim. | | | variadas |
| pan | | 60 | integral |
| entremeses | Ver cuadro 14 | | |
| ALMUERZO | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| Entrada - ensalada | | 250 | |
| Sopa | | 300 | |
| verduras | | | variadas |
| carne blanca | 30 | | variadas |
| tubérculos | | | variados |
| cereales integrales | | | variados |
| Leche evaporada | | | descremada |
| clara huevo | | | |
| segundo | | | |
| cereal integral | 100 | | arroz |
| vegetales para arroz | | | variados |
| tubérculos | 100 | | variados |
| vegetales para saltado | | | variados |
| carne blanca | 100 | | variadas |
| fruta natural | | 160 | extra |
| refresco | | 250 | variados |
| leche evaporada | | | descremada |
| COMIDA | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| sopa | | 300 | |
| verduras | | | variado |
| carne blanca | 30 | | variadas |
| tubérculos | | | variados |
| cereales integrales | | | variados |
| Leche evaporada | | | descremada |
| huevo | | | |
| legumbres | | | variadas |
| segundo | | | |
| cereal integral | 80 | | arroz |
| vegetales para arroz | | | variados |
| tubérculos | 100 | | variados |
| carne blanca | 100 | | variadas |
| postre | | 160 | |
| fruta natural | | | extra |
| infusión | | 200 | |

| | | | |
|--|--|--|------------|
| leche * | | | descremada |
| NOTA: | | | |
| NO SE CONSIDERARÁ ALIMENTOS DE DIFICIL DIGESTION | | | |

CUADRO N° 29. REGIMEN ASTRINGENTE

| DESAYUNO | DOSIFICACION (gr. ó cc.) | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO |
|----------------------|--------------------------|----------------------|-------------|
| INSUMOS | | | |
| leche de soya | 250 | | sin lactosa |
| Clara de Huevo | 1 | | |
| Mucílago ó panetela. | | 300 | |
| Mazamorra simple | | 200 | |
| tostadas | 4 | 60 | |
| entremés | Ver cuadro 14 | | |
| ALMUERZO | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| sopa | | 300 | |
| carne blanca | 30 | | variada |
| tubérculos | | | variados |
| clara huevo | | | |
| cereales refinados | | | variados |
| segundo | | | |
| cereal refinado | 100 | | variado |
| tubérculos en puré | 100 | | variado |
| carne blanca | 100 | | variado |
| postre | | | |
| fruta cocida ó | | 200 | extra |
| mazamorra simple | | 200 | |
| panetela | | 200 | |
| | | | |
| COMIDA | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| sopa | | 250 | |
| carne blanca | 30 | | variadas |
| tubérculos | | | variados |

| | | | |
|--------------------|-----|-----|----------|
| Clara huevo | | | |
| cereales refinados | | | variados |
| segundo | | | |
| cereal refinado | 80 | | variado |
| tubérculos en puré | 100 | | variado |
| carne blanca | 100 | | variado |
| postre | | | |
| fruta cocida ó | | | extra |
| mazamorra simple | | 200 | |
| panetela | | 200 | |

CUADRO N° 30. FÓRMULA POLIMÉRICA ESTÁNDAR O ESPECIALIZADA

| DESAYUNO | DOSIFICACION (gr. ó cc.) / 100 cc | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO |
|---------------------|--|-----------------------------|--------------------------|
| INSUMOS | | | |
| Fórmula polimérica | 23 | | Estándar o especializada |
| Infusión | 50cc | | variada |
| MEDIA MAÑANA | | | |
| Fórmula polimérica | 23 | | Estándar o especializada |
| Infusión | 50cc | | variada |
| ALMUERZO | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| Fórmula polimérica | 23 | | Estándar o especializada |
| Infusión | 50cc | | variada |
| MEDIA TARDE | | | |
| Fórmula polimérica | 23 | | Estándar o especializada |
| Infusión | 50cc | | variada |
| COMIDA | DOSIFICACION | CANTIDAD | TIPO |
| INSUMOS | | | |
| Fórmula polimérica | 23 | | Estándar o especializada |
| Infusión | 50cc | | variada |

Nota: El esquema dietético de fórmulas poliméricas, tendrán variación o se incluirá módulos de macronutrientes o fibra según requerimiento del Nutricionista.

CUADRO N° 31. FÓRMULA ARTESANAL ESTÁNDAR A 1 LITRO (Densidad 0.6)

| INSUMOS | DOSIFICACION (gr. ó cc.) / 100 cc | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO |
|-----------------|-----------------------------------|----------------------|--------------|
| Quinua | 200 g | | sancochada |
| Kiwicha | 200 g | | sancochada |
| Zanahoria | 50 g | | sancochada |
| Aceite de oliva | 20 cc | | extra virgen |
| Claros de huevo | 164 g | | sancochado |

Nota: El esquema dietético de la fórmula artesanal, tendrán variación o se incluirá otros ingredientes, módulos de macronutrientes o fibra según requerimiento del Nutricionista.

5.2.1.4 Calidad de los insumos.

Los insumos para las preparaciones de las raciones alimentarias deben tener las siguientes características en base a las **NORMAS EMITIDAS EN DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA**:

| CÁRNICOS | VISCERAS | PESCADO | LECHE | AVES (POLLO, GALLINA, PAVO) |
|---|---|-------------------------------------|--|--|
| Frescos y/o congelados le calidad. | Frescos y/o congelados, de calidad. | Frescos y/o congelados, de calidad. | Leche entera evaporada o fresca pasteurizada, aptos para el consumo humano | Frescos y/o congelados, de calidad clase aptos para el consumo humano. |
| FRUTA | VERDURA | MENESTRAS | FIDEOS | GRASAS |
| Frescos y/o en conservación de calidad. | Frescos y/o en conservación de calidad. | De calidad. | De trigo calidad para el consumo humano. | De origen 100% vegetal, calidad aptos para el consumo humano. |

| N° | PRODUCTO | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS |
|----|---------------------|---|
| 01 | Carne de res | Fresca. Pulpa de calidad nacional. Apariencia Marmórea, sin grasa sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante al tacto. Con certificado de calidad del camal de procedencia o la autorización SENASA |
| 02 | Pollo o gallina | Fresco sin grasa, con hueso, sin golpes, ni moretones. Con certificado de calidad. |
| 03 | Pescado | Blanco y pescado con un alto contenido de ácidos grasos poliinsaturado. Fresco congelado con certificación sanitaria del Terminal. |
| 04 | Pota o toyo | Fresco o congelado, con olor característico a mar. Procedencia del IPT con su registro sanitario. |
| 05 | Conserva de pescado | Filete o lomito, registro sanitario sin abolladuras. Registro sanitario. |

| | | |
|----|--|---|
| 06 | Hígado de pollo o res | Pieza entera congelada, limpio, color y olor característico. Todo producto importado debe ser autorizado por SENASA. |
| 07 | Pavita filete o Medallón de pavo pechuga | Congelada. Pieza fresca, pulpa, sin golpes de textura firme y libre de grasa. Extra seleccionado color y olor característico. Limpio de moretones y piltrafas. Registro sanitario. |
| 09 | Carne de Cerdo | Porcino nacional. Fresca limpia sin pellejo, de acuerdo a la preparación. Con registro sanitario emitido por el camal. |
| 10 | Huevo | Libre de impurezas, fresco. Rosado, limpio y cáscara entera. |
| 11 | Menestras | Grano entero, calidad. Sin impurezas. |
| 12 | Leche Evaporada Entera, Descremada, deslactosada | Registro sanitario, fecha de vencimiento. Vigente mínimo 2 meses. |
| 13 | Yogurt | Presentación en frasco de 1 litro. Registro sanitario DIGESA, fecha de vencimiento vigente. |
| 14 | Queso fresco pasteurizado | Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario, y fecha de vencimiento. |
| 15 | Arroz | Grano entero, lustroso, libre de impureza, clase superior. Registro sanitario. |
| 16 | Avena | Hojuelas enteras de color característico, libre de impurezas. Envasado con registro sanitario, fecha vencimiento. |
| 17 | Fideos | Corteza de color característico, sin impurezas, de calidad. Envasado con registro sanitario, fecha vencimiento. |
| 18 | Harina de trigo | La harina puede ser blanca o de un color crema suave. Olor normal de la harina ligero y agradable. Libre de impurezas. Su gusto tiene que ser a cola fresca. No debe presentar una coloración ligeramente azulada es normal y advierte sobre el inicio de una alteración. |
| 19 | Mote pelado | Grano entero, lustroso, libre de impureza. Registro sanitario. |
| 20 | Maicena | Envasado con registro sanitario, fecha de vencimiento. |
| 21 | Polenta | Envasado con registro sanitario, fecha de vencimiento. |
| 22 | Quinua | Grano entero, lustroso, libre de impureza. Registro sanitario. |
| 23 | Pan francés e Integral | Corteza de color caramelo claro, consistencia quebradiza, miga blanda, elástica, tipo esponjoso, olor característico, sin bromuro de potasio. |
| 24 | Pan de yema | Corteza de color caramelo claro, consistencia suave, miga blanda, elástica, tipo esponjoso, olor característico, sin bromuro de potasio. |
| 25 | Tostadas | De calidad, envasadas, con registro sanitario, fecha de vencimiento, paquetes de 06 a 12 unidades. |
| 26 | Papa fresca | Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa. |
| 27 | Papa seca | Seca, de papa amarilla. Bolsas de polietileno y /o papel, herméticamente cerradas. Calidad de, color amarillo cristalino, uniforme, granulado, Libre de impurezas. Registro Sanitario vigente. |
| 28 | Camote | Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa. |
| 29 | Olluco | Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa. |
| 30 | Yuca | Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa |
| 31 | Harina chuño | Fécula de papa. Envase de polietileno, herméticamente cerrado. Calidad, polvo uniforme sin grumos, libre de cuerpos extraños e impurezas, Registro Sanitario vigente |

| | | |
|----|--------------------------|---|
| | | Vencimiento mínimo cuatro meses. |
| 32 | Verduras y Hortalizas | Buen estado calidad. Características organolépticas sui géneris. |
| 33 | Aceituna | Buen estado, color característico no debe haber presencia de sustancias externas. |
| 34 | Guindones | Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad, olor, color y sabores característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente. |
| 35 | Higos secos | Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad, olor, color y sabor característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente. |
| 36 | Melocotón seco -huesillo | Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad, olor, color y sabores característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente. |
| 37 | Pasa | Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad, olor, color y sabor característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente. |
| 38 | Limón | Debe presentar un color verde amarillo característico, cascara brillante y olor característico. |
| 39 | Durazno | Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación. |
| 40 | Mandarina | Consistencia Firme, sanos, Limpios, exentos de magulladuras, exentas de plagas. |
| 41 | Mango | Estar enteros, ser de consistencia firme, aspecto fresco, sin deterioros, sanos, estar limpios y exento de manchas negras, daños causados por plagas, grado de madurez satisfactorio, homogeneidad. |
| 42 | Manzana | Aspecto fresco, sin deterioro, limpios estar exento de daño causado por plagas, picaduras, presentar grado de madurez satisfactorio, Homogeneidad. |
| 43 | Maracuyá | Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación. |
| 44 | Membrillo | Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación. |
| 45 | Melón | Consistencia firme, aspecto fresco, estar exentos de plagas estar exento de humedad externa anormal, presentar grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto. |
| 46 | Naranja | Consistencia firme, sanos, limpios, exentos de magulladuras, exentas de plagas, coloración típica de la Variedad. |
| 47 | Pera | Presentar estado de madurez Sanos, limpios |
| 48 | Plátano de Seda | Enteras, consistencia firme, sin magulladuras, exento de daño causado por plagas, madurez satisfactoria. |
| 49 | Plátano de la Isla | Enteras, consistencia firme, sin magulladuras, exento de daño causado por plagas, madurez satisfactoria. |
| 50 | Sandía | Grado de Madurez Satisfactorio, |
| 51 | Uva | Sanos, Limpios, aspecto fresco, exento de plagas |
| 52 | Granadilla | Exentos de Magulladuras, exentos de plagas, grado de madurez satisfactorio. |
| 53 | Ciruela | Exento de plagas, sanos, limpios, grado de madurez satisfactorio |
| 54 | Tuna | Estar enteras, consistencia firme, aspecto fresco, exenta de espinas, exentas de manchas, exenta de daños. |

| | | |
|----|-----------|--|
| 55 | Papaya | Consistencia firme, exenta de magulladura, aspecto fresco, estar exento de olor y sabor extraño, presentar grado de madurez satisfactorio, según la naturaleza del producto., grado madurez satisfactorio. |
| 56 | Pina | Aspecto Fresco, sin deterioro Estar exentos de plagas, manchas pronunciadas, estar exentas de olor, sabor extraño, presentar grado de madurez satisfactorio. |
| 57 | Guanábana | Aspecto Fresco, sin deterioro Estar exentos de plagas, manchas pronunciadas, estar exentas de olor, sabor extraño, presentar grado de madurez satisfactorio. |

Nota importante:

- o Los productos que ingresarán al hospital deben ser evaluados por el nutricionista del hospital y el nutricionista del contratista de acuerdo a las funciones de actividades.
- o Otros productos no detallados deberán corresponder a niveles similares de calidad y con registro sanitario vigente.
- o Está prohibido el uso de alimentos adulterados, bambas, preparaciones caseras hechas en los mercados, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados.
- o Se prohíbe el uso de alimentos sobrantes o rechazados. El Concesionario será responsable civil y penalmente de cualquier daño que pudiera ocasionar.
- o Los alimentos serán utilizados de acuerdo al tipo de dieta, considerando el esquema dietético.
- o La dosificación para ensalada de fruta será con un gramaje de 200 g.
- o La dosificación para ensalada de almuerzo del personal y dietas blandas será con un gramaje de 100 g, libre de aliño u otro.
- o Las ensaladas para dietas blandas serán preparadas por separado a las ensaladas de las dietas hipoglúcidas y no tendrá como ingredientes alimentos flatulentos, irritantes o que demanden mayor digestión.
- o Los certificados requeridos y facturas deben estar disponibles en cualquier momento para su inspección.
- o Luego de recepcionada la materia prima, se almacenarán según las características de cada insumo. Todo movimiento se registrará en una tarjeta visible de manera obligatoria (kárdex manual o automático) y cumplirá el principio de PEPS (lo primero que ingresa es lo primero en salir).
- o Los productos dentro de la refrigeración deben estar ordenados y rotulados con fecha de ingreso (no abarrotados) para permitir la correcta distribución del frío.
- o Las frutas y verduras se almacenarán a menos de 5° centígrados.
- o La materia prima de origen animal (carne, aves, huevos, pescado, lácteos embutidos etc.) se almacenarán a menos de 5° centígrados.
 - o La materia prima de origen animal (carne, pescado) que no se utilice del momento se congelará a menos de 18° centígrados.

5.2.1.5 Dosificación de cárnicos (en la preparación del plato de fondo)

- a. La dosificación de los alimentos según las preparaciones, se realiza de acuerdo a la Tabla de Dosificación de Alimentos del Ministerio de Salud.
- b. La dosificación de productos destinados para la preparación del Refrigerio y Desayuno son:

Cuadro 32. Dosificación de Alimentos destinados para la preparación del Refrigerio y Desayuno

| ALIMENTOS | GRAMOS (peso neto) |
|-----------|-----------------------|
|-----------|-----------------------|

| | |
|------------------|-----------------|
| POLLO (pulpa) | 40 g |
| RES (pulpa) | 40 g |
| CONSERVA PESCADO | 40 g (1/3 lata) |
| QUESO | 30 g |
| HUEVO | 50 g (1 unidad) |

- c. La dosificación de productos cárnicos destinados para la preparación del Almuerzo, comida y cena debe ser:

Cuadro 33. Dosificación de cárnicos destinados para la preparación de almuerzo, comida y cena

| CARNICOS | GRAMOS (Peso Neto crudo) | GRAMOS (Peso bruto crudo) |
|-----------------|--------------------------|---------------------------|
| POLLO ENTERO | 8 presas * | 220 g |
| POLLO (pulpa) | 120 g | - |
| RES (pulpa) | 120 g | - |
| CERDO (pulpa) | 120 g | - |
| CERDO (chuleta) | - | 220 g |
| GALLINA ENTERA | 8 presas * | 220 g |
| PESCADO | 120 g | 180 g |

* Pollo o gallina entero entre 1760 - 2000 gramos.

- d. El peso del pollo entero sin vísceras es de 1760 a 2000 gramos. La presa parte “ala” no se considera como una ración de las comidas principales (almuerzo o cena), aplica al personal y regímenes dietéticos.

- e. La temperatura interna de los alimentos cocidos debe ser de acuerdo a lo siguiente:

Cuadro 34. Temperatura interna de los alimentos cocidos

| TIPO DE ALIMENTO | TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA | TIEMPO |
|-------------------|----------------------------|-------------|
| Frutas y verduras | 57 °C | 15 segundos |

| | | |
|---|-------|-------------|
| Granos (arroz, frijoles, papa, pastas) | 57 °C | 15 segundos |
| Alimentos procesados comercializados listos para consumirse (ejem. Nuggets de pollo, etc) | 57 °C | 15 segundos |
| Asados | 63 °C | 4 minutos |
| Filetes | 63 °C | 15 segundos |
| Carne molida (todas menos aves de corral) | 68 °C | 15 segundos |
| Huevo | 68 °C | 15 segundos |
| Jamón | 68 °C | 15 segundos |
| Aves de corral (completas o molidas) | 74 °C | 15 segundos |

Fuente: <http://www.cde.ca.gov/ls/un/sf/mbnsdsfsfp012008.asp> - Temperature controls of potentially hazardous food

5.2.1.6 Dosificación de frutas personal (en los postres del plato de fondo del personal)

- La dosificación de las frutas como postre será según de acuerdo a la Tabla de Dosificación de Alimentos del Ministerio de Salud 2005.

Cuadro 35. Dosificación de frutas como postre para el personal

| FRUTA | GRAMOS (peso neto) | GRAMOS (peso bruto) |
|---------------------------------|-----------------------|------------------------|
| GRANADILLA | 52 g | 85 g |
| GUINDONES (en mazamorra morada) | 5 g | 6 g |
| GUINDONES (en compota) | 18 g | 20 g |
| HIGO SECO (en postre) | 47 g | 50 g |
| LIMÓN (Jugo) (En refresco) | 10 g | 20 g |
| LIMÓN (Jugo) (En ensalada) | 5 g | 10 g |
| MANDARINA | 142 g | 160 g |
| MANGO | 170 g | 200 g |
| MANZANA DELICIA | 149 g | 160 g |
| DURAZNO | 84 g | 105 g |
| MEMBRILLO (en compota) | 44 g | 50 g |
| NARANJA | 129 g | 250 g |

| | | |
|---------------------------|-------|-------|
| PAPAYA (en jugo o postre) | 132 g | 161 g |
| PASA (en arroz con leche) | 50 g | 50 g |
| PIÑA | 111 g | 174 g |
| PIÑA (en jugo) | 217 g | 345 g |
| PLÁTANO DE ISLA | 102 g | 150 g |
| PLÁTANO DE SEDA | 119 g | 170 g |

5.2.1.7 Dosificación de frutas régimen dietético hipoglúcido (en los postres del plato de régimen dietético hipoglúcido)

- La dosificación de las frutas como postre será según de acuerdo a la Lista de intercambio de alimentos peruanos 2021, basados en la Tabla Peruana de Composición de Alimentos. Cada porción según medida casera equivale a 7.5 g de CHO, 0.1 g de Proteína y 0 g de Grasa. En el cuadro 36 se detalla cada porción a dosificar:

Cuadro 36. Dosificación de frutas como postre el régimen hipoglúcido

| FRUTA | GRAMOS (peso neto) | MEDIDA CASERA |
|-----------------|--------------------|---------------------------|
| AGUAYMANTO | 60 g | 12 unidades o 1/3 taza |
| CIRUELA PERUANA | 35 g | 4 unidades medianas |
| DURAZNO | 70 g | 1 unidad pequeña |
| GRANADILLA | 100 g | 1 unidad grande |
| LIMA | 220 g | 2 ½ unidades pequeñas |
| MANDARINA | 110 g | 1 unidad mediana |
| MANZANA DELICIA | 55 g | 1/2 unidad pequeña |
| MANZANA ISRAEL | 70 g | ½ unidad pequeña |
| MELÓN | 150 g | ½ tajada mediana o 1 taza |
| NARANJA | 85 g | ½ unidad pequeña |
| PAPAYA | 105 g | ½ tajada mediana o ¾ taza |
| PERA | 70 | ½ unidad pequeña o ½ |

| | g | taza |
|-----------------|---------|------------------------------|
| PIÑA | 90 g | ½ rodaja pequeña o ½ taza |
| PLÁTANO DE SEDA | 40 g | ¼ unidad mediana o ¼ taza |
| POMAROSA | 90 g | ½ unidad pequeña |
| TUNA VERDE | 60 g | 1 unidad pequeña |
| TUNA ROJA | 80 g | 1 unidad mediana |

5.2.1.8 Dosificación cereales, granos y derivados (en plato de fondo del personal)

- a. La dosificación será según de acuerdo a la Tabla de Dosificación de Alimentos del Ministerio de Salud 2005.

Cuadro 37. Dosificación de cereales, granos y derivados

| CEREALES, GRANOS Y DERIVADOS | GRAMOS (peso neto) |
|--|-----------------------|
| ARROZ (en sopa) | 20 g |
| ARROZ (en aguadito) | 30 g |
| ARROZ (porción grande) | 100 g |
| ARROZ (postre) | 25 g |
| ARROZ (arroz con pollo, con cerdo, con pato) | 130 g |
| FIDEOS (en sopas c/verduras) | 20 g |
| FIDEOS (en sopas sólo) | 30 g |
| FIDEOS TALLARÍN | 125 g |
| MAIZENA (en sopa) | 12 g |
| MAIZENA (en postre) | 15 g |
| MAIZENA (en compota) | 5 g |
| QUINUA (en sopa) | 15 |

| | |
|---------------------------------------|---------|
| | g |
| QUINUA (en guiso) | 25 g |
| MENESTRAS (variadas) | 40 g |
| ACEITE VEGETAL (en aderezo de arroz) | 8 g |
| ACEITE VEGETAL (en ensalada) | 3 g |
| ACEITE VEGETAL (en aderezo de guisos) | 5 g |
| ACEITE VEGETAL (en mayonesa) | 15 g |
| ACEITE VEGETAL (papa a la huancaína) | 3 g |

1.9 Dosificación de lácteos y derivados (en plato de fondo del personal)

- a. La dosificación de lácteos y derivados será según de acuerdo a la Tabla de Dosificación de Alimentos del Ministerio de Salud 2005.

Cuadro 38. Dosificación de lácteos y derivados para el personal

| LÁCTEOS Y DERIVADOS | GRAMOS (peso neto) |
|---|-----------------------|
| LECHE EVAPORADA (1 Lata 410 g) (en sopa o ají de gallina) | 25 g |
| LECHE EVAPORADA (1 Lata 410 g) (en puré o postre) | 22 g |
| LECHE EVAPORADA (1 Lata 410 g) (en papa a la huancaína) | 16 g |
| LECHE EVAPORADA (1 Lata 410 g) (en el desayuno) | 125 g |
| QUESO FRESCO DE VACA (en sándwich) | 30 g |
| QUESO FRESCO DE VACA (en papa a la huancaína) | 25 g |

5.2.1.10 Dosificación azúcares (en plato de fondo del personal y dietas no hipoglúcidas)

- a. La dosificación de los azúcares será según de acuerdo a la Tabla de Dosificación de Alimentos del Ministerio de Salud 2005.

Cuadro 39. Dosificación de azúcares

| AZÚCARES | GRAMOS (peso neto) |
|---|-----------------------|
| AZÚCAR (en postre como arroz con leche, mazamorra morada) | 20 g |

| | |
|---|------|
| AZÚCAR (en preparación de avena con manzana) | 12 g |
| AZÚCAR (en el café con leche o refrescos) | 10 g |
| AZÚCAR (en dulce de camote, dulce de higos, compota de fruta) | 15 g |

5.3 PROCEDIMIENTO

5.3.1 Condición de la prestación del servicio.

a. Los horarios del suministro de raciones iniciarían y concluirá, como sigue:

Personal del Hospital:

- o Desayuno: 07:00 - 8.30 a.m.
- o Refrigerio mañana: 9:00 – 10:00 am
- o Almuerzo: 12:00 - 2:00 p.m.
- o Refrigerio tarde: 4:00 a 5:00 pm
- o Cena : 07:00 - 8:45 p.m.

Pacientes Hospitalizados:

- o Desayuno: 06:00 - 7.00 a.m.
- o Refrigerio mañana: 9:00 – 10:00 am
- o Almuerzo : 12:00 - 1:00 p.m.
- o Refrigerio tarde: 3:00 – 4:00 pm
- o Cena : 06:00 -7:00 p.m.

NOTA: El horario puede ser modificado de acuerdo a la necesidad, emergencia suscitada y con previa coordinación con el área de Nutrición y dietética.

- ✓ La entrega de las dietas a pacientes hospitalizados, serán con una tolerancia de 15 minutos, considerando desde el inicio de los horarios establecidos, pasado el tiempo se procederá a considerar como incumplimiento poniendo a consideración como falta. El horario podrá ser modificado previo análisis de la parte usuaria y comunicado a la empresa.
- ✓ El profesional nutricionista puede solicitar dietas o cambios de última instancia. Por ejemplo, la cena de pacientes hospitalizados se atenderá de manera regular hasta las 7pm, sin embargo, suscitado la necesidad se debe atender la ración con previa coordinación. Las raciones deben cumplir de manera similar a la programación establecida.
- ✓ En situaciones especiales como cancelación de operación de pacientes, visitas médicas tardías, llegada de pacientes a emergencia de otras ciudades u otro que altere los pedidos de dietas en horarios de entrega, el contratista deberá brindar el régimen dietético al paciente hasta 1 hora antes de iniciarse los refrigerios, pasado de ese tiempo, el contratista sólo prepararía un refrigerio completo con todos los grupos alimentarios según la patología del paciente.

- ✓ El personal del Hospital se presentará y firmará la lista de raciones donde figuren sus nombres que luego servirá para la consolidación mensual y el pago respectivo. El contratista es responsable de la entrega de las raciones a los comensales a quienes corresponde la identificación de su nombre y número de DNI. Sólo será cancelada, aquellas raciones atendidas al personal.
- ✓ El Contratista debe coordinar permanentemente con el área de Nutrición y Servicios Generales del Hospital aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.

b. Almacén:

- ✓ El concesionario implementará el almacén con equipos mínimos indispensables y realizará la limpieza y desinfección de acuerdo a su cronograma.
- ✓ El ingreso de alimentos al hospital será exclusivamente por la puerta N° 03.
- ✓ El ingreso de alimentos al hospital será los horarios de 06:00 am a 12:00 p.m. como mínimo 05 veces por semana (alimentos secos, frescos: frutas, verduras, legumbres, tubérculos, yogurt, queso, embutidos, etc.), y el ingreso de cárnicos y vísceras ingresaran de lunes a sábado en horario de 06:00 am a 11:00 a.m., transportados en envases idóneos con hielo para mantener la temperatura óptima de traslado.
- ✓ Después de este horario no se podrá ingresar alimentos previa autorización del área de nutrición, caso contrario asumirá las penalidades correspondientes.

5.3.2 Responsabilidades del proveedor

- a. El contratista está obligado a proporcionar 03 (tres) juegos de uniformes y renovarlos a los 6 meses tal como se detalla en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 40 Uniforme del Personal del contratista

| | UNIFORME DEL PERSONAL | |
|---|--|--|
| | MASCULINO | FEMENINO |
| Nutricionista | Chaqueta de color crema (Hueso) | Chaqueta de color crema (Hueso) |
| | Pantalón de color crema (Hueso) | Pantalón de color crema (Hueso) |
| Cheff o Maestra de cocina y Auxiliar de Nutrición | Chaqueta color blanco | Chaqueta color blanco |
| | Pantalón color blanco | Pantalón color blanco |
| | Delantal de tela | Delantal de tela |
| | Delantal de plástico no inflamable | Delantal de plástico no inflamable |
| | Zapatos cerrados de jebe color blanco antideslizantes | Zapatos cerrados de jebe color blanco antideslizantes |
| | Gorro, malla, guantes y mascarilla descartables | Gorro, malla, guantes y mascarilla descartables |
| Auxiliar de nutrición área COVID | Mameluco o chaqueta, pantalón y mandil, guantes descartables, mascarilla N95 y protector facial. | Mameluco o chaqueta, pantalón y mandil, guantes descartables, mascarilla N95 y protector facial. |
| Personal de limpieza | Uniforme completo de color plomo o gris y demás prendas según norma vigente. | Uniforme completo de color plomo o gris y demás prendas según norma vigente. |

- b. El Contratista deberá coordinar permanentemente a través de su Administrador y con el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- c. El contratista proporcionará con 15 (quince) días anticipación antes de iniciar el mes la planificación de los regímenes, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macronutrientes de las raciones: Alimentación Complementaria I, II y III, dieta normal, blanda e hipoglúcida, a fin que el Servicio de Nutrición pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias. Sin embargo, ante cualquier duda de otras preparaciones o posibles inspecciones, el contratista debe presentarlo inmediatamente cualquier solicitado.
- d. No se aceptará repetición de menús como mínimo en el periodo de 01 mes.
- e. El contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados en sus respectivas habitaciones 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.
- f. Las preparaciones que no tengan aceptación mayor al 20% por el personal usuario, no serán programadas en lo sucesivo; por lo que deberá presentar otra opción de menú en la programación.
- g. El contratista se encargará del recojo de la vajilla utilizada y de la disposición de desperdicios.
- h. El Contratista una vez adjudicado y con contrato suscrito con la entidad, no podrá desistir de brindar la prestación del servicio y de darse el caso, se aplicará la multa correspondiente de acuerdo a un porcentaje establecido del monto total del contrato, así como se procederá a solicitar la sanción de inhabilitación por la OSCE.
- i. El Contratista es el único responsable ante la RATAR - ESSALUD, de cumplir con la prestación del servicio contratado, en las condiciones y especificaciones técnicas presentes, no pudiendo transferir esas responsabilidades a otras entidades o terceros en general.
- j. De incumplir el contrato el Contratista, la RATAR - ESSALUD podrá contratar los servicios de terceros de acuerdo a la normatividad vigente.
- k. El contratista está obligado a brindar todo tipo de facilidades para que la RATAR - ESSALUD mensualmente y las veces lo considere necesario, por acción propia o mediante terceros, efectúe inspecciones (físicas o documentarias) en los locales o instalaciones, donde se pueda verificar el cumplimiento del compromiso adquirido para la prestación del servicio contratado.
- l. Para cada evento, se levantará un Acta de Conformidad, según modelo, consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos. Dicha Acta deberá ser firmada por el personal responsable de la Jefatura de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento y/o Servicio de Nutrición del Centro Asistencial y representante del Contratista, así como los representantes de RATAR - ESSALUD, (director o Administrador), Jefe de la Unidad de Adquisiciones, Ingeniería Hospitalaria y Servicios.
- m. El contratista está obligado a contar con los protocolos COVID documentados y otros documentos o medidas que el gobierno emita en el transcurso del contrato suscrito con la entidad.

- n. El cumplimiento de los protocolos COVID y otras medidas serán supervisados por el personal responsable de la Jefatura de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento y/o Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, así como los representantes de RATAR - ESSALUD, (director o Administrador), Jefe de la Unidad de Adquisiciones, Ingeniería Hospitalaria y Servicios.
- o. El contratista deberá dar estricto cumplimiento a la R.M 972-2020-MINSA “Lineamiento 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 emitidas por el gobierno.
- p. Cumplimiento del “Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el Trabajo de ESSALUD” dispuesto por el Seguro Social de Salud –ESSALUD, de conformidad a la Resolución de Gerencia General N° 217-GG-ESSALUD-2021.
- q. El contratista debe contar con un libro de reclamaciones, ubicado en el comedor del Servicio de Nutrición y ante un reclamo brindar su descargo, el cual será evaluado por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial. A demás debe poseer un registro diario de medidas y acciones tomadas de acuerdo a las notas del Buzón de Sugerencias.

5.4 Plan de trabajo

- a. El contratista debe presentar el plan de trabajo, enfocados a 6 capacitaciones en 1 año, visita de 2 veces al mes al Hospital I Juanjui, cronograma de limpieza y desinfección de equipos electromecánicos, cronograma de limpieza general, cronograma de fumigación y desratización, cronograma de control microbiológico, supervisión general de planta física, cronograma preventivo y reparación de equipos, entre otros solicitados por la jefatura o coordinación de nutrición.
- b. El cumplimiento del plan de trabajo es de estricta responsabilidad del contratista.

5.5 Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas

- Resolución Ministerial N°055-2020-TR de fecha 06 de marzo del 2020 que aprueba la “Guía para la prevención de Coronavirus en el ámbito laboral.
- Directiva N° 02-GCPS-ESSALUD-2014 “Lineamientos para la Organización y Funcionamiento de los Servicios de Nutrición en el Seguro Social – EsSalud aprobado por RGCPN N°35-GCPS-ESSALUD-2014
- Directiva N° 06-GCPS-ESSALUD-2016 “Lineamientos para la Organización y Funcionamiento de los Servicios de Nutrición en el Seguro Social – EsSalud aprobado por RGCPN N°51-GCPS-ESSALUD-2016
- Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA de fecha 30 de julio del 2020 que aprueba el documento técnico “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”
- Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA de fecha 27 de noviembre del 2020 que aprueba el documentos técnico “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2”
- Resolución de Gerencia General N° 863-GG-ESSALUD-2020 con fecha 31 de julio 2020, el cual resuelve oficializar “Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de

COVID-19 en el trabajo de ESSALUD

- Resolución de Gerencia General N° 217-GG-ESSALUD-2021 con fecha 15 de Febrero 2021, el cual resuelve oficializar “ Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el trabajo de ESSALUD”
- Directiva N°5 GCPS-ESSALUD-2013 “Buenas prácticas y manipulación de alimentos en los servicios de nutrición de ESSALUD”
- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas de consumo Humano
- Resolución Ministerial N° 748-2012/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación, en los establecimientos de Salud.
- Directiva N° 002 GCPS-ESSALUD-2013 “Manual de Procedimientos de los Servicios y Unidades de Nutrición”
- Resolución Ministerial N°308-2012/MINSA Proyecto “ Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en establecimientos de Salud”
- Resolución Ministerial N°312-2011/MINSA que aprueba “Protocolos de Exámenes Médicos obligatorios por actividad”
- Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA
- Resolución Ministerial N° 1295-2018-MINSA, aprueba la NTS N°144-MINSA/2018/DIGESA
- Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Reglamento de Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Reglamento de Decreto Supremo N° 022-99-TR, modificado por Decreto Supremo N° 002- Decreto Supremo N° 022-99-TR 2004-TR.

5.6 Impacto ambiental

- a. El manejo de los residuos sólidos y líquidos que se produzcan por la manipulación, preparación y atención a los pacientes, deben ajustarse necesariamente a la reglamentación interna de ESSALUD y los reglamentos de manejo de residuos sólidos, líquidos y peligrosos NTS N°144-MINSA/2018/DIGESA, Norma Técnica de Salud: "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación".
- b. Los desechos sólidos deberán cumplir con las normas de reciclaje de los productos, existiendo tres contenedores para dichos residuos, uno para orgánicos, otro para plásticos y papel y otro para materiales tóxicos, los cuales deben de contener una bolsa plástica de color rojo con capacidad de 75 a 140 litros con un grosor de 2.5 micras que deberá ser provisto por el contratista, dichos residuos no podrán ser destinados para la alimentación de animales, por lo cual deberán ser tratados según las disposiciones correspondientes sobre residuos sólidos biocontaminados, serán incinerados o degradados.

- c. Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización y de comedores, así como los no consumidos serán recolectados en depósitos de plásticos con tapa debidamente identificados.
- d. Los residuos no contaminantes del Área de Producción Central, serán recolectados en bolsa plástica de color negro, y los biocontaminados en bolsa de color rojo de 3 mm de grosor o de acuerdo establecido a la norma vigente.
- e. El contratista será responsable exclusivo de la eliminación de los residuos sólidos, el mismo que se debe efectuar según disposición de la Coordinación o Jefatura de Nutrición de los Centros Asistenciales.
- f. El manejo de los residuos líquidos debe ser directamente a los sistemas de desagüe de los Hospitales, quedando terminantemente prohibido que dichos líquidos se acumulen en los ambientes de la cocina u otros ambientes del hospital. Ni su desecho fuera del establecimiento de salud.
- g. Todos los manipuladores de alimentos deberán cumplir con las disposiciones pertinentes vigentes, señaladas en el Reglamento Sanitario de Alimentos.
- h. El Contratista en relación con los residuos de alimentos, cautelará que:
 - Los desperdicios frescos provenientes de la preparación de comidas serán depositados en recipientes adecuados y con tapa, 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, los desperdicios frescos y residuos de alimentos o servidos, serán colectados en depósitos similares a los citados en el párrafo anterior.
- i. En los aspectos preventivos, deberá ocuparse de cumplir con las exigencias de **salubridad y de protección del Medio Ambiente**, respecto de las condiciones higiénicas y funcionamiento:
 - Condiciones sanitarias básicas
 - Condiciones de higiene del personal
 - De la ropa limpia
 - De las condiciones de seguridad y control de incendios
 - Sala de elaboración de alimentos
 - De la higiene de la zona de trabajo
 - De la higiene en la elaboración de los alimentos
 - De la higiene en la distribución y el expendio
 - Zona de lavado
 - Eliminación de residuos, líquidos y sólidos.

5.7 Seguros

- a. El contratista brindará un seguro contra todo riesgo por accidentes de trabajo (SCTR) el cual se presentará **al inicio de la prestación del servicio para la suscripción del contrato** ². Asimismo, brindará un sistema de prestación de salud, sea público o privado de todos los trabajadores que tenga a su cargo mediante el desarrollo del servicio que brindará.

5.8 Prestaciones accesorias a la prestación principal

ESSALUD, para la prestación del servicio en el Hospital II Tarapoto-EsSalud, dotará al contratista la Planta física (instalaciones, agua, luz), equipos y mobiliarios; por los cuales EsSalud descontará el 10% del monto mensual facturado. ESSALUD brindará de manera excepcional el Gas Licuado de Petróleo (GLP), sin embargo, en casos de desabastecimiento el CONTRATISTA asumirá el insumo hasta que la entidad vuelva a contar con el GLP.

5.8.1 Mantenimiento preventivo

- a. El contratista debe contar con un cronograma de mantenimiento de los equipos de la ESSALUD y deberá incluirse en el plan de trabajo.
- b. El contratista se compromete a fumigar y desratizar los ambientes de la cocina que tenga a su cargo, así como de los ambientes donde brinde la atención de alimentación del personal de la entidad, dicha acción se realizara según la necesidad del servicio, asegurando así la erradicación de las plagas y promoviendo la inocuidad del servicio y las normas de BPM. Estos serán incluidos en el plan de trabajo.

5.8.2 Soporte Técnico

- a. Los servicios de reparación del sistema eléctrico, de agua, de gas, contra incendios y otros que tenga los ambientes donde se preparan los alimentos, quedan en total obligación de la Entidad, realizándose un chequeo cada tres meses por parte de la Entidad y del contratista para verificar el correcto funcionamiento.

5.8.3 Capacitación y entrenamiento

- a. El personal que tenga a cargo el contratista deberá obligatoriamente ser capacitado sobre BPM, PHS, técnicas culinarias, gastronomía hospitalaria, técnica de servido, buen trato al usuario, seguridad y trabajo en equipo, entre otros.

5.9 Lugar y plazo para la prestación del servicio

5.9.1 Lugar

- Hospital II – Tarapoto Jr. Progreso cuadra 8 – Tarapoto – Provincia de San Martín – Región San Martín
- Hospital I – Juanjuí Jr. La Merced cuadra – Juanjuí – Provincia de Mariscal Cáceres – Región San Martín

5.9.2 Plazo

El plazo de ejecución es de 12 meses.

5.10 Resultados esperados

² De conformidad con lo dispuesto en la revisión de oficio 3.1 del Pronunciamiento.

- a. Dentro del desarrollo de las actividades a realizar por el contratista, se espera haber logrado un respaldo nutritivo a los pacientes en el desarrollo de las enfermedades que le aquejen. Asimismo, la atención de calidad al personal tanto al personal usuario y pacientes hospitalizados. No teniéndose ninguna queja por parte de ninguno por un mal producto, una inadecuada preparación o un deficiente servicio de atención.

6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

6.1 Requisitos del proveedor

Deberá ser una empresa que tenga experiencia reconocida para brindar los servicios de alimentación para pacientes, provisión de productos alimenticios y/o alimentación de personal.

Debe contar con inscripción en el RNP y estar habido en la SUNAT.

6.2 Recursos a ser provistos por el proveedor

6.2.1 Equipamiento

A. Equipamiento estratégico (Anexo 1)

| IMPLEMENTO DE COCINA | CANTIDAD | CARACTERISTICAS |
|--|-----------|---|
| Olla de 40 litros | 01 unid. | De acero inoxidable |
| Olla de 30 litros | 01 unid. | De acero inoxidable |
| Bandejas | 02 unid. | De acero inoxidable, de diferentes tamaños |
| Olla arrocera | 05 unid. | De uso doméstico. |
| Sartén N° 80 | 01 unid. | De material antiadherente |
| Perol N° 60 | 01 unid. | De acero inoxidable, material anti adherente y/o fierro. |
| Portaviandas (personal) | 60 unid. | Tamaño mediano de 16 cm de diámetro, de acero inoxidable de 3 compartimientos. |
| Portaviandas (pacientes) | 40 unid. | Tamaño pequeño de 14 cm de diámetro, de acero inoxidable de 3 compartimientos. |
| Fuentes del servido para pacientes (charola) | 100 unid. | De acero inoxidable |
| Vasos | 60 unid. | De acero inoxidable mayor o igual a 300 cc |
| Vasos | 60 unid. | De plástico, tipo hermético, con tapa. Mayor o igual a 300 cc. No deben contener ligas u objetos internos de seguridad. |
| Taza | 100 unid. | De acero inoxidable mayor o igual a 250 cc |
| Plato o taza sopera | 100 unid. | De acero inoxidable mayor o igual a 250 cc |
| Vasos | 60 unid. | De vidrio mayor o igual a 250 cc |
| Jarra | 120 unid. | De plástico, con tapa. Mayor o igual a 2.5 Litros |

| | | |
|--|----------|---|
| Platos | 100 unid | De loza. Mayor o igual a 24 cm circunferencia. Para segundos. |
| Platos | 100 unid | De loza. Mayor o igual a 24 cm circunferencia. Para entrada "sopa". |
| Cuchara | 120 unid | De acero inoxidable. Capacidad 15 ml. |
| Cucharita | 120 unid | De acero inoxidable. Capacidad 5 ml. |
| Tenedor | 120 unid | De acero inoxidable. |
| Cuchillo de mesa | 120 unid | De acero inoxidable. |
| Balde | 02 unid. | De 120 lt. Plástico c/tapa |
| Contenedor de residuos | 04 unid | De 120 lt. Plástico c/tapa según los residuos a eliminar |
| Licadoras | 03 unid. | Tipo domestico |
| Horno microonda | 02 unid. | Tipo doméstico |
| Congeladoras o refrigeradoras | 02 unid. | Mínimo 300 litros |
| Mesas de trabajo | 01 unid. | De acero Inoxidable |
| Balanza | 01 unid. | Electrónica con sistema de resortes/ 40kg. |
| Balanza | 02 unid. | Electrónica de sensibilidad 1g para racionar/5kg. |
| Estantes | 01 unid. | De Metal, mínimo 6 gabinetes |
| Jabas de platico | 20 unid | Jabas para organizar los alimentos. |
| Recipientes con tapas | 20 unid | Recipientes para almacenar insumos. |
| Termómetro de alimentos cárnicos y lácteos | 2 unid | Termómetro de alimentos |
| Dispensador de jabón líquidos | 5 unid | Dispensador de jabón líquidos |
| Dispensador de alcohol en gel | 5 unid | Dispensador de alcohol en gel |
| Dispensador de papel | 5 unid | Dispensador de papel |

- Todos los utensilios de cocina deberán ser estrictamente del material descrito en las características del equipamiento estratégico (Anexo 01)
- El contratista es responsable del lavado y desinfectado de los equipos, vajillas y todo material utilizado en el servicio según el Manual de Buena Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento de Alimentos (PHS), en la Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición del Seguro Social de Salud – Essalud. Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 60-GCPS-ESSALUD-2021.
- El contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza y mantenimiento periódicamente de acuerdo al Cronograma establecido.
- El Contratista es responsable del desinfectado de la planta física del área de nutrición (piso, mesas, paredes) con lejía al u otros desinfectantes de igual acción germicida, por lo que para dicho fin el Contratista proveerá de todos los insumos necesarios. La dosificación se empleará para cada específico y según a lo establecido en las normas actualizadas y vigentes.

6.2.2 Infraestructura estratégica

- a. **RATAR-ESSALUD** brindará el ambiente físico para cocina y comedor que se encuentra en el Hospital II de Tarapoto, sito en Jr. Progreso cuadra 8.
- b. **El ambiente para cocina en el Hospital I de Juanjuí, deberá ser propio o alquilado por el contratista, con licencia de funcionamiento a nombre del postor para el rubro solicitado. El postor deberá acreditar un (1) Local para la preparación de los alimentos en la ciudad de Juanjuí - Provincia de Mariscal Cáceres – Región San Martín** El contratista deberá enviar una descripción detallada de la ubicación, características físicas del ambiente, distribución, sistemas de agua, desagüe, electricidad y gas para su supervisión por parte de personal la UAIHyS o a quien designe.

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida³

6.2.3 Personal.

A. Personal clave

| Red Asistencial Tarapoto | Profesional Nutricionista |
|--------------------------|---------------------------|
| Hospital II Tarapoto | 1 |
| Consolidado | 1 |

Formación académica:

| PERSONAL REQUERIDO | CANTIDAD | FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION |
|--------------------|----------|--|
| Nutricionista | 1 | Copia simple de título profesional. Habilidad profesional vigente para ejercer la carrera. Título profesional de Nutricionista del personal clave requerido como nutricionista |

Capacitación:

| PERSONAL REQUERIDO | CANTIDAD | CAPACITACIÓN – ACREDITACION ⁴ |
|--------------------|----------|---|
| Nutricionista | 1 | Capacitación mínima de Treinta 30 horas lectivas en; <ul style="list-style-type: none"> • Buenas Prácticas de manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento o • Control de calidad e Inocuidad de los alimentos o • Dietas hospitalarias y gastronomía saludable o • Capacitación Lista De Intercambio de Alimentos o • Capacitación Calidad, Investigación, Nutrición o Clínica Comunitaria Y Alimentación Saludable. |

Experiencia

³ De conformidad con lo dispuesto en el Cuestionamiento N°2 del Pronunciamiento.

⁴ De conformidad con lo dispuesto en la revisión de oficio 3.5 del Pronunciamiento.

| PERSONAL REQUERIDO | CANTIDAD | EXPERIENCIA |
|--------------------|----------|--|
| Nutricionista | 1 | Experiencia: Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición y/o ⁵ control de calidad de preparaciones y de alimentos. |

B. Personal adicional (Personal no clave):

| Red Asistencial Tarapoto | Chef o Maestro de Cocina | Auxiliar o técnico de Nutrición | Auxiliar o técnico de Nutrición (Almacén) |
|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|---|
| Hospital Tarapoto II | 4 | 10 | 1 |
| Hospital I Juanjuí | 2 | 2 | 0 |
| Consolidado | 6 | 12 | 1 |

Formación académica:

| PERSONAL ADICIONAL REQUERIDO | CANTIDAD | FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACION |
|------------------------------------|----------|--|
| Chef o Maestro de cocina | 1 | TÍTULO como chef, cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina. |
| | 5 | TÍTULO como chef, cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina y/o personal con secundaria completa. |
| PERSONAL REQUERIDO | CANTIDAD | FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACION |
| Auxiliar de nutrición | 12 | Primaria completa o Secundaria completa Certificado de estudios. |
| PERSONAL REQUERIDO | CANTIDAD | FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACION |
| Auxiliar de nutrición (almacenero) | 01 | Primaria completa o Secundaria completa Certificado de estudios. |

Capacitación:

| PERSONAL ADICIONAL REQUERIDO | CANTIDAD | CAPACITACIÓN – ACREDITACION |
|------------------------------|----------|--|
| Chef o Maestro de Cocina | 6 | Capacitación mínima de 30 horas en los últimos 3 años; • Higiene para manipuladores de alimentos • Inocuidad de los alimentos • Seguridad en el trabajo |

⁵ De conformidad con lo dispuesto en la revisión de oficio de 3.11 del Pronunciamiento

| | | <ul style="list-style-type: none"> Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos y/o temas relacionados a la norma de Principios Generales de Higiene. Dietas hospitalarias y gastronomía saludable. |
|------------------------------------|----------|--|
| PERSONAL ADICIONAL REQUERIDO | CANTIDAD | CAPACITACIÓN – ACREDITACION |
| Auxiliar de nutrición | 12 | Capacitación mínima de 30 horas en los últimos 3 años; <ul style="list-style-type: none"> Higiene para manipuladores de alimentos Inocuidad de los alimentos Seguridad en el trabajo Almacenamiento, transporte, recepción y distribución de los alimentos. Aplicación de la rotación PEPS. Temas relacionados a la norma de Principios Generales de Higiene |
| PERSONAL ADICIONAL REQUERIDO | CANTIDAD | CAPACITACIÓN – ACREDITACION |
| Auxiliar de nutrición (Almacenero) | 01 | Capacitación mínima de 30 horas en los últimos 3 años; <ul style="list-style-type: none"> Higiene para manipuladores de alimentos Inocuidad de los alimentos Seguridad en el trabajo Almacenamiento, transporte, recepción y distribución de los alimentos. Aplicación de la rotación PEPS. Temas relacionados a la norma de Principios Generales de Higiene. |

Experiencia:

| PERSONAL ADICIONAL REQUERIDO | CANTIDAD | EXPERIENCIA |
|------------------------------------|----------|---|
| Chef o Maestro de cocina | 6 | Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia en el cargo |
| Auxiliar de Nutrición | 12 | Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia en el cargo |
| Auxiliar de Nutrición (almacenero) | 1 | Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia en el cargo |

a. Personal

i. Actividades:

Producción y control de calidad alimentaria.

✓ Planeamiento de Regímenes Normales y Dietéticos

- **Nutricionista:** Realizar la programación diaria de desayuno, almuerzo, comida, refrigerios y cena de los regímenes normales y dietéticos teniendo en cuenta los siguientes aspectos básicos:

- Requerimientos nutricionales.
 - Hábitos y preferencias alimentarias.
 - Índices de aceptación de las preparaciones de acuerdo a encuestas aplicadas.
 - Disponibilidad de alimento (producción agropecuaria)
 - Tipos de preparaciones.
 - Incidencia de patología más frecuente.
- **Nutricionista:** Realizar la dosificación de alimentos por preparación y de acuerdo a menú.
 - **Nutricionista:** Consolidar la cantidad de los alimentos e insumos de acuerdo a las preparaciones planificadas. Así como, el reajuste de raciones y preparaciones según el censo de pacientes hospitalizados.
 - **Nutricionista:** Calcular el valor nutricional y realizar el balance de los regímenes programados.
 - **Nutricionista:** Presentar la programación a la Jefatura o Coordinador de Nutrición con 15 días de anticipación.

✓ Requisición de Alimentos e Insumos

- **Nutricionista:** Determinar los estándares de calidad (especificaciones técnicas), de cada insumo a utilizar.
- **Nutricionista:** Calcular material diverso necesario: aseo y limpieza, útiles de escritorio, vajilla, menaje, equipo mayor y menor, mobiliario y otros.
- **Nutricionista:** Coordinar abastecimiento oportuno con los proveedores adjudicados.
- **Nutricionista:** Control de Calidad en la Recepción de Alimentos e Insumos
- **Nutricionista:** Verificar que los alimentos que ingresen al servicio lleguen en transportes que cumplan con las normas de bioseguridad, horarios y fechas establecidas.
- **Nutricionista:** Controlar que los alimentos e insumos solicitados cumplan con las especificaciones técnicas vigentes (características organolépticas, requisitos de calidad sanitaria: fecha de vencimiento, rotulado, empaque, código de lote, temperatura, registros, cuando corresponda, entre otras).
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Realizar la estiba de los productos respetando las condiciones sanitarias y herramientas de uso exclusivo para los alimentos.
- **Nutricionista:** Registrar y firmar la guía de recepción, anotar cantidades y otros datos consignados en referencia, dando conformidad.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Trasladar el producto recepcionado al área de almacenamiento.
- **Nutricionista:** Describir en el formato de control de calidad, las no conformidades de los alimentos e insumos, lo cual conlleva a la devolución del producto, consignando el motivo del rechazo.
- **Nutricionista:** Supervisar el almacenamiento de los insumos, clasificándolos de acuerdo al tipo, fecha de vencimiento, en cámaras frigoríficas conservadoras o almacén.

✓ Control de Calidad en Almacenamiento de Alimentos e Insumos

- **Nutricionista:** Verificar que la cantidad ingresada esté de acuerdo con la requisición de insumos y se registre en los Kardex de control.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Verificar que la cantidad ingresada esté de acuerdo con la requisición de insumos y se registre en los Kardex de control.
- **Nutricionista:** Supervisar los procesos de limpieza y desinfección previos **Nutricionista:** al almacenamiento.
- **Nutricionista:** Verificar el registro de los procesos previos en los formatos correspondientes.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Almacenar los productos según su naturaleza (cámaras frigoríficas, conservadoras, almacén de víveres secos, frescos) respetando las buenas prácticas de almacenamiento.
- **Nutricionista:** Hacer cumplir el almacenamiento clasificado de los insumos y alimentos según su naturaleza y fecha de vencimiento.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Mantener una correcta identificación de los alimentos e insumos que ingresan al almacén con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación del producto, "primero en entrar, primero en salir" (PEPS), o "primero en vencer, primero en salir" (PVPS).
- **Nutricionista:** Supervisar las condiciones de almacenamiento y los registros del control realizados.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Dispensar al área de producción los productos solicitados por el Nutricionista, registrando la salida diaria en el Kardex correspondiente.
- **Nutricionista:** Supervisar la entrega de alimentos e insumos a producción en cantidad y condiciones adecuadas a la necesidad del día, así como verificar el registro de los Kardex.

✓ **Supervisión en la Elaboración y Distribución de Regímenes Normales y Dietéticos**

- **Nutricionista:** Elaborar el consolidado de insumos de acuerdo al número de raciones y preparaciones para los diferentes sectores de trabajo y efectuar el pedido correspondiente.
- **Nutricionista:** Verificar la calidad de los insumos previo a su preparación.
- Efectuar las operaciones preliminares de limpieza, cortado y/o picado de los alimentos para la realización de las preparaciones de los diferentes regímenes normales y dietéticos.
- **Nutricionista:** Controlar la dosificación de los alimentos utilizados, a fin de garantizar el aporte de nutrientes.
- **Nutricionista:** Supervisar que el personal cumpla sus actividades de acuerdo a las normas de manipulación de alimentos e higiene.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Elaborar las preparaciones aplicando las buenas prácticas de manipulación e higiene y las técnicas gastronómicas.
- **Nutricionista:** Entregar las preparaciones terminadas para el Control de Calidad.
- **Nutricionista:** Controlar la calidad en las diferentes etapas del proceso de preparación de alimentos, y de preparaciones diarias aplicando las buenas prácticas de manufactura. (Anexo N°3).
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Distribuir las preparaciones, de acuerdo a la solicitud de cada unidad de Hospitalización.

- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Realizar el lavado y desinfección de los ambientes, equipo y vajilla siguiendo las normas de bioseguridad.
- **Nutricionista:** Coordinar periódicamente el control microbiológico de las preparaciones del servicio.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Mantener limpia el área y realizar el inventario del menaje, manteniendo al día el cuaderno de control de registro.
- **Nutricionista:** Supervisar el mantenimiento de equipos y menaje coordinando el mantenimiento preventivo, correctivo o reposición de los mismos. Levantar el informe a la jefatura o coordinación de nutrición.

✓ **Supervisión y Control de Análisis Microbiológico y Bromatológico**

- **Nutricionista:** Solicitar de manera semestral los análisis microbiológicos y bromatológicos de: Fórmulas, Alimentos crudos, Alimentos cocidos, Superficies vivas, Equipos y ambientes.
- **Nutricionista:** Verificar la toma de muestra por el personal de laboratorio, según normatividad vigente.
- **Nutricionista:** Recepcionar el Informe con los resultados del análisis microbiológico y bromatológico. En caso de no conformidad implementar las medidas correctivas. Levantar el informe a la jefatura o coordinación de nutrición.
- **Nutricionista:** Llevar el registro de los resultados de análisis microbiológicos y bromatológicos, el mismo que debe estar a disposición al ser solicitado por la autoridad competente.

✓ **Formulación y Supervisión de la Elaboración, Dosificación y Distribución de Fórmulas Enterales y Módulos**

- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Preparar el menaje y envases a utilizarse en la preparación (lavado, desinfección y esterilización), siguiendo las normas de bioseguridad.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Rotular y envasar las Fórmulas Enterales, indicando: horario, volumen, número de cama, área de hospitalización y nombre del paciente.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Preparar la fórmula enteral, según la formulación y dosificación calculada por el Nutricionista.
- **Nutricionista:** Realizar el control y supervisión final de las fórmulas enterales, antes de su distribución a las unidades de Tratamiento Nutricional.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Distribuir las fórmulas enterales según rotulado.

✓ **Supervisión de la atención de usuarios en comedor**

- **Nutricionista:** Verificar que el número de raciones estén de acuerdo a lo programado.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Recibir y transportar las preparaciones de regímenes, de acuerdo a las cantidades indicadas por el Nutricionista.
- Supervisar el servido de las preparaciones y cumplimiento de BPM del personal.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Controlar el ingreso de los usuarios autorizados, verificando su identificación.

- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Servir las preparaciones cuidando de mantenerlas a temperatura adecuada.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Recoger la bandeja y menaje utilizado, colocándolo en el lugar asignado para ello.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Realizar el lavado y desinfección de los ambientes, equipos y vajilla siguiendo las normas de bioseguridad.
- **Nutricionista:** Coordinar y efectuar periódicamente la encuesta de satisfacción del usuario.
- **Nutricionista:** Revisar el Cuaderno de Reclamaciones para las acciones pertinentes.
- **Nutricionista:** Supervisar el mantenimiento de los equipos y menaje correspondiente para coordinar el mantenimiento y/o el cambio de los mismos.

Atención en Hospitalización

✓ **Requisición, Control y Distribución de Regímenes Normales y Dietéticos.**

- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Recepcionar y verificar la cantidad de los alimentos y preparaciones solicitadas por el Nutricionista y enviadas por el área de Producción y Control de Calidad Alimentaria e indicar la devolución y cambio, en caso que se requiera.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Recepcionar y verificar formulas enterales y/o complementos nutricionales solicitados por el Nutricionista y enviados por la unidad de fórmulas enterales.
- Distribuir los regímenes dietéticos, formulas enterales y/o complementos, o tomas complementarias (adicionales) en coches térmicos, verificando apellido, número de cama del paciente con calidez y empatía.
- **Técnico o auxiliar de nutrición:** Informar al Nutricionista de turno las ocurrencias identificadas durante la distribución de regímenes dieto terapéuticos a los pacientes.

Capacitación

- Elaborar el plan de capacitación según las normas institucionales vigentes. Las capacitaciones deberán ser cada 2 meses (6 veces al año). Elevar el plan de capacitación y emitir el informe de cada actividad a la jefatura o coordinador de nutrición.
- Realizar las gestiones para la ejecución de la capacitación.
- Ejecutar el plan de capacitación según las normas institucionales.
- Evaluación de la capacitación ejecutada para medir su impacto. Informe de las investigaciones culminadas y/o avances.

B. Otro personal (Personal no clave):

| Red Asistencial Tarapoto | Personal de limpieza |
|--------------------------|----------------------|
| Hospital II Tarapoto | 1 |
| Consolidado | 1 |

Otras consideraciones:

- El personal del Contratista deberá contar con su respectivo carné de sanidad vigente, emitido por el ente del Ministerio de Salud u organismos oficiales.
- El Contratista presentará ante el Servicio de Nutrición y la Unidad de Adquisiciones, Ingeniería Hospitalaria y Servicios el nombre, apellidos, profesión y/o especialidad de su personal profesional, y auxiliar responsable de la ejecución del respectivo contrato, siendo los mismos presentados en la Oferta Técnica.
- El personal autorizado o administrativo del Contratista, queda prohibido el ingreso al área de producción de alimentos sin indumentaria básica (guardapolvo blanco, mascarilla y gorro).
- Todo trabajador manipulador de alimentos, queda prohíbe hacer el uso de celulares o aparatos electrónicos en el área de producción, área de preparación de fórmulas y almacén.
- **Para cambio del personal** se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas, como mínimo y esto deberá ser documentado a la jefatura o coordinación de nutrición. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física del EsSalud. Será reemplazado por un **personal con igual o mayor experiencia a lo solicitado, en ningún caso será menor que reúna iguales o superiores características a las previstas en las Bases para el personal a ser reemplazado⁶**, bajo responsabilidad del contratista. Dicho cambio deberá ser aceptado por escrito por la Entidad para que sea considerado válido.
- El personal del Contratista deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen. Para tal efecto se presentará al inicio de la prestación de servicio, el Manual de Procedimientos y Funciones de cada área, tanto en el nivel profesional como en el auxiliar. El Servicio de Nutrición dará la conformidad de dicha documentación.
- El contratista debe realizar la programación de su personal a cargo, considerando un día de descanso a la semana, sin descuidar el servicio de programación.
- El contratista deberá proporcionar a su personal designado para las instalaciones del Hospital, un carné de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía reciente tamaño carné, nombre de la empresa y sello del representante legal.
- El Contratista al inicio del servicio deberá presentar al Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, Carné de Sanidad y Carné de Vacunación contra la hepatitis del personal destacado para ejecutar el servicio. Los certificados deben ser Expedidos por organismos oficiales (MINSA).
- El Contratista debe proporcionar al personal con exposición a la COVID-19, su respectivo Equipo de Protección Personal (EPP) según la RGG N°217-GG-ESSALUD-2021, la cual hace referencia al anexo 3 de la R.M. N°972-2020-MINSA.
- Uso obligatorio, adecuado y constante del gorro y de la mascarilla facial descartable de tres pliegues.
- El personal del contratista, deberá contar con su respectiva mascarilla quirúrgica de uso obligatorio y diario o la N95 de alta filtración o la mascarilla KN95, solo en casos de atender pacientes con TBC.
- Las condiciones de riesgo del personal manipulador de alimentos, están concentradas preferentemente en la limpieza e higiene adecuada de las manos y piel, en la protección de las vías aéreas altas y la calidad en la manipulación manual de los productos alimenticios, enseres y utensilios de cocina.
- ESSALUD valorará Programas de Control Sanitario de los manipuladores de alimentos que consideren los aspectos antes señalados, los que deben desarrollarse en el ámbito de la prevención, capacitación y seguimiento.

⁶ De conformidad con lo dispuesto en la revisión de oficio 3.8 del Pronunciamento.

- El Contratista deberá realizar entre su personal, exámenes de laboratorio de prevención y despistaje de enfermedades infecto contagiosas, como mínimo dos veces al año y/o según sea el caso (uno al inicio de sus operaciones y otro a los 6 meses de ejecución del servicio), para descartar enfermedades que pueden poner en peligro la inocuidad de los alimentos (TBC, Hepatitis B, ITS, VIH, etc.); debiendo tener cada personal la Constancia o Carné de Salud, expedido por el MINSA.
- El Contratista respecto a los hábitos de higiene de su personal, deberá incluir el listado de exigencias de acuerdo a las diferentes actividades que realiza. Entre los aspectos a considerar debe incluirse al menos: la buena presentación en general, lavado de manos y aseo bucal (frecuencia y técnicas), permanencia en el uso de gorro descartable, uso de mascarilla y guantes, aplicación de programas preventivos y de despistaje, en especial en casos de portadores sanos, etc.
- 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

7 OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

7.1 Otras obligaciones

- a. En las instalaciones del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital II Tarapoto - EsSalud del ámbito de la Red asistencial Tarapoto, se adoptarán las medidas preventivas de bioseguridad estipulado en la RGG N°217-GG-ESSALUD-2021, tanto en el ingreso y salida del personal de la empresa contratista siendo las siguientes de carácter obligatorio:
 - ✓ Medición de la temperatura, saturación de oxígeno y pulsación al personal al ingreso y salida de las instalaciones, a fin de detectar posibles infectados por el COVID- 19, mediante el empleo de termómetro y oxímetro.
 - ✓ Respetar la Determinación del aforo adecuado en cada una de sus instalaciones, tanto para la atención del personal foráneo a la dependencia; así como, para el desarrollo de las actividades laborales propiamente dichas, por lo que se deberá reconocer y/o verificar el AFORO, colocado en un cartel en lugar visible para conocimientos de todos.
 - ✓ Acondicionar las zonas físicas de las dependencias y/o Unidades en la que se realizara la prestación, asegurando la accesibilidad para las personas con discapacidad, asegurando además que se mantenga el distanciamiento social y demás lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud, quedando prohibida la atención dentro de las áreas de trabajo de cada Unidad y/o Dependencia.
 - ✓ El contratista debe respetar las reglas establecidas en el ítem 7.1.5. de la RGG N°217-GG-ESSALUD-2021, la cual hace referencia al anexo 3 (**Equipo de Protección Personal para Puesto de Trabajo con riesgo de exposición a la COVID-19, Según Nivel de Riesgo**), el ítem 7.1.1. (**Limpieza y desinfección**) y el ítem 7.1.2. (**Lavado y desinfección de manos “lavado frecuente de manos, uso de alcohol, entre otros”**) y demás medidas necesarias para atención y distribución de dietas a pacientes infectados con COVID-19 estipulados en la R.M. N°972-2020-MINSA.
 - ✓ Evitar la entrada y salida del personal a cargo del contratista, fuera de las instalaciones y/o dependencias, sin perjuicio de las que deban realizarse para lo estrictamente necesario y por necesidad de la prestación del servicio.

- ✓ El personal del contratista debe evitar tocarse los ojos, nariz y boca, obviando el saludo con beso, mano y/o abrazo, manteniendo en todo momento el distanciamiento social de por los menos un metro de distancia.
- ✓ Empleo de rociadores y/o cabinas de desinfección empleando sustancias autorizadas para su uso, sin riesgo a la salud de las personas que se encuentren en el lugar de prestación del servicio, complementado con la higiene de las manos y desinfección de zapatos.
- ✓ Respetar los protocolos Implementados de limpieza y desinfección en todos los ambientes e instalaciones del lugar de prestación (manijas, pasamanos, ventanillas, módulos, teléfonos disposición del público, salas de visita, mobiliarios, equipos, lapiceros, entre otros), con especial énfasis en los servicios higiénicos.
- ✓ Evitar constantemente las reuniones en lugares cerrados, debiendo emplear preferentemente la ventilación e iluminación natural en todos los ambientes priorizando el empleo de la estrategia de distanciamiento social y principalmente la dispersión del personal.
- ✓ El contratista debe contar con la documentación y/o constancia de autorización de reanudación de actividades, por lo que deberá presentar un plan de vigilancia, prevención y control de COVID – 19. dichas actividades serán supervisadas por la ENTIDAD.

7.2 Adelantos

La Entidad no brindará adelantos por ningún concepto.

7.3 Subcontratación

Está totalmente prohibido la subcontratación de los servicios de preparación y atención de los alimentos proporcionados.

7.4 Confidencialidad

Todos los documentos o procedimientos que se realicen dentro de la prestación del servicio deberán ser totalmente confidenciales, de suceder que información no permitida sea entregada a terceros, se procederá con lo especificado por la tabla de penalidades.

7.5 Propiedad intelectual

No corresponde

7.6 Medidas de control durante la ejecución

No corresponde

7.7 Conformidad de la prestación

- a. El Servicio de Nutrición de Tarapoto y Juanjuí supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.
- b. El personal profesional del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, 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.
- c. 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.

- d. 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. Utilizar indicador de dieta para cada paciente.
- e. La referencia de dosificación de alimentos se registrará por la Tabla de Dosificación de Alimentos, del ente rector (Ministerio de Salud) (RM 046 – 82 – SA/DVM).
- f. La conformidad del servicio se sujeta a lo dispuesto en el Art. 176° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- g. La conformidad requiere del Informe Técnico del Área de Nutrición de cada Centro Asistencial, quien deberá verificar, dependiendo de la naturaleza de la prestación, la calidad, cantidad, y cumplimiento de las condiciones contractuales, pudiendo acompañar a dicha conformidad, el Acta de Conformidad.
- h. La Red Asistencial Tarapoto, se reserva el derecho de supervisar y controlar periódicamente, que la calidad del servicio se efectúe ciñéndose estrictamente a los términos establecidos en las Especificaciones Técnicas. La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte de la RATAR - ESSALUD, por inadecuación a las Especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas no verificables de manera inmediata.

7.8 Forma de pago⁷

~~Se hará en forma mensual, previa presentación del informe del contratista, el cual acompañará con:~~

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos, de forma mensual de acuerdo a la cantidad consumida.

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

- Informe del funcionario responsable del Jefe del departamento de ayuda al diagnóstico y tratamiento emitiendo la conformidad de la prestación efectuada, previo Informe Técnico del Área de Nutrición de cada Centro Asistencial.
- Comprobante de pago.
 - Consolidado de las raciones brindadas
 - ~~Conformidad del Servicio de Nutrición~~
 - ~~Factura~~
 - Copia del último pago a ESSALUD de los trabajadores que tiene a su cargo. No puede ser mayor a los 45 días anteriores de la emisión de la factura.

Los informes deberán ser entregados por mesa de partes, dirigido al Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y tratamiento, con atención al Servicio de Nutrición; impreso y en medio magnético, queda a facultad del responsable del servicio de Nutrición, o quien haga sus veces en la Red Asistencial, previa evaluación, aceptar o rechazar el resultado de los Informes

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES, sito en Jr. Ramírez Hurtado N° 220, en el horario de lunes a viernes de: 07:00 am a 01:00 pm – 02:00 pm a 03:00 pm

⁷ De conformidad con lo dispuesto en la revisión de oficio 3.5 del Pronunciamiento.

7.9 Fórmula de reajuste

No procede formula de reajuste

7.10 Otras penalidades aplicables⁸

Las penalidades estarán sujetas a lo dispuesto en el artículo 161 y 162 del Reglamento de ley de Contrataciones del Estado – Ley 30225 - Aprobado por D.S N°344-2018-EF. Adicionalmente a lo mencionado se ejecutarán otras penalidades, según lo indicado en el artículo 163 del Reglamento de Ley 30225, de acuerdo al siguiente detalle:

| N° | Supuesto de aplicación | Fórmula de cálculo | Procedimiento |
|----|---|---|---|
| 1 | Incumplimiento de especificaciones técnicas de alimentos y raciones (valoración calórica, dosificación, calidad de insumos y registro sanitario). | $P = M * T$ P: Monto de Penalidad M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (10% vMMF) | El área usuaria informa el incumplimiento por parte del contratista, si la falta queda demostrada, se le otorgara al contratista un plazo de (02) ni mayor a (08) días para que subsane de no subsanar se aplica la penalidad del mes que se ha incurrido por incumplimiento de los TDR, es el resultado de multiplicar el monto facturado del servicio prestado del mes en que se ha incurrido en la falta por la tasa de penalidad que es del 0.8% ó 1.0% respectivamente |
| 2 | Brindar el menú incompleto respecto a cualquier elemento que consta en el menú. (ejm. No dar fruta o postre, sopa o entrada, según el numeral 9.8.1 y 9.8.2 de los TDR Capítulo III de las Bases integradas) | $P = M * T$ P: Monto de Penalidad M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (10% vMMF) | |
| 3 | Realizar cambios en la programación sin aprobación del área usuaria. | $P = M * T$ P: Monto de Penalidad M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (2% vMMF) | |
| 4 | No brindar el servicio en el horario de respectivo (tolerancia de 15 minutos desde que salen las raciones del S.A) | $P = M * T$ P: Monto de Penalidad M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (2% vMMF) | |
| 5 | No proporcionar y/o rotarlos adecuadamente las mantelerías, menajes, y otros accesorios para la prestación del servicio. | $P = M * T$ P: Monto de Penalidad M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se | |

⁸ De conformidad con lo dispuesto en la revisión de oficio 3.7 del Pronunciamiento.

| | | | |
|----|---|--|--|
| | <p>Se precisa lo siguiente:</p> <p>"Adecuadamente", referido a las condiciones de salubridad e higiene con la que deben manipulados las mantelerías, menajes y otros accesorios.</p> <p>"Otros accesorios", referido a mandil, guantes, mascarillas.</p> | <p>incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (2% vMMF)</p> | |
| 6 | <p>Desarrollo de actividades sin uniforme o con uniforme incompleto según lo establecido en formato de Control de calidad, higiene y manipulación de alimentos ubicado en la página 66 de la presente bases.</p> | <p>$P = M * T$ P: Monto de Penalidad</p> <p>M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (5% vMMF)</p> | |
| 7 | <p>No contar con carné de sanidad vigente. Y los chequeos médicos solicitados por los TDRs.</p> | <p>$P = M * T$ P: Monto de Penalidad</p> <p>M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (10% vMMF)</p> | |
| 8 | <p>Personal laborando en mal estado de salud (previa verificación medica)</p> | <p>$P = M * T$ P: Monto de Penalidad</p> <p>M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (15% vMMF)</p> | |
| 9 | <p>Manejo inadecuado (incumplimiento de la NTS N°144-MINSA/2018/DIGESA, Norma Técnica de Salud: "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación") de los residuos sólidos o líquidos producidos en ejecución del servicio.</p> | <p>$P = M * T$ P: Monto de Penalidad</p> <p>M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (10% vMMF)</p> | |
| 10 | <p>Daño a las instalaciones del Hospital II de Tarapoto, durante el desarrollo de las actividades del servicio, que no haya sido reparado dentro de los 5 días calendarios siguientes del hecho</p> | <p>$P = M * T$ P: Monto de Penalidad</p> <p>M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (15% vMMF)</p> | |

| | | |
|----|---|--|
| 11 | Instalaciones para la preparación de los alimentos defectuosos e insalubres. Asimismo, los lugares de almacenamiento de los insumos para la preparación presenten insalubridad. | $P = M * T$ P: Monto de Penalidad M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (15% vMMF) |
| 12 | Cambio de personal sin informar previamente al Servicio de Nutrición | $P = M * T$ P: Monto de Penalidad M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (2% vMMF) |
| 13 | <p>Difundir información del servicio, distribuir documentos del servicio, informar indebidamente de hechos del servicio a terceros, sin autorización escrita por parte de la Entidad</p> <p>Se precisa que el término indebidamente está referido a proporcionar información a personas ajenas a la Entidad sin contar con la autorización escrita por parte de la entidad</p> | $P = M * T$ P: Monto de Penalidad M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (5% vMMF) |
| 14 | No proporcionar información al área usuaria sobre las últimas aportaciones a EsSalud del personal a su cargo o el SCTR. | $P = M * T$ P: Monto de Penalidad M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (5% vMMF) |
| 15 | Incumplimiento de las medidas preventivas de bioseguridad estipulado en la RGG N°217-GG-ESSALUD-2021 | $P = M * T$ P: Monto de Penalidad M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (15% vMMF) |
| 16 | Incumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento de Alimentos (PHS), en la Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición del Seguro Social de Salud – Essalud. Resolución de Gerencia Central de | $P = M * T$ P: Monto de Penalidad M: Monto Facturado por el servicio prestado del mes a penalizar por el ítem del cual se incurre en penalidad. T: Tasa (%) de penalidad (15% vMMF*) |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | Prestaciones de Salud N° 60-GCPS-ESSALUD-2021. | | |
|--|--|--|--|

*vMMF= Valor Monto mensual facturado.

Nota: La penalidad efectuada serán de forma independiente por establecimiento donde se cometió la falta y del monto facturado en el mes que se cometió la falta.

7.11 Responsabilidad por vicios ocultos.

- El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado al Servicio de Alimentación y Nutrición en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la RATAR-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 siete (07) días calendario, no realiza la reparación o reemplazo, la RATAR-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 y será puesto en conocimiento del Contratista mediante documento debidamente suscrito por el Jefe de la Oficina de Administración de la Red Asistencial Tarapoto, previo informe por escrito del área usuaria y evaluación técnica económica de los daños, pérdidas y/o sustracciones directamente imputables al contratista, realizada por la Oficina de Adquisiciones, Ingeniería Hospitalaria y Servicios de la Red Asistencial Tarapoto.
- El Contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con EsSalud.
- 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, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse, etc.
- Para tal confirmación, el contratista presentará a cada servicio de nutrición copia del último recibo de aportación a ESSALUD, del personal a su cargo, con un tiempo no mayor de tres meses.
- La RATAR-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.
- La responsabilidad del Contratista para cumplir el presente Contrato de Servicios, es por un (01) año **calendario contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD⁹**

⁹ De conformidad con lo dispuesto en la revisión de oficio 3.6 del Pronunciamiento.

II. REQUISITOS DE CALIFICACION⁴⁰

| | |
|----------|---|
| A | CAPACIDAD LEGAL |
| | HABILITACIÓN |
| | <p>Requisitos:</p> <p>CERTIFICACION SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTACION EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD Y/O RESOLUCION DE CERTIFICADO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIO (PGH), EMITIDO POR DIGESA y/o DIRESA y/o DIREFISSA, VIGENTE DE ACUERDO A LA NORMA TECNICA SANITARIA N° 098-MINSA-DIGESA-V.01</p> <div data-bbox="295 616 1388 862"> <p>Importante</p> <p>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</p> </div> <p>Acreditación:</p> <p>Copia Simple del Certificado Sanitario en Establecimientos de Salud y/o Resolución del PGH emitido por DIGESA y/o DIRES y/o DIREFISSA, vigentes</p> <div data-bbox="295 1064 1364 1232"> <p>Importante</p> <p>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</p> </div> |
| | |

| | |
|------------|--|
| B | CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL |
| | |
| B.1 | EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO |

⁴⁰ De conformidad con lo dispuesto en la revisión de oficio 3.10 del Pronunciamiento.

| | |
|------------|--|
| | <p>Requisitos: El postor debe demostrar que dispone del equipamiento necesario para el cumplimiento de las condiciones de servicio requeridas, según Anexo 1.</p> <p>Acreditación: 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> <div> <p>Importante</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> </div> |
| B.2 | INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA |
| | <p>Requisitos: El postor deberá presentar la identificación de un (1) Local para la preparación de los alimentos en la ciudad de Juanjuí – Provincia de Mariscal Cáceres – Región San Martín, que cuente con Licencia de Funcionamiento de la Municipalidad en el rubro de preparación de alimentos (restaurante, etc) y resolución, certificado y/o constancia de inspección sanitaria emitido por DIGESA, y/o DIRES, y/o DIRESA y/o DIREFISSA y/o REDES DE SALUD, de corresponder; vigentes a la fecha de presentación de la propuesta.</p> <p>Acreditación: Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra-venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <div> <p>Importante</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> </div> |
| B.3 | GALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE |

(En atención a la absolución de las consultas y/o observaciones). Dentro de CAPACIDAD LEGAL / HABILITACION se suprime lo subrayado y se incluye lo siguiente: (PGH)

NUTRICIONISTA (01)

| B.3.1 | FORMACIÓN ACADÉMICA | | | | | | |
|--------------------|--|-------------------------------------|----------|------------------------------------|---------------|---|-------------------------------------|
| | <p>Requisitos:</p> <table><tr><th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACION</th></tr><tr><td>Nutricionista</td><td>1</td><td>Copia simple de título profesional.</td></tr></table> <p>Acreditación:</p> <div><p>GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO] será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales</p></div> | PERSONAL REQUERIDO | CANTIDAD | FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACION | Nutricionista | 1 | Copia simple de título profesional. |
| PERSONAL REQUERIDO | CANTIDAD | FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACION | | | | | |
| Nutricionista | 1 | Copia simple de título profesional. | | | | | |

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.

Importante para la Entidad

El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.

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.3.2

CAPACITACIÓN

Requisitos:

| PERSONAL REQUERIDO | CANTIDAD | CAPACITACIÓN - ACREDITACIÓN |
|--------------------|----------|--|
| Nutricionista | 4 | <p>Capacitación mínima de 30 horas en los últimos 3 años:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buenas Prácticas de manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento. • Control de calidad e Inocuidad de los alimentos • Dietas hospitalarias y gastronomía saludable. • Capacitación Lista De Intercambio de Alimentos. • Capacitación Calidad, Investigación, Nutrición Clínica Comunitaria Y Alimentación Saludable |

Importante

Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.

B.4

EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

| PERSONAL REQUERIDO | CANTIDAD | EXPERIENCIA |
|--------------------|----------|-------------|
|--------------------|----------|-------------|

| | | | |
|----------|---|---|--|
| | Nutricionista | 4 | Experiencia: Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición, control de calidad de preparaciones y de alimentos. |
| | <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div data-bbox="384 517 1453 1122"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 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. Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. 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. </div> | | |
| C | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD | | |
| | <p>Requisitos:</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1'750,000.00 (Un Millón Setecientos Cincuenta Mil con 00/100 soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes servicios de atención de alimentación y/o nutrición de pacientes en clínicas y/o hospitales y/o instituciones sean públicas y/o privadas.</p> <p>Acreditación:</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</p> | | |

financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo 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 sustentadora correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida 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

¹¹ 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".

- 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".

ANEXO N° 1:
CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA
Fecha

| I. PLANEAMIENTO DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICOS | CUMPLIMIENTO | OBSERVACION |
|---|---------------------|--------------------|
| Realiza la programación mensual de Desayuno, Almuerzo, Comida de los Reg. Normales y Dietéticos | (SI) (NO) | |
| Realiza la dosificación de alimentos por preparación | (SI) (NO) | |
| Calcula el valor nutricional de los regímenes programados | (SI) (NO) | |
| II. REQUISICIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS | (SI) (NO) | |
| Cumple con la dosificación de los alimentos por persona según preparación y régimen | (SI) (NO) | |
| Se abastece oportunamente de los alimentos de acuerdo a la cantidad de pacientes, usuarios y según preparaciones, para el periodo establecido | (SI) (NO) | |
| Se abastece oportunamente del material diverso necesario: aseo, y limpieza, útiles de escritorio, vajilla, menaje, equipo mayor y menor, mobiliario y otros | (SI) (NO) | |
| III. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS | (SI) (NO) | |
| Están libres de acumulación de basura las áreas de recepción | (SI) (NO) | |
| Esta el piso y el área de recepción libre de obstáculos | (SI) (NO) | |
| Los alimentos cumplen con las normas técnicas institucionales vigentes. (peso por unidad, análisis organoléptico, en caso de alimentos envasados verificar registro sanitario, fecha de caducidad, etc) | (SI) (NO) | |
| Verifica que la cantidad ingresada este de acuerdo a la requisición de insumos y alimentos | (SI) (NO) | |
| Se registra la Aceptabilidad o rechazo de algún alimento o insumo al momento de su ingreso | (SI) (NO) | |
| IV. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS | (SI) (NO) | |
| Recepciona los alimentos y los clasifica de acuerdo a su tipo de conservación, en cámaras frigoríficas conservadoras o almacén. | (SI) (NO) | |
| Ordena los insumos de acuerdo a fecha de ingreso y tipo de alimento. | (SI) (NO) | |
| Registra los productos en los kardex de control y registra diariamente el consumo del producto. | (SI) (NO) | |
| V. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICOS | (SI) (NO) | |
| Elabora el consolidado de insumos de acuerdo al número de raciones y preparaciones para los diferentes sectores de trabajo y efectúa el pedido correspondiente | (SI) (NO) | |
| Entrega los insumos a las diferentes áreas de trabajo según pedido de la nutricionista | (SI) (NO) | |
| Efectúa las operaciones preliminares de limpieza, cortado y/o picado de alimentos para la preparaciones de los diferentes regímenes normales y dietéticos | (SI) (NO) | |
| Controla la dosificación de los alimentos utilizados a fin de garantizar el aporte de nutrientes. | (SI) (NO) | |
| Se cumple que en las diferentes etapas de proceso de preparación de alimentos se aplique las buenas prácticas de manufactura (BPM). | (SI) (NO) | |

| | | |
|--|---------------|--|
| Elabora las preparaciones aplicando las prácticas de manipulación e higiene y técnicas gastronómicas. | (SI) (NO) | |
| Distribuye las preparaciones de acuerdo a la solicitud de cada unidad de Hospitalización. | (SI) (NO) | |
| Realiza el lavado y desinfección de la vajilla antes y al final de la jornada, siguiendo las normas de bioseguridad. | (SI) (NO) | |
| Mantiene limpia el área y realizar el inventario de todo el menaje, conservando al día el cuaderno de control de registro. | (SI) (NO) | |
| VI. ATENCIÓN DE USUARIOS EN COMEDOR | (SI) (NO) | |
| Prepara y envía el número de raciones exactas al comedor. | (SI) (NO) | |
| Transporta adecuadamente las preparaciones de regímenes normales y dietéticos de acuerdo a las cantidades indicadas por el Nutricionista | (SI) (NO) | |
| Sirve las preparaciones, cuidando de mantenerlas a la temperatura adecuada | (SI) (NO) | |
| Recoge la bandeja y menaje utilizado, colocándolo en el lugar asignado para ello. | (SI) (NO) | |
| Realiza el lavado de vajilla | (SI) (NO) | |
| VII. CONTROL DE LA ELABORACIÓN DE LAS PREPARACIONES DE ALIMENTOS | (SI) (NO) | |
| Cumple con la dosificación de alimentos a emplear en las preparaciones en cada área. | (SI) (NO) | |
| Cumple con la higiene y manipulación en las operaciones culinarias, así como la aplicación de BPM | (SI) (NO) | |
| Controla el proceso de preparación de regímenes normales y dietéticos, evaluando los aspectos cualitativos y cuantitativos garantizando que el proceso no modifique el aporte de nutrientes. | (SI) (NO) | |
| Las diferentes preparaciones cumplen con los principios organolépticos del control de calidad. | (SI) (NO) | |
| Distribuye los regímenes normales y dieto terapéuticos a las unidades de Hospitalización y comedores. | (SI) (NO) | |
| VIII. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACIÓN DE FORMULAS ENTERALES | (SI) (NO) | |
| Esteriliza el menaje y envases a utilizarse siguiendo Normas estrictas de bioseguridad | (SI) (NO) | |
| Elabora la fórmula enteral según las dosificaciones calculadas del Nutricionista. | (SI) (NO) | |
| Envasa y rotula las Fórmulas Enterales indicando horario, volumen, N° de cama y nombre del paciente | (SI) (NO) | |
| IX. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACION DE FORMULAS LÁCTEAS | (SI) (NO) | |
| Recepciona las solicitudes de Fórmulas de las Unidades de Hospitalización | (SI) (NO) | |
| Elabora las fórmulas lácteas según la dosificación calculada por el Nutricionista | (SI) (NO) | |
| Esteriliza el menaje a utilizar siguiendo las normas estrictas de bioseguridad. | (SI) (NO) | |
| Rotular y envasar las formulas indicando horario, volumen, numero de cama del niño. | (SI) (NO) | |

Firma y Sello Nutricionista
CNP N°

ANEXO N° 2

CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: ____/____/____

| I. PRESENTACIÓN DEL PERSONAL Y HÁBITOS DE HIGIENE | CUMPLIMIENTO | | | OBSERVACIONES |
|--|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | M | T | N | |
| Poseen uniforme claro y limpio | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Poseen gorra, redecilla o toca en la cabeza | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Presentan mascarilla | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Presentan delantal | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Utilizan guantes | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Presentan calzado blanco y limpio | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Presentan el rostro afeitado | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Presentan el cabello recogido o corto | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Presentan uñas cortas limpias y sin esmalte | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Presentan alhajas | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| II. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL | | | | |
| ¿Han recibido capacitación en los últimos 6 meses sobre manipulación e higiénica de alimentos? | SI () NO () | | | |
| El personal conoce las normas de bioseguridad y manipulación de alimentos | SI () NO () | | | |
| III. LIMPIEZA DE LOCAL | | | | |
| El sistema de iluminación esta mantenido de forma eficiente y limpia | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Las ventanas están limpias sin impedir la entrada de luz natural | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| La entrada y los pasillos están limpios y libres de obstáculos | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |

| | | | | |
|--|---------------|---------------|---------------|--|
| Se realiza la limpieza de ambientes al menos 3 vez/día y/o cuando se requiera. | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| IV. DE LA COCINA | | | | |
| Las superficies de trabajo o de contacto con los alimentos son de material impermeable formica u otros | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Las cocinas se encuentran limpias, libres de acumulación de grasa y buenas condiciones | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Disponen de lavaderos limpios | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Utilizan lavavajillas | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Se realiza la limpieza de ambientes al final de la jornada | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |

| V. MENAJE Y UTENSILIOS | CUMPLIMIENTO | | | OBSERVACIONES |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|---------------|
| | M | T | N | |
| Los equipos están visiblemente limpios, en buenas condiciones y son apropiados | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| ¿Se encuentran almacenados en forma limpia, organizada? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| ¿Se encuentran visiblemente limpios, en buenas condiciones, son apropiados? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Se realiza el desmanche de la vajilla utilizando lejía, máximo 1v/semana | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| VI. ALMACÉN Y CAMARAS | | | | |
| A. ALMACÉN | | | | |
| Apariencia Interior | (B) (R) (D) | (B) (R) (D) | (B) (R) (D) | |
| ¿Se realiza una adecuada depuración de los productos? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| ¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, ventanas, pisos, etc.? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| ¿Se mantienen los ingredientes o insumos a granel en depósitos adecuados, clasificados y están debidamente rotulados? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| B. CAMARA DE VERDURAS Y VIVERES FRESCOS | | | | |
| Apariencia Interior | | | | |
| ¿Se realiza una adecuada depuración de los productos? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |

| | | | | |
|--|---------------------|---------------|---------------|----------------------|
| ¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| C. CAMARA DE CARNES | | | | |
| ¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| ¿Existe una adecuada conservación de los productos? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| D. CAMARA DE LACTEOS | | | | |
| ¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| ¿Se realiza una adecuada depuración de los productos? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| ¿Se almacenan por separado los productos? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| E. ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE TUBÉRCULOS | | | | |
| ¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| ¿Se realiza una adecuada depuración de los productos? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| F. DE LA PREPARACIÓN DE FORMULAS ENTERALES (FE) | CUMPLIMIENTO | | | OBSERVACIONES |
| | M | T | N | |
| El área de preparación de fórmulas Enterales se encuentran correctamente limpias | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Se cuenta con los insumos necesario para la preparación de las FE | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| El personal tiene y usa la vestimenta adecuada para la preparación de FE | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| VII. DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS HOSPITALARIOS SEGÚN DIRECTIVA N° 008-GG-ESSALUD-2000 | | | | |
| A. De la Eliminación | | | | |
| Cuentan con bolsas de polietileno, espesor de 3 mm (mm = 1/1000 pulgada), con capacidad de acuerdo al volumen necesario. | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Los residuos Sólidos son ubicando en espacios con la señalización respectiva. | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |

| | | | | |
|---|---------------|---------------|---------------|--|
| Los residuos sólidos son almacenados de acuerdo a su clasificación: Residuos Biocontaminados (Categoría A) en bolsa de color rojo Residuos Comunes (Categoría C) en bolsa de color negro. | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Los residuos sólidos clasificados como biocontaminados (categoría A), son sometidos a incineración | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| La recolección de residuos sólidos del Hospital se realiza con intervalos no mayores a 24 horas. | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |

B. Del Equipo de Protección del Personal encargado de la Eliminación de Residuos Sólidos

| | | | | |
|--|---------------|---------------|---------------|--|
| Usa uniforme compuesto por pantalón largo y camisa con manga mínima de $\frac{3}{4}$ de material resistente y de color claro, específico para el uso del personal de servicio. | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Usa guantes de PVC con mangas de 18" (para el transporte) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Usa Botas de PVC (impermeables, antideslizantes y resistentes a sustancias corrosivas, color claro, de media caña) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Usa Gorra de color claro. | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Usa Respirador con filtro según agente ambiental: material de partículas en forma sólida o líquida, gases y vapores. | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |

VIII. INSTALACIONES SANITARIAS

| | | | | |
|--|---------------|---------------|---------------|--|
| Se encuentran limpios y libre de olores extraños | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Se encuentran en perfectas condiciones de conservación | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Se encuentran provistos de jabón, papel, etc. | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |

IX. COMEDOR

| | | | | |
|--|---------------|---------------|---------------|--|
| ¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, ventanas, etc.? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
|--|---------------|---------------|---------------|--|

X. SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE

| X. SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE | CUMPLIMIENTO | | | OBSERVACIONES |
|---|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | M | T | N | |
| ¿Los cables se encuentran bien instalados (no se encuentra cables pelados, empalmes defectuosos)? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| ¿Los tomacorrientes, enchufes e interruptores se encuentran en buen estado? | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Sus depósitos de desecho domésticos cuentan con bolsas negras y tapas | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
| Los extintores y botiquines se encuentran ubicados en lugar visible | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |

| | | | | |
|---|---------------|---------------|---------------|--|
| Los balones de gas no presentan riesgos de fuga | (SI) (NO) | (SI) (NO) | (SI) (NO) | |
|---|---------------|---------------|---------------|--|

LEYENDA:

M: Mañana

T: Tarde

N: Noche

B: Buena

R: Regular

D: Deficiente

Firma Sello Nutricionista
CNP N°

ANEXO N°3

FORMATO CONTROL DE CALIDAD DE LAS PREPARACIONES DIARIAS

| FECHA: | | | | | | | | |
|---------|-----------------------|--------------|---|---|---|----------------------------|----------------|----------------|
| HORARIO | DESCRIPCIÓN | CALIFICACION | | | | OBSERVACIÓN/CO RRECCIÓN | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |
| | | E | B | R | M | | | |
| | DESAYUNO | | | | | | | |
| | Jugo de Fruta | | | | | | | |
| | Leche | | | | | | | |
| | Cereal | | | | | | | |
| | Pan con entremés 1 | | | | | | | |
| | Pan con entremés 2 | | | | | | | |
| | REFRIGERIO | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|-------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| | Leche u otros | | | | | | | |
| | Pan con entremés | | | | | | | |
| | ALMUERZO | | | | | | | |
| | Entrada | | | | | | | |
| | Sopa o crema | | | | | | | |
| | Guiso | | | | | | | |
| | Arroz | | | | | | | |
| | Fruta /Postre | | | | | | | |
| | Refresco | | | | | | | |
| | REFRIGERIO | | | | | | | |
| | Leche u otros | | | | | | | |
| | Pan con entremés | | | | | | | |
| | COMIDA | | | | | | | |
| | Ensalada | | | | | | | |
| | Sopa o crema | | | | | | | |
| | Guiso | | | | | | | |
| | Arroz | | | | | | | |
| | Fruta / Postre | | | | | | | |
| | Infusión | | | | | | | |

LEYENDA: E = EXCELENTE B = BUENO R = REGULAR M = MALO

La calificación se realizará en base a que las preparaciones cumplan con las Características Organolépticas (Color, olor, sabor, gramaje, textura y temperatura adecuada).

ANEXO N° 4

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE USUARIOS SERVICIO DE NUTRICIÓN

IPRESS: _____ FECHA: _____ HORA: _____

Agradecemos el tiempo que dedique en el desarrollo de la encuesta, la cual se aplica con la finalidad de mejorar la calidad de atención. A continuación, marque con una "X":

| | | | |
|--|-------|---------|------|
| | Bueno | Regular | Malo |
|--|-------|---------|------|

| | | | |
|--|--|--|--|
| I.- ATENCIÓN EN EL COMEDOR | | | |
| 1. Trato del profesional Nutricionista | | | |
| 2. Trato del personal Técnico en Nutrición | | | |
| 3. Presentación del personal | | | |
| 4. Estado de la vajilla/menaje | | | |
| 5. Cumplimiento del horario de atención | | | |
| II. DEL MENÚ | | | |
| 1. Presentación de las preparaciones | | | |
| 2. Calidad de las preparaciones | | | |
| 3. Cantidad de la ración | | | |
| 4. Ambientación del comedor | | | |
| 5. Variedad del menú | | | |
| III. SUGERENCIAS: | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |