

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



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

**CONCURSO PUBLICO N°02-2022-ESSALUD/RAMOY-1
(2236P00021)**

CONVOCATORIA 1

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION Y
NUTRICION DE LOS CENTROS ASISTENCIALES DE LA RED
ASISTENCIAL MOYOBAMBA**

PAC N°972-2022

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de

Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : SEGURO SOCIAL DE SALUD - ESSALUD
RUC N° : 20131257750
Domicilio legal : JR. 20 DE ABRIL N°347 Moyobamba.
Teléfono: : 042-562366 / 042582050
Correo electrónico: : silvia.chavez@essalud.gob.pe
laurita.marin@essalud.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición de los Centros Asistenciales de la Red Asistencial Moyobamba, para el periodo de 24 meses.

CONCEPTO	CENTRO ASISTENCIAL		CANTIDAD ESTIMADA (24 MESES)	UNIDAD DE MEDIDA
CONTRATACION DE SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS CENTROS ASISTENCIALES RAMOY	HOSPITAL I ALTO MAYO	TIPO DE DIETA SOLIDAS	23,520	RACIONES
		TIPO DE DIETA LIQUIDAS	2,400	
	CENTRO MEDICO RIOJA	TIPO DE DIETA SOLIDAS	7,200	
		TIPO DE DIETA LIQUIDAS	240	

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución N°242-D-RAMOY-ESSALUD-2022 de fecha 24 de octubre del 2022.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos propios de la Entidad.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde distribución de la Buena pro al ser un solo ítem.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de Veinticuatro (24) meses en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de S/ 10.00 Diez Soles, depositando en la cuenta financiera de EsSalud del Banco BBVA – Banco Continental N°0011-0314-26-0100029194 y luego alcanzar una copia del Boucher en la Unidad de Finanzas para la emisión de su factura y luego acercarse a la Unidad de Adquisiciones para recabar copia de las Bases.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 27056 - Ley de Creación del Seguro Social de Salud - EsSalud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 002-99-TR y modificado con Decreto Supremo N° 002-2004-TR y 025-2007-TR.
- Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social
- Ley N° 29344, Ley Marco de Aseguramiento Universal en Salud.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28411 - Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF - TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022 – Ley N° 31365
- Ley N°31366 Ley del Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Ley N°27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N°26842, Ley General de Salud.
- Ley N°27927, Ley que modifica la Ley 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 014-2016-TR Aprueban el Texto Único de Procedimientos Administrativos del Seguro Social de Salud - ESSALUD.
- Decreto Supremo N° 009-2005-TR Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 001-96-TR Reglamento del Texto Único Ordenado de la Ley de Fomento al Empleo.
- Decreto Supremo N° 072-2003-PCM, Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 002-99-TR- Aprueba Reglamento de la Ley N° 27056.
- Decreto Supremo N° 002-2004-TR, Modifican el Reglamento de la Ley de Creación del Seguro Social de Salud – EsSalud.
- Resolución N°001-GCL-ESSALUD-2022 Aprueba el Plan Anual de Contrataciones EsSalud 2022.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 28016 – Ley de Promoción de Competencia y Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.

- Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR - Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ley N° 29245 Ley que Regula los Servicios de Tercerización.
- D.L. N° 1038 Precisa los Alcances de la Ley N° 29245, Ley que Regula los Servicios de Tercerización.
- D.S. N° 006-2008-TR Reglamento de Ley N° 29245 y del Decreto Legislativo N° 1038 que regulan los servicios de Tercerización
- NTS N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01. (R.M N° 749-2012-SA/MINSA)
- D.S N° 007-98-SA) y su modificatoria aprobado por Decreto Supremo N° 004-2014-SA.
- R.M N° 870-2009/MINSA / R.M N° 870-2009/MINSA
- R.M N°822-2018 – MINSA y su NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA y R.M N° 308-2012/MINSA
- Código Civil.
- Directivas del OSCE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del estado
- Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 015-2022-SA, que prorroga la Emergencia Sanitaria a nivel nacional y sus demás prorrogas establecidas hasta el 28.02.2023 y se dictan medidas de prevención y control del COVID-19.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (**Anexo N° 4**)⁴
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

- *El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*
- *En caso de requerir estructura de costos o análisis de precios, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.*

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Importante para la Entidad

- *En caso el comité de selección considere evaluar otros factores además del precio, incluir el siguiente literal:*
 - a) *Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Factores de Evaluación**” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.*
- *Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:*
 - b) *Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 7**).*

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Dirección del Domicilio y Correo Electrónico para efectos de efectuar la notificación durante la ejecución del contrato, detalle de número de teléfono fijo y celular del representante Legal o Propietario vigente y en uso
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (**Anexo N° 12**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- j) Estructura de costos⁸.
- k) Para el perfeccionamiento del Contrato deberán presentar los Currículos Vitae debidamente documentado de todo su personal propuesto que corresponda, el cual deberá tener el mismo perfil o con mayores características al personal presentado en su propuesta técnica, a efectos de que la Entidad pueda verificar el cumplimiento de los perfiles solicitados. Dicho documento no será devuelto, quedando en custodia permanente en el expediente de contratación de la Unidad de Adquisiciones. Es decir el postor ganador deberá presentar la siguiente documentación que acredite el perfil del personal que ejecutará el servicio, conforme se detalla a continuación.

Nutricionista (personal clave)

- Copia del carnet sanitario vigente.
- Resultados negativos de Exámenes de Laboratorio de TBC y Hepatitis B.
- Certificado de no poseer antecedentes policiales.
- Certificado de no poseer antecedentes penales.
- Certificado de no poseer antecedentes judiciales.
- Certificado de buena salud, expedido por el MINSA

Maestro Cocinero.

- Copia del título técnico de maestro cocinero o chef o carreras similares (relacionadas con preparación de alimentos, excepto nutricionista), **en caso el título requerido** no pueda ser verificado, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.
- Copia simple de constancias, certificados, u otros documentos, según corresponda, que acredite, 20 horas de capacitación en temas relacionados con buenas prácticas de manipulación de alimentos.

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

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

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

- Copia de 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 laboral mínima de un (01) año, como maestro cocinero o chef o director de cocina o cocinero o jefe de cocina, en la prestación de servicios de alimentación para establecimientos de salud
- Copia del carnet sanitario vigente.
- Resultados negativos de Exámenes de Laboratorio de TBC y Hepatitis B.
- Certificado de no poseer antecedentes policiales.
- Certificado de no poseer antecedentes penales.
- Certificado de no poseer antecedentes judiciales.
- Certificado de buena salud, expedido por el MINSA

Auxiliar de Nutrición.

- Certificado de estudios secundarios completos.
 - Copia simple de constancias, certificados, u otros documentos, según corresponda, que acredite, 20 horas de capacitación en temas relacionados con buenas prácticas de manipulación de alimentos.
 - Copia de 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 laboral mínima de un (01) año, como maestro cocinero o chef o director de cocina o cocinero o jefe de cocina o ayudante de cocina o auxiliar de nutrición o auxiliar de cocina, jefe de cocina, en la prestación de servicios de alimentación.
 - Copia del carnet sanitario vigente.
 - Resultados negativos de Exámenes de Laboratorio de TBC y Hepatitis B.
 - Certificado de no poseer antecedentes policiales.
 - Certificado de no poseer antecedentes penales.
 - Certificado de no poseer antecedentes judiciales.
 - Certificado de buena salud, expedido por el MINSA
- l) Presentar Hoja con la Relación de los Equipos Estratégicos ofertados concordante con lo solicitado en los TDR, debiendo colocar en dicha relación denominación del Equipo, cantidad por cada centro asistencial, la Marca del Equipo, Modelo, Año de Fabricación, Capacidad y demás Especificaciones Técnicas de cada equipo.
- m) Presentación Física del Proyecto correspondiente al Plan de Vigilancia COVID de su Empresa y copia del documento aprobado por el Ministerio de Salud, es decir adicionalmente anexar copia del Correo Electrónico dirigido a MINSA.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Unidad de Adquisiciones, Ingeniería Hospitalaria y Servicios de las Oficinas Administrativas de la Red Asistencial Moyobamba, sito en el Jr. Varacadillo N°324 – Moyobamba en horario corrido de 7:00 a 15:00 horas.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en Pagos Periódicos mensuales.

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

- Informe del funcionario responsable del Servicio de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento y el informe del responsable del Área de Nutrición del Establecimiento. emitiendo la conformidad de la prestación efectuada (PECOSER)
- Comprobante de pago.
- Copia de Orden de compra
- Resultados de Exámenes Microbiológicos a los alimentos efectuados por MINSA, cada 6 meses de acuerdo a Términos de Referencia de la Contratación.

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Adquisiciones de la Red Asistencial Moyobamba, sito en Jr. Varacadillo N°324-Moyobamba.

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TECNICOS MÍNIMOS Y TÉRMINOS DE REFERENCIA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE LOS CENTROS ASISTENCIALES DE LA RED ASISTENCIAL MOYOBAMBA

GENERALIDADES

➤ **ENTIDAD CONVOCANTE**

EsSalud - Red Asistencial de Moyobamba
RUC: 20131257750
Dirección: Jr. 20 de abril N° 347 – Moyobamba.

➤ **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Contratación del Servicio Tercerizado: “Servicio de Alimentación y Nutrición para los Centros Asistenciales de la Red Asistencial Moyobamba.

➤ **LUGAR DE LA PRESTACION**

El servicio Tercerizado de Alimentación se brindará en los Centros Asistenciales de la Red Asistencial Moyobamba, que comprende el Hospital I Alto Mayo y Centro Médico Rioja, ubicados en el Jr. 20 de abril N° 347 de la ciudad de Moyobamba y Jr. Chachapoyas N°823 de la provincia y distrito de Rioja, respectivamente.

➤ **PERIODO DE EJECUCION**

La Contratación del Servicio tercerizado de Alimentación y Nutrición se otorgará por el periodo de veinticuatro (24) Meses o el equivalente a 730 días calendario, contados a partir del contrato y la fecha indicada en la Orden de Compra.

➤ **FINALIDAD PÚBLICA**

Busca mejorar el nivel de salud nutricional del Usuarios(as) Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes y Adultos Hospitalizados de los Centros Asistenciales de los Servicios de (Hospitalización, Emergencia, Centro Obstétrico), así como a los Profesionales de la Salud, Personal de Salud Técnico y Auxiliar Asistencial de la Salud Programados con Guardias Hospitalarias, buscando elevar los niveles de eficiencia y satisfacción de los usuarios hospitalizados y personal de salud.

➤ **OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN**

OBJETIVO GENERAL:

Contar con un servicio de Provisión de Raciones Alimenticias para la totalidad de Usuarios del Servicio de Hospitalización, Centro Obstétrico; así como, para los Usuarios que se encuentren en Observación en el Servicio de Emergencia según prescripción médica y para personal programado en guardias hospitalarias.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Contratación de una empresa de Tercerización que brinde el Servicio de Alimentación y Nutrición con estándares óptimos de calidad nutricional para pacientes hospitalizados y el personal profesional, no profesional que designe la institución de acuerdo a directivas institucionales vigentes.

Contar con un Servicio de Provisión de Raciones Alimenticias, modalidad privada destinada a los usuarios de los servicios de observación de emergencia y hospitalización, así como a los Profesionales de la Salud, Personal Técnico y Auxiliar Asistencial Programados con Guardia Hospitalaria.

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS:

1.1 El valor calórico total (VCT) de los regímenes normales será un aproximado de 2,400 kilocalorías a más por día distribuidas referencialmente en la siguiente forma:

TIEMPO COMIDA	DISTRIBUCION CALORICA	
	%	Kcal
DESAYUNO	20	480
ALMUERZO	45	1080
CENA	35	840

1.2. La composición de nutrientes que integran los Regímenes Nutricionales Normales (Completas) de los Usuario(a) Hospitalizado Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes, Adultos y Adultos Mayores del Servicio de (hospitalización, Centro Obstétrico y Emergencia), así como a los Profesionales de la Salud, Personal de Salud Técnico y Auxiliar Asistencial para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos serán:

- Proteínas 1 gramo por kilo de Peso por día, considerando el 70% de origen animal y el 30% de origen vegetal.
- Distribución Macronutrientes:

PROTEÍNAS: 10 % -12% del valor calórico total.

CARBOHIDRATOS: 63% del VCT (no más del 10% de carbohidratos simples).

GRASAS: 25% del VCT (No más del 10% de grasa saturada) y el contenido de colesterol no mayor de 300 mg

1.3. El contenido de fibra del Régimen Nutricional Normal tanto de los Profesionales Asistenciales Personal de Salud Técnico y Auxiliar Asistencial y de los Usuario(as) Hospitalizados Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes, Adultos y Adultos Mayores de los servicios de (Hospitalización, Centro Obstétrico y Emergencia) debe aportar mínimo de 25 gramos.

1.4. La Relación de Nutrientes para las Regímenes Nutricionales Normales deberán además cubrir los requerimientos de vitaminas y minerales de acuerdo a norma internacionales FAO/OMS/UNU/MINSA.

1.5. El valor calórico del Tiempo de Ingesta Alimentaria Cena será no menor de 805 calorías, manteniendo la misma relación de nutrientes que se establece para los Regímenes Nutricionales Normales.

1.6 Esquema dietético: DIETA COMPLETA

Almuerzo	Cena
Entrada y / o sopa	Entrada y / o sopa
Plato de fondo	Plato de fondo
Fruta y/o postre	Fruta y/o postre
Refresco de fruta	Refresco de fruta

- Entrada 250cc o sopa 250 a 300 cc
- Plato de fondo (01 o 02 opciones)
- Fruta natural o postre (02 veces a la semana postre elaborado y 05 veces por semana fruta)
- Refresco de fruta de 300 a 500 c.c

1.7. El valor calórico total de los Regímenes Nutricionales Normales de las Usuaris Hospitalizadas Gestantes y Púerperas del Servicio de Obstetricia será distribuida de la siguiente forma:

		ETAPA de VIDA GESTANTE (JOVEN,ADULTA) HOSPITALIZADA																
		MACRONUTRIENTES																
REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	EDAD		ENERGIA			PROTEINAS						GRASAS		CARBOHIDRATOS				
			Kcal	Adicional		% V.C.T	kcal	g	Adicional			% V.C.T	kcal	g	% V.C.T	kcal	g	
				TRIMESTRE					TRIMESTRE									
				I	II				III	I	II							III
KCAL			Gramos/Día															
NORMAL	18 – 29	Años	2045	85	285	475	12.8	261.76	65.44	1	10	31	28.1	574.655	63.85	59.1	1208.595	302.15
	30 – 59		2080	85	285	475	12.8	266.24	66.56	1	10	31	28.1	584.48	64.94	59.1	1229.88	307.32

		ETAPA DE VIDA															
		PUERPERA ,MADRE QUE DA DE LACTAR							MADRE QUE DA DE LACTAR								
		HOSPITALIZADA (ADOLESCENTE, JOVEN,ADULTA)															
REGIMEN NUTRICION AL TERAPEUTICO	EDAD		ENERGIA			MACRONUTRIENTES											
			KCAL	ADICIONAL		% V.C.T	kcal	g	Adicional			% V.C.T	kcal	g	% V.C.T	kcal	g
				SEMESTRE					SEMESTRE								
				I	II				I	II	III						
KCAL			Gramos / Día														
NORMAL	18 – 29	Años	2045	505	460	13.2	269.9	67.48	19	13	27.5	562.38	62.48	59.3	1212.69	303.17	
	30 – 59		2080	505	460	13.2	274.56	68.64	19	13	27.5	572	63.6	59.3	1233.44	308.36	

ANEXO N° 1
DISTRIBUCION DE MACRONUTRIENTES

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO			ENERGIA	ETAPA de VIDA JOVEN, ADULTO,ADULTO MAYOR									Na		K	Fibra	VOLUMEN TOTAL
				MACRONUTRIENTES													
				PROTEINAS			GRASAS			CARBOHIDRATOS							
			KCAL	% V.C.T	kcal	g	% V.C.T	kcal	g	% V.C.T	kcal	g	meq	mg	meq	cc	
NORMAL			2400	15	360	90	25	600	66.6	60	1440	360					
LIQUIDA CLARA O RESTRINGIDA			1000	5.5	55	13.8	2.08	20.7	2.2	92.42	924.23	231.05				2000	
LIQUIDA COMPLETA	F	I	924	14	129.36	32.34	34	317.7	35.3	52	485.2	121.3	523		2189	1000	
		II	765	15	118.4	29.6	27	211.5	23.5	57.51	440	110	1465		1712	1000	
BLANDA			2400	12 - 15	360	90	30	720	80	55 - 60	1320	330					
BLANDA SEVERA			2000	15	300	75	20	400	44.4	65	1300	325					
HIPOGRASA			2000	15	300	75	20	396	44	65	1300	325					
HIPOSODICA			2000	15	300	47.5	30	600	66.6	55	1100	275	2,000				
RENAL			1500	10	150	37.5	30	450	50	60	900	225					
HIPOCALORICA			1500	20	300	75	30	450	50	50	748	187					
HIPERPROTEICA			2400	20	480	120	30	720	80	50	1200	300					
HIPOGLUCIDA	Diabético		1500	15	224	56	30	450	50	60	900	225				Varón:38 g/g	
										55	824	206				Mujer:25 g/d	
	Diabetes Gestaciona		1700	20	340	85	20	340	38	60	1020	255					
RICA EN FIBRA			2400	20	480	120	30	720	80	50	1200	300					

ANEXO N° 2
DISTRIBUCION CALORICA DE MACRONUTRIENTES

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO		ETAPA de VIDA NIÑO y NIÑA, ADOLESCENTE															
		ENERGIA		MACRONUTRIENTES										Na		K	Volumen
				PROTEINAS			GRASAS			CARBOHIDRATOS							
		KCAL	Kcal/Kg/dia	% V.C.T	g /Kg /Peso	g	% V.C.T	kcal	g	Colesterol	% V.C.T	kcal	g	meq	mg	meq	cc
mg /dl																	
NORMAL		2400	15	15	90	25	25	66.6	60	1440	60						
LIQUIDA CLARA O RESTRINGIDA		1,200-1,500		12			25-30				50-60					500-800	
BLANDA		2300		14			26				60						
HIPOGRASA		F	I		1500	12% -15%			≤ 30	≤ 300	55% - 60%						
			II							≤ 200							
HIPOSODICA				15%			30%				55%		95-150	2,000			
HIPERPROTEICA				16%			≤ 30				54%						
HIPOGLUCIDA		F	I		1500	12% - 15%			≤ 30		50% - 55%						
			II														1000 kcal
			Año Vida			15% - 20%			30								
			II - X														
ANTIALERGICA																	

ANEXO N° 3

DISTRIBUCION CALORICA DE MACRONUTRIENTES

REGIMEN NUTRICIONAL			EDAD	ALIMENTACION COMPLEMENTARIA (R.M N° 870-2009/MINSAI)																
				ENERGIA		Densidad Energética	Consistencia	MACRONUTRIENTES									VOLUMEN TOTAL			
				LACTANCI A MATERNA	ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA			PROTEINAS			GRASAS			CARBOHIDRATOS						
				Meses	KCAL			Kcal/g	% V.C.T	kcal	g	% V.C.T	kcal	g	% V.C.T	kcal		g	cc	
ALIMENTACION COMPLEMENTARIA	Niñas / Niños	Amamantado	6 m - 8m		200	0.48	Puré/Papilla				40-60									
							Triturado												100 g	
			9 m – 11 m		300	0.56	Picado Fino				40-60									150 g
			12 m – 23 m		550	0.75	Entero	5- 20			35			45 - 65						200 g
		No Amamantado	6 m - 8m		769	1.03	Puré/Papilla													
							Triturado													
			9 m – 11 m		858	1.00	Picado Fino													
			12 m – 23 m		1118	1.08	Entero													

ANEXO N° 4

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO		GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL	
			TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA	
LIQUIDA		AMPLIA	DESAYUNO	
			ALIMENTOS	DOSIFICACION
LIQUIDA	AMPLIA	CEREALES/TUBERCULOS/L EGUMINOSAS	Avena s/ Colar	250 cc
			Mazamorra	200 cc
		FRUTAS		
		LACTEOS y DERIVADOS		
		VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES		
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS		
		GRASAS		
	AZUCARES	Gelatina sin congelar		
		Te	200 cc	
		Infusión	1 Litro	
	RESTRINGIDA	CEREALES/TUBERCULOS/L EGUMINOSAS	Avena Colada	250 cc
			Mazamorra	200 cc
		FRUTAS		
		LACTEOS y DERIVADOS		
VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES				
CARNES , PESCADOS y HUEVOS				
GRASAS				
AZUCARES	Gelatina sin congelar			
	Te	200 cc		
	Infusión	1 Litro		
BLANDA	CEREALES/TUBERCULOS/L EGUMINOSAS	Avena	300 cc	
		Pan s /Aditamento	1 Unidad	
		c/ Aditamento	1 Unidad	
	FRUTAS	Según estación	250 gr	
	LACTEOS y DERIVADOS	Leche	300 cc	
	VERDURAS/HORTALIZAS LEGUMBRES			
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS			
GRASAS				
AZUCARES	Azúcar Rubia	6 cucharillas		
BLANDA	SEVERA O SIN RESIDUOS	CEREALES/TUBERCULOS/L EGUMINOSAS	Avena Colada	300 cc
			Tostada	2 Unidades
	FRUTAS			
	LACTEOS y DERIVADOS			
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES			
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	Clara de Huevo	1 Unidad	
	GRASAS			
	AZUCARES			
		Mazamorra	200 cc	

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL		
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA		
		DESAYUNO		
		ALIMENTOS		DOSIFICACION
HIPOGRASA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Tostada	Cereales	240 cc
			S/Aditamento	1 Unidad
			l c/Aditamento	1 Unidad
	FRUTAS			
	LACTEOS y DERIVADOS		Leche Descremada	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/			
	CARNES , PESCADOS y			
	GRASAS			
AZUCARES		Azúcar Rubia	3	
		Infusión (Anís)	1 Litro	
HIPOSODICA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Pan	Cereales	240 cc
			Sin Sal	1 Unidad
			Sin Sal	1 Unidad
	FRUTAS			
	LACTEOS y DERIVADOS		Leche	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/			
	CARNES , PESCADOS y			
	GRASAS			
AZUCARES		Azúcar Rubia	3cucharillas	
RENAL	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Pan	Sin Sal	1 Unidad
			Sin Sal c/Aditamento	1 Unidad
	FRUTAS			
	LACTEOS y DERIVADOS		Leche	200 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/			
	CARNES , PESCADOS y		Clara de Huevo	1 Unidad
	GRASAS			
AZUCARES		Azúcar Rubia	3 cucharillas	
HIPOCALORICA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Tostada	Sin Sal	1 Unidad
			Sin Sal c/Aditamento	1 Unidad
	FRUTAS			
	LACTEOS y DERIVADOS		Leche Sin Azúcar	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/			
	CARNES , PESCADOS y			
	GRASAS			
AZUCARES				
		Jugo de Papaya Sin Azúcar	250 cc	

ANEXO N° 5

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO		ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL			
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA			
		ALMUERZO		CENA	
		ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION
LIQUIDA	AMPLIA	SOPA	250 cc	SOPA	200 cc
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS	40	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	30
		Mazamorra	200	Mazamorra	180
		Gelatina	200	Gelatina	180
		INFUSION	200	INFUSION	200
	RESTRINGIDA	Caldo Colado	250	Caldo Colado	200
		Mazamorra	200 cc	Mazamorra	180
		Gelatina	200	Gelatina	180
BLANDA	SOPA	200	SOPA	180	
	GUIISO	200	GUIISO	180	
	CEREAL	100	CEREAL	80	
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	150	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	120	
	Gelatina		Postre/Compota	80	
	Postre	Mazamorra	100		
	Fruta Cocida	200			
BLANDA	Severa o Sin Residuos	SOPA	200	SOPA	180
		Puré		Puré	
			200		180
		s / Lácteos		s / Lácteos	
		Cereal	100	Cereal	80
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS (Sancochada)	150	CARNES , PESCADOS y HUEVOS (Sancochada)	120
		Gelatina	100	Postre	80
Mazamorra	200	Mazamorra			

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL					
	TIEMPO DE INGESTA ALIMENTARIA					
	ALMUERZO			CENA		
	ALIMENTOS		DOSIFICACION	ALIMENTOS		DOSIFICACION
HIPOGRASA	SOPA		200	SOPA		180
	Guiso		200	Guiso		180
	Cereal		100	Cereal		90
	CARNES , PESCADOS Y HUEVOS (Sancochada)	Res	150	CARNES , PESCADOS y HUEVOS (Sancochada)	Res	120
		Pollo			Pollo	
		Pescado			Pescado	
	Ensalada fresca o cocida		120	Ensalada fresca o cocida		100
Fruta		250	Postre (Mazamorra)		120	
HIPOSODICA	SOPA Sin Sal		180	SOPA Sin Sal		120
	Guiso		180	Guiso		170
	Cereal Sin Sal		100	Cereal Sin Sal		90
	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS	Res	150	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS	Res	120
		Pollo			Pollo	
		Pescado			Pescado	
	Ensalada	Fresca	100	Ensalada	Fresca	80
Cocida		Cocida				
Gelatina / Mazamorra / Fruta		120	Postre		100	
RENAL	Guiso		180	Guiso		150
	Cereal Sin Sal		100	Cereal Sin Sal		90
	CARNE Blanca Huevo	Pollo	90	CARNE Blanca	Pollo	80
		Pescado	100		Pescado	90
		Clara de Huevo	60		Clara de Huevo	60
	Fruta Cocida Sin Plátano,	Papaya, Pera Piña	200	Fruta Cocida Sin	Papaya, Pera Piña	180
HIPOCALORICA	Sopa c/ Cereales integrales		150	Sopa		120
	Saltado de Verduras		200	Saltado de Verduras		180
	Cereal		90	Cereal		80
	Guiso			Guiso		
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS		150	CARNES , PESCADOS y HUEVOS		120
	Ensalada		250	Ensalada		180
	Fruta Sin Azúcar		200	Fruta Sin Azúcar		150

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL					
	TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA					
	ALMUERZO		CENA			
	ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION		
HIPERPROTEICA	SOPA		SOPA			
	200		180			
	GUIISO		GUIISO			
	200		150			
	CEREAL		CEREAL			
	100		80			
	CARNES , PESCADOS y		CARNES , PESCADOS y			
	150		120			
	Huevo		Huevo			
	60		60			
	Gelatina		Gelatina			
	Mazamorra		Mazamorra			
	100		100			
	Fruta		Fruta			
	200		200			
HIPOGLUCIDA	Sopa s/ fideos		Sopa s/ fideos			
	150		120			
	Salteado de verduras		Salteado de verduras			
	200		180			
	Cereal		Cereal			
	100		80			
	Guiso		Guiso			
	CARNES, PESCADOS y HUEVOS	Res Pollo Pescado	150	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS	Res Pollo Pescado	120
	Fruta Sin Azúcar	250	Postre Fruta	Sin Azúcar	170	
	Ensalada	200	Ensalada	150		
ANTIALERGICA	Sopa		Sopa			
	200		180			
	Guiso		Guiso			
	200		150			
	Cereal		Cereal			
	100		80			
	Carne Sancochada		Carne Sancochada			
	150		120			
	Fruta No Cítricos		Postre Sin Cocoa			
	200		200			
SECA	Guiso		Guiso			
	200 g		180 g			
	Cereal		Cereal			
	100 g		80 g			
	Carne (Sancochada		Carne Sancochada			
	150 g		120 g			
	Ensalada	Fresca Cocida	250 g	Ensalada	Fresca Cocida	180 g
	Fruta	240 g	Postre	100 g		

ANEXO N° 6
ALIMENTACION COMPLEMENTARIA

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL										
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA										
		DESAYUNO		ALMUERZO				CENA				
		ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS		DOSIFICACION	ALIMENTOS		DOSIFICACION			
ALIMENTACION COMPLEMENTARIA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS			Papa Amarilla		1 Unidad Pequeña	Papa Amarilla		¾ Unidad Pequeña			
	FRUTAS											
	LACTEOS y DERIVADOS											
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES			Verduras de Color	Amarillo	Zapallo	½ Cuchara	Verduras de Color	Amarillo	Zapallo	½ Cuchara	
					Anaranjado				Anaranjado			
					Verde Oscuro				Verde Oscuro			
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS			Hígado de Pollo		2 Cucharas	Hígado de Pollo		2 Cucharas			
	GRASAS			Aceite		½ Cucharada	Aceite		1 Cucharilla			
	AZUCARES											
	I	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Cereal	12 g								
			Pan	15 g	Papa Amarilla		1/2 Unidad Mediana	Papa Amarilla		1/4 Unidad Mediana		
		FRUTAS										
		LACTEOS y DERIVADOS	Leche	30 ml								
		VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES			Verduras de Color	Amarillo	Zapallo	1 Cucharada	Verduras de Color	Amarillo	Zapallo	1/2Cucharada
						Anaranjado	Zanahoria	½ Cucharada		Anaranjado	Zanahoria	¼ Cucharada
						Verde Oscuro	Acelga/Es pinaca	½ Cucharada		Verde Oscuro	Acelga/Espinaca	¼ Cucharada
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS			Alimento Origen Animal		2 Cucharas	Alimento Origen Animal		2 Cucharas		
	GRASAS			Aceite		½ Cucharada	Aceite		1 Cucharilla			
	AZUCARES											
	I I I	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Cereal	12 g	Cereal		4 Cucharas	Cereal		4 Cucharas		
			Pan	35 g	Menestra		2 Cucharas	Menestra		2 Cucharas		
FRUTAS												
LACTEOS y DERIVADOS		Leche Evaporada	100 ml									
VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES				Verduras de Color	Amarillo	Zapallo	1 Cucharada	Verduras de Color	Amarillo	Zapallo	1/2 Cucharada	
					Anaranjado	Zanahoria	1 Cucharada		Anaranjado	Zanahoria	1/2 Cucharada	
					Verde Oscuro	Acelga/Es pinaca	1 Cucharada		Verde Oscuro	Acelga/Espinaca	1/2 Cucharada	
CARNES , PESCADOS y HUEVOS		Pollo, Res, Atún, Pavita Desecada	2 Cucharas	Alimento Origen Animal		2 Cucharas	Alimento Origen Animal		2 Cucharas			
GRASAS				Aceite		1 Cucharada	Aceite		1 Cucharilla			
AZUCARES	Azúcar	2 1/2 Cucharillas										

ANEXO N° 7

		ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL DESTINADA A LOS PROFESIONALES de la SALUD, PERSONAL de SALUD TÉCNICO y AUXILIAR ASISTENCIAL de la SALUD PROGRAMADOS con GUARDIA HOSPITALARIA (D.L. N° 1153, D.L N° 1057, Resolución N° 423-2013-OSCE/PRE)		
REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	TIEMPO DE INGESTA ALIMENTARIA		
		DESAYUNO		
NORMAL	CEREALES /TUBERCULOS/ LEGUMINOSAS	ALIMENTOS		DOSIFICACION
		Cereal		200
		Pan	C/Adita mento	I
	II			1 unid
	FRUTAS	Según estación		250 gr
LACTEOS DERIVADOS	Leche / Yogurt		300cc	

	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONA destinada a los PROFESIONALES de la SALUD, PERSONAL de SALUD TÉCNICO y AUXILIAR ASISTENCIAL de la SALUD PROGRAMADOS con GUARDIA HOSPITALARIA (D.L. N° 1153, D.L N° 1057, Resolución N° 423-2013-OSCE/PRE)									
REGIMEN NUTRICION AL TERAPEUTI CO	TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA									
	Preparació n	GRUPOS ALIMENTOS	ALMUERZO		Preparación	GRUPOS ALIMENTOS	CENA			
NORMAL	Sopa	Cereales /Menestras Tubérculos	Guía de Intercambio Alimentos INS / CENAN Anexo N° 18A	1/5 Porción	Sopa	Cereales /Menestras Tubérculos	Guía de Intercambio Alimentos INS / CENAN Anexo N° 18A	1/5 Porción		
									Carnes Pescado	1 Porción
									VERDURAS	1 Porción
	Entrada			1 Ración	Entrada			1 Ración		
	Plato de Fondo.	Cereales	Guía de Intercambio Alimentos INS / CENAN Anexo N° 18A	1 ½ Porción	Plato de Fondo	Cereales	Guía de Intercambio Alimentos INS / CENAN Anexo N° 18A	1 Porción		
		Menestras Tubérculos		½ Porción		/Menestras Tubérculos		½ Porción		
		Carnes Pescado		2 ½ Porción		Carnes/Pescado		2 Porción		
		Verduras		1 ½ Porción		Verduras		1 Porción		
	Postre	Fruta y/o Mazamorra		1 Porción	Compota de Fruta Mazamorra y/o			1 Porción		
	Refresco			300 cc	Infusión			250 cc		

Aditamento	Alimento
I	Huevo, Queso, Pollo, Lomo, Atún
II	Aceituna, Mermelada, Mantequilla, Manjar Blanco, Palta

ANEXO N° 8

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO			GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL ETAPA de VIDA NIÑO y NIÑA		
				DIARREA PERSISTENTE		
				ALIMENTOS	DOSIFICACION	
FORMULA HOSPITALARIA	POCA	LACTOSA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Arroz Crudo	15 Gramos	
			FRUTAS			
			LACTEOS y DERIVADOS	Leche Entera	Polvo Liquida	11 gramos 85 ml
			VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES			
			CARNES , PESCADOS y HUEVOS			
			GRASAS	Aceite Vegetal	3,5 gramos	
	SIN			AZUCARES	Azúcar	3 gramos
					Liquido Preparación	200 mililitros
				CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Arroz	3 gramos
				FRUTAS		
				LACTEOS y DERIVADOS		
				VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES		
				CARNES , PESCADOS y HUEVOS	Huevo Completo	64 gramos
				GRASAS AZUCARES	Aceite Azúcar	4 gramos 3 gramos
	Liquido Preparación	200 mililitros				

ANEXO N° 9

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO		GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL ETAPA de VIDA NIÑO y NIÑA	
			DIARREA con DESNUTRICION GRAVE	
ALIMENTOS	DOSIFICACION			
FORMULA HOSPITALARIA II	INICIAL	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Arroz en Polvo	60 Gramos
		FRUTAS		
		LACTEOS y DERIVADOS	Leche Descremada en Polvo	25 gramos
		VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES		
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS		
		GRASAS	Aceite Vegetal	20 gramos
		AZUCARES	Azúcar	60 gramos
		Liquido Preparación	1,000 mililitros	
	POSTERIOR	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS		
		FRUTAS		
		LACTEOS y DERIVADOS	Leche Descremada en Polvo	80 gramos
		VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES		
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS		
		GRASAS	Aceite Vegetal	60 gramos
AZUCARES		Azúcar	50 gramos	
	Liquido Preparación	1,000 mililitros		

ANEXO N° 10

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	FORMULA HOSPITALARIA	
		ALIMENTOS	DOSIFICACION
FH - III	LACTEOS	Leche Evaporada	¾ Lata
	HUEVOS	Clara de Huevo Cocido	2 Unidades
	FRUTAS	Plátano de Isla o de Seda	1 Unidad mediana
	CEREALES	Arroz Cocido	1 Taza (Tipo Mazamorra Espesa)
	ACEITES y GRASAS	Aceite Vegetal	1Cuchara
	MISCELÁNEO	gelatina	Cuchara al Ras
VOLUMEN	1 Litro		

ANEXO N° 11

ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL																		
FH IV - SONDAS NASOGASTRICA																		
TIEMPO de COMIDA																		
REGIMEN NUTRICION AL TERAPEUTICO	GRUPO ALIMENTOS	Desayuno		Media Mañana		Almuerzo		Media Tarde		Cena								
		ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION							
SONDA	Naso	Gastrica	CEREALES TUBERCULOS LEGUMINOSAS	Quinoa/Maca/ Siete semillas	150ml	Quinoa/Maca/ Siete semillas	100ml	Arroz	Cocido	50g	Arroz cocido	27g	Quinoa	cocido	50g			
				Arroz cocido(Si se usa Leche descremada)	2cdas			Quinoa			Puré de papa	80ml	arroz					
							Papa					papa						
				Frijol de Soya	100 ml	Frijol de Soya	100 ml	Frijol de Soya	100 ml	Frijol de Soya	100 ml	Frijol de Soya	100 ml					
			FRUTAS	Zum o	naranja	50ml	Zum o	naranja	50ml	Zum o	naranja	50ml	Zum o	naranja	50ml	Zum o	naranja	50ml
					manzana			manzana			manzana							
					plátano			plátano			plátano							
			LACTEOS y DERIVADOS	Leche (Descremada / Deslactosada)	100ml	Leche (Descremada / Deslactosada)	50ml	Leche (Descremada / Deslactosada)	100ml	Leche (Descremada / Deslactosada)	50ml	Leche (Descremada / Deslactosada)	100ml					
			VERDURAS HORTALIZAS LEGUMBRES							Puré	Zapallo	100ml	Puré	Zapallo	70ml	Puré	Zapallo	100ml
											vainitas,			vainitas,				
											espinaca			espinaca				
											zanahoria			zanahoria				
			CARNES , PESCADOS HUEVOS	Clara huevo	2 unidades	Clara huevo	1 unidad	Clara huevo	2 unidades	Clara huevo	1 unidad	Clara huevo	2 unidades					
								Hígado de pollo	½ unidad		Hígado de pollo	½ unidad						
GRASAS	Aceite oliva o sachainchi	8ml	Aceite oliva o sachainchi	7ml	Aceite oliva o sachainchi	8ml	Aceite oliva o sachainchi	7ml	Aceite oliva o sachainchi	8ml								
AZUCARES	Glucomiel / gelatina	8ml	Glucomiel	5ml	Glucomiel	8ml	Glucomiel	5ml	Glucomiel	8ml								
		5g	gelatina	3g	gelatina	5g	gelatina	3g	gelatina	5g								
VOLUMEN		300ml		200ml		300ml		200ml		300ml								

ANEXO N° 12

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO		ALIMENTOS	
		PERMITIDOS	NO PERMITIDOS
LIQUIDA	AMPLIA	Caldo	
		Infusión	
		Te	
		Azúcar	
		Gelatina	
		Chuño	
		Cocimiento de Cereales	
	RESTRINGIDA	Caldo	
		Infusión	
		Te	
		Azúcar	
		Gelatina	
		Chuño	
		Cocimiento de Cereales	
BLANDA		CEREALES Refinados	Cereales Integrales
		FRUTAS (Sancochadas, al horno o en Compotas)	
		LACTEOS y DERIVADOS (Leche, Queso Pasteurizado)	Quesos Duros Mantecosos
		VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Sancochadas a excepción de las Flatulentas)	Verduras Flatulentas (Col, Coliflor, Cebolla, Rabanito, Culantro, Albahaca)
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS(Magras sin Tejido Conectivo, Pescado ,Pollo, Huevo Sancochado)	Carnes Grasosas ,Curadas,Ahumadas,Embutidos
		GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	
		AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
BLANDA	Severa O Sin Residuos	CEREALES(Arroz y Pastas Refinadas y otros productos hechos con cereales refina)	Cereales Integrales, Leguminosas
		FRUTAS (Manzana, Pera, Durazno Pulpa cocida, al horno o en Compotas)	Frutas Crudas
		LACTEOS y DERIVADOS (Queso Fresco Descremado)	Leche y Productos Lácteos, Queso Maduro,
		VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Zapallo, Zanahoria, Zapallito Italiano)	Verdura Cruda, Ajo, Cebolla ,Coliflor, Col
		CARNES Magras ,AVES, PESCADOS y HUEVOS	Carne Grasosa Cerdo, Embutido
		GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	
		AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	ALIMENTOS	
	PERMITIDOS	NO PERMITIDOS
HIPOGRASA	CEREALES(Arroz Fideos, pan Refinadas y otros productos hechos con cereales refina, Papa, camote, Yuca	
	FRUTAS (Manzana, Pera, Durazno Pulpa cocida, al horno o en Compotas)	
	LACTEOS y DERIVADOS (Leche Descremada, Yogurt Elaborado a Base de Leche Descremada, Quesos Preparados con Leche Baja en Grasa)	Leche(Entera, Chocolatada)
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Zapallo, Zanahoria, Zapallito Italiano)	
	CARNES Magras ,AVES sin Piel , PESCADOS y HUEVOS Clara	Carnes (Enlatadas, Vísceras, Fritas) Pato, Cordero, Embutidos, Huevos Enteros, Palta Nueces, Mantequilla.. margarina, Manteca de Cerdo ,Mayonesa
	GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	
	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
HIPOSODICA	CEREALES Sin Sal	Pan con Sal, Pasteles ,Galletas
	FRUTAS (Manzana, Pera, Durazno Pulpa cocida, al horno o en Compotas)	Frutas Secas Enlatados
	LACTEOS y DERIVADOS (Leche y Yogurt en Poca Cantidad, Queso Blanco)	
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Contienen < 10 mg% Sodio)	Verduras en Conserva, apio
	CARNES Magras ,AVES, PESCADOS Cantidad Restringida y HUEVOS Cuatro Veces por Semana	Carnes Curadas , Ahumadas o Enlatadas, Embutidos
	GRASAS (Margarina sin Sal)	Margarina con Sal
	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
RENAL	CEREALES(Arroz y Pastas Refinadas y otros productos hechos con cereales refinado)	
	FRUTAS (Bajo Nivel de Potasio y Jugo de Estas Frutas)	FRUTAS Secas
	LACTEOS y DERIVADOS (Queso Fresco Descremado)	
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES (Bajo Nivel de Potasio)	LEGUMBRES
	CARNES Magras ,AVES, PESCADOS y HUEVOS(Cantidades Limitadas)	CARNES Rojas
	GRASAS (Saludables)	
	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
HIPOCALORICA	CEREALES(Arroz y Pastas Refinadas y otros productos hechos con cereales refina	CEREALES(Refinadas
	FRUTAS (Manzana, Pera, Durazno Pulpa cocida, al horno o en Compotas)	FRUTAS (Secas, Higos, Guindones; Pasas ,Conserva)
	LACTEOS y DERIVADOS (Queso Fresco Descremado)	LACTEOS y DERIVADOS (Queso Mantecoso, Duro)
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Zapallo, Zanahoria, Zapallito Italiano)	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Enlatadas)
	CARNES Magras ,AVES, PESCADOS y HUEVOS	CARNES (Pato, Cerdo; Mariscos, embutidos)
	GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	GRASAS (Chocolates, Cacao, Helados; Mantequilla, Grasa Animal, Manteca, Mayonesa
	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	AZUCARES (Azúcar Gelatina, Pasteles,

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	ALIMENTOS	
	PERMITIDOS	NO PERMITIDOS
HIPOGLUCIDA	CEREALES(Complejos)	Pasteles
	FRUTAS	Frutas Secas en Exceso
	LACTEOS y DERIVADOS (Leche Descremada, Yogurt, Sin Azúcar, Queso Hipo graso)	
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Zapallo, Zanahoria, Zapallito Italiano)	
	CARNES Magras ,AVES, PESCADOS (Sin Piel) y HUEVOS no más de Tres Veces a la Semana	Embutidos, Vísceras en Exceso
	GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	
	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
ANTIALERGICA	CEREALES	
	FRUTAS	Frutas: cítricos (naranja, mandarina, etc.), pina y fresas
	LACTEOS y DERIVADOS	Leche: con chocolate, cacao y en ponches.
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES	Legumbres: tomate y preparaciones que lo
	CARNES Magras ,AVES, PESCADOS y HUEVOS	Pescados, mariscos, cerdo, carnes enlatadas, quesos fundidos y embutidos. Huevos, y productos y/o preparaciones que los contienen
	GRASAS	Grasas: nueces, mantequilla de maní. Frituras
	AZUCARES	

1.8. NOTA IMPORTANTE

- 1.8.1. Se proporcionará cereal infantil fortificado ya sea en la alimentación complementario I, II, III aquellos niños que requieran un complemento nutricional indicado por la nutricionista del hospital la frecuencia, horario y volumen las cuales no generar ningún costo adicional al hospital.
Cereal Fortificado que es un complemento nutricional que posee una formulación enriquecida con vitaminas, minerales, ácido fólico y sulfato ferroso, el cual se encuentra regulado en la Resolución Ministerial N°249-2017/MINSA que aprueba el documento Técnico: Plan Nacional para la Reducción de la Anemia materna Infantil y la desnutrición crónica infantil en el Perú 2017-2021 con el objetivo general de contribuir a nivel nacional, con la reducción y control de la anemia materno infantil y desnutrición infantil. Se aclara que la condición de complemento nutricional a que se refiere el cereal está en condición de reemplazo del alimento complementario, el cual está contemplado en la ración programada, por lo tanto no tiene un costo adicional
- 1.8.2. El puré será prensado. No se aceptará papillas ni purés LICUADOS, todo deberá ser aplastado con tenedor o utensilio para tal fin.
- 1.8.3. Las fórmulas lácteas sus tomas serán solicitadas según indicación médica y/o nutricionista del hospital, la contabilidad de la cantidad de formula polimérica y especializada consumida se realizara de acuerdo con el volumen de formula (un litro) y concentración de formula (20% a 30%) utilizada. El monto a pagar por el consumo de la formula enteral será por volumen de fórmula de un litro y la concentración de fórmula.
- 1.8.4. Los adicionales de dietas en hospitalización no representará ningún costo adicional a la Entidad, motivos que es una sola dieta fraccionada en tomas. (el adicional, es una fracción de la dieta establecida para el paciente, por lo que no se considera se aplique mayor costo a la entidad)
- 1.8.5. Cada dieta del paciente debe salir del área de nutrición con su indicador correspondiente: apellidos, N° de cama, abreviatura de la dieta correspondiente. Utilizando el reporte de dietas obligatorio para cada paciente y el personal del postor ganador será el encargado de prescribir los indicadores.
- 1.8.6. El Contratista debe presentar de manera específica tres tipos de dieta (dieta blanda, dieta completa y dieta del personal de guardia). La dieta blanda no debe ser igual a la dieta completa ni a la del personal de guardia.
- 1.8.7. El Contratista deberá cumplir con dos litros de infusión distribuido a cada uno de los pacientes, en dos horarios mañana (10:00am), tarde (3:00pm) o según el requerimiento medico prescrito, en área COVID el Contratista deberá dejar en tres horarios (mañana, medio día y tarde) las infusiones para los pacientes, ya que estos necesitan ingerir más líquidos, debido a las condiciones derivadas de su enfermedad.
- 1.8.8. Las dietas blandas sin residuos y sin lactosa se utilizará como producto proteico leche sin lactosa o soya (envasada).
- 1.8.9. Las dietas hipercelulosas deberán contener fruta picada en todas las comidas, además de variar con yogurt que contenga linaza y/o chía, o frutas deshidratadas (pasas, guindones, orejones) además de ensaladas variadas en el almuerzo y cena.
- 1.8.10. La dieta hipoglucida no deberá llevar jugos ni extractos, solo fruta entera o picada (1tza) además deberán tener la opción de gelatina light para los postres de los pacientes.
- 1.8.11. Cuando haya opción de un “sándwich débil” debe ir acompañado por un “sándwich mejorado” para equilibrar el contenido proteico del desayuno/refrigerio.
- 1.8.12. Las raciones para paciente en COVID serán distribuidos en vasos con tapa, con sus respectivos cubiertos descartables biodegradables en recipiente.
- 1.8.13. El Contratista mantendrá 01 bidón de agua fresca en el comedor apta para el consumo del personal de guardia.

- 1.8.14. El Contratista proporcionara un plato especial para 28 de julio, navidad y año nuevo (pavo, panteón, chocolate) sin costo para la institución.
 Contará con un control de estado e higiene de su persona

2. FORMULAS, DOSIFICACIONES Y FRECUENCIA

Tipo de formula	Volumen de la fórmula para contabilidad	Concentración de formula (en polvo)	
		AI 18%	AI 23%
Formula polimérica	1000ml	180gr	230gr
Formula especializada según patología	1000ml	180gr	230gr

Sándwich mejorado:

ENTREMÉS	FRECUENCIA
1 unidad de huevo	1 vez por semana
40gr de queso	2 vez por semana
40 gr pollo	1 vez por semana
40gr de pavita	1 vez por semana
40gr de pulpa de res	1 vez por quincena
40gr de pulpa de pollo	1 vez por semana
40gr de filete de atún	1 vez por semana
Tortilla de verduras	1 vez por quincena
40 gr de cerdo	1 vez por quincena

Sándwich débil:

ENTREMÉS	FRECUENCIA
Mantequilla 8gr.	1 vez por semana
Mermelada 8gr.	1 vez por semana
04 aceitunas negras (15gr s/semilla)	2 vez por semana
Manjar 8gr.	1 vez por semana
Palta 40 gr.	2 vez por semana
50gr camote o plátano frito	1 vez por semana

3. CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Condiciones para el Desarrollo del Servicio:

- El Postor Ganador tendrá a su cargo la Provisión, Elaboración y Distribución de Alimentos destinado a los usuarios hospitalizados Neonatos, Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes, Adultos y Adultos Mayores Hospitalizados de las áreas funcionales de Emergencia, Centro Obstétrico Ginecología), así como para Personal de Salud profesional, Técnico y Auxiliar Asistencial Programados con Guardia Hospitalaria, efectuando su atención de acuerdo a las exigencias técnicas establecidas en estas especificaciones técnicas.
- El Contratista deberá coordinar permanentemente con el Servicio de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento y el Servicio de Nutrición de los centros asistenciales los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio para el paciente y/o personal de guardia de los establecimientos de salud de la Red Asistencial Moyobamba.
- El contratista deberá contar con el libro de reclamaciones: que “Desde el año 2011 toda empresa está obligada a tener un Libro de Reclamaciones según Decreto Supremo N° 11-2011-PCM. La empresa que No cuente con un Libro de Reclamaciones visible, o que no lo entregue cuando le soliciten o no responda al usuario que ha dejado constancia de un reclamo puede estar sujeto a una sanción o multa que puede llegar hasta 450 Unidades Impositivas Tributarias (UIT)”
- El Contratista está obligado a realizar por cuenta propia, la supervisión diaria y constante a sus trabajadores destacados durante el horario de prestación del servicio en la Entidad, previa coordinación con la Nutricionista responsable de cada Centro Asistencial, a fin de que se verifique el cumplimiento de las condiciones de trabajo de su personal y no estén sujetos a penalidades.
- El Contratista está obligado a llevar un registro de control del estado e higiene de su personal durante el horario de prestación del servicio, registro que será verificado por la Nutricionista responsable del servicio del Centro Asistencial.

- 3.6. El Contratista, para el control de su personal, proporcionará un cuaderno en donde registrarán su ingreso y salida, información que se adjuntará a la conformidad del servicio para verificación de la puntualidad. El personal técnico y cocineros no podrán abandonar las instalaciones durante el horario de prestación del servicio, para evitar la contaminación cruzada, salvo en caso de emergencias con previo aviso al responsable del Centro Asistencial.
- 3.7. El Contratista, los Funcionarios responsables y el Profesional Nutricionista de cada Centro Asistencial, realizará en forma mensual una Inspección inopinada al servicio de Alimentación y Nutrición, para observar y verificar la correcta manipulación y preparación de los alimentos, así como el correcto uso del uniforme del personal y cumplimiento de las Normas de Higiene, Salubridad y de Bioseguridad.
Para el centro asistencial de Rioja además de la Inspección del personal, se deberá constatar y/o verificar las condiciones adecuadas de la infraestructura del servicio, acorde a lo aprobado en la oferta y lo solicitado en los TDR.
Como instrumento de revisión se suscribirá un Acta de Constatación el cual deberá estar firmada por cada una de las partes.
- 3.8. El contratista durante todas las fases de la producción deberá evitar la exposición de los alimentos a las temperaturas críticas para la multiplicación de microorganismos (entre 7°C y 60°C). Si se producen demoras en la producción, las materias primas perecederas y los productos en elaboración deberán mantenerse a una temperatura que reduzca al mínimo la proliferación de bacterias. Esto podrá lograrse colocando rápidamente el producto en zonas de almacenamiento refrigerado (0 a 5°C) y manteniéndolo a más de 60°C hasta que se reanude la producción normal.
- 3.9. El Contratista cumplirá estrictamente con lo tipificado en la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01. (R.M N°749-2012-SA/MINSA) los Principios Generales de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación en el Proceso de Elaboración de Alimentos (BPM), Programa de Higiene y Saneamiento Norma vigente 49-2012 MINSA; HACCP, por ello contará con el manual de BPM, el cual, debe estar orientado y especificado al tipo de servicio de alimentación que brinda para los establecimientos de salud Hospital I Alto Mayo y Centro Médico de Rioja.
- 3.10. El Contratista deberá contratar a los distintos proveedores, haciéndose responsable del cumplimiento por parte de los mismos de las normativas higiénico-alimenticias establecidas en cada momento en materia de conservación y manipulación de alimentos. Además de llevar un registro de recepción y rotulado (fecha) de todos los insumos (frescos y secos) que ingresan al servicio de alimentación, registro que será verificado por el responsable del Centro Asistencial. El área de recepción debe mantenerse limpia, organizada (para evitar contaminación cruzada) y libre de restos de embalajes o basuras u otros tipos de fuentes de contaminación, nunca se manipularán o colocarán junto a productos de limpieza, los depósitos de los alimentos evitarán el acceso de animales, insectos o roedores.
- 3.11. En las cámaras de almacenamiento refrigerado y congelado, se deberá controlar: limpieza, desinfección, temperatura, humedad, capacidad, anaqueles y estantes. La temperatura de refrigeración será inferior a los 5° C y de congelación inferior a los -18° C. Además, contar con un termómetro externo y un control visible diario de la temperatura por lo menos en 3 turnos, El Contratista anotará los incidentes con la temperatura y lo anotará en su registro, debiendo en estos casos utilizar adecuadamente su plan de contingencia previsto.
- 3.12. Los alimentos (materia prima) para la producción deben encontrarse en recipientes adecuados según el tipo de alimento; los equipos y los estantes se mantendrán limpios y en adecuadas condiciones de uso; para la descongelación de los alimentos debe realizarse en un ambiente con una temperatura controlada de 5°C, nunca colocándolos en agua o a temperatura ambiente. Los alimentos descongelados no volverán a la cámara de congelación.
- 3.13. Para el registro del Kárdex se debe aplicar el sistema PEPS (primeras entradas, primeras salidas), en todos los almacenes de alimentos ya sean de refrigeración, congelación o de productos secos; para garantizar las características organolépticas de todos los productos que se utilicen.
- 3.14. El Contratista a través de su Administrador o quien haga sus veces, coordinará con el (la) Profesional Nutricionista del Centro Asistencial los días de ingreso de los insumos perecibles y no

perecibles para así poder ser revisados por el nutricionista del establecimiento de salud a efectos de observar, si cumplen con las condiciones óptimas de la calidad del producto y puedan pasar a su almacenamiento respectivo.

- 3.15. En el Proceso de cadena de frío, correspondiente a este servicio, se establecen las consideraciones generales relativas a las distintas etapas del proceso de cadena fría. El Contratista deberá ajustarse a la normatividad vigente en cada momento, siendo el Único responsable de la corrección en caso de existir observaciones por parte del profesional Nutricionista, para la conservación de los alimentos que serán servidos a los pacientes y personal profesional de la entidad.
- 3.16. El Contratista será responsable de la adquisición de materia prima acorde a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S N° 007-98-SA) y su modificatoria aprobado por Decreto Supremo N° 004-2014-SA.
- 3.17. El Contratista será responsable de distribuir las bandejas de alimentos desde la cocina hasta la misma habitación del paciente y el comedor y a su vez de la recuperación de todos los materiales (carros de distribución, vajilla, menaje y bandejas) que deberán llegar a la zona de lavado después de cada turno (desayuno, almuerzo y cena) desde las habitaciones de los pacientes. Deberá establecer los procedimientos para el lavado, limpieza y desinfección, de todos los materiales.
- 3.18. El Contratista se ajustará a las Especificaciones Técnicas determinadas para cada Régimen Nutricional (Normal, Terapéutico y/o Soporte Nutricional) destinado a las Diferentes Etapas de Vida, acorde a la Distribución de Macronutrientes establecido en el Anexo N° 1, Anexo N° 2, Anexo N° 3, así como; lo indicado en los Anexo N° 6, Anexo N° 8, Anexo N° 9, Anexo N° 10, Anexo N° 11.
- 3.19. El Contratista para la Provisión, Elaboración y Distribución de los Regímenes Nutricionales Terapéuticos destinado a los Usuarios Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes, Adultos y Adultos Mayores Hospitalizados correspondientes a los diferentes Tiempos de Ingesta Alimentaria [Desayuno (R.M N° 870-2009/MINSA)] se ceñirá estrictamente al Anexo N° 4; así como, lo destinado al Tiempo de Ingesta Alimentaria [Almuerzo (R.M N° 870-2009/MINSA), Comida] se ceñirá acorde a lo establecido en el Anexo N°5.
- 3.20. El Contratista para la Elaboración y Distribución de los Regímenes Nutricionales (Normales o Dietas completas) destinado a los Profesionales de la Salud, Personal Técnico y Auxiliar Asistencial Programados con Guardia Hospitalaria correspondiente a los diferentes Tiempos de Ingesta Alimentaria (Desayuno, Almuerzo, Cena y Refrigerios) se ceñirá estrictamente al Anexo N° 7 del presente Término de Referencia.
- 3.21. El Contratista para la Provisión, Elaboración y Distribución de los Regímenes Nutricionales Terapéuticos destinado a los Usuarios Hospitalizados correspondientes a los diferentes Tiempos de Ingesta Alimentaria [Desayuno (R.M N° 870-2009/MINSA)] se ceñirá estrictamente al Anexo N° 4 , lo destinado al Tiempo de Ingesta Alimentaria [Almuerzo (R.M N° 870-2009/MINSA) ,Comida] se ceñirá estrictamente a lo establecido en el Manual de Dietas Normales y Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética; así como, a lo indicado en el Anexo N°5.
- 3.22. El Contratista para la Provisión, Elaboración y Distribución de los Regímenes Nutricionales (Normales y/o Terapéuticas) tendrá que ceñirse a lo establecido en el cuadro del Anexo N° 1, Anexo N° 2, Anexo N° 3 del presente Término de Referencia, así como a las Tabla de Dosificación de Alimentos Niño-Niña (Anexo N° 15), Tabla de Dosificación de Alimentos Adolescentes, Jóvenes, Adultos, Adultos Mayores, Gestantes (Anexo N° 16), Tabla Auxiliar de Factores de Conversión de Peso de Alimento Cocidos a Crudo (Anexo N° 17), Tabla Auxiliar de Porcentaje de Parte Comestible de Alimentos (Anexo N°18).
- 3.23. El Profesional de la Salud Nutricionista asignado al Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del establecimiento de salud periódicamente realizará la Evaluación Nutricional Dietética (Pesada Directa de Alimentos) (Anexo N°19) en relación a la Adecuación de los Macronutrientes y Micronutrientes de los Regímenes Nutricionales (D.S N° 021-2008-SA) destinados a Pacientes de Hospitalización, Emergencia y Personal Profesional de Salud de Guardia.
- 3.24. El Área de Nutrición del Contratista deberá asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los

productos, deberá de cumplir con lo dispuesto en la NTS N°098 - MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud" (R.M N° 749-2012-SA/MINSA) "Principios Generales de Higiene", que comprenden: Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) (Anexo N°14)

- 3.25. El Personal de la Empresa Contratista que laborará en el Área Funcional del Servicio de Nutrición deberá contar con Carnet Sanitario Vigente; así como, deberá de contar con Cuatro Exámenes Médicos – COVID y los siguientes auxiliares Examen Parasitológico, Coprológico, Serológico y Radiografía de Tórax así como contar con los carnet de vacunación vigentes, cuya relación de su personal será verificado en fiscalización posterior, por parte del Órgano encargado de las contrataciones de la Entidad.
- 3.26. El Contratista está obligado a observar y cumplir las Normas Sanitarias Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S N° 007-98 - SA, Ley General de Salud N° 26842) y además disposiciones conexas relacionadas con el Servicio de Alimentación, productos perecibles y no perecibles, así como lo establecido en la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas (R.M N° 449–2006/MINSA, Ley General de Salud N° 26842.
- 3.27. El Contratista del servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital deberá efectuar tres (03) veces al año el Análisis Microbiológico del Régimen Nutricional (Normal y/o Terapéutico), así como, el Análisis Microbiológico de las Manos de los Manipuladores de Alimentos y Superficies en contacto, previa coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietética, dicho costo será asumido por el Contratista (10 tomas como mínimo).
- 3.28. El Contratista proporcionará con Quince (15) días de anticipación la planificación mensual de los regímenes de alimentación para pacientes y Personal Asistencial; con la Dosificación de los ingredientes y el cálculo de macronutrientes de Alimentos para cada Régimen Nutricional de los Distintos Grupos Atareos especificando la Medida Casera, Peso Bruto y/o Peso Neto y calorías de todas las preparaciones del rol del mes (Anexo N°20) se aclara que la Nutricionista de la Entidad en un plazo aproximado de 05 días devolverá al contratista para las correcciones de la observación, obligándose el contratista a subsanar y enviar la programación corregida en un plazo máximo de setenta y dos (72) horas indefectiblemente. A fin de que no exista desabastecimiento y controversia en el suministro de alimentos aprobados.
- 3.29. El Contratista presentará en forma mensual y con una semana de anticipación el rol de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo; equipos y utensilios, considerando las normas vigentes de limpieza, desinfección, fumigación, control de plagas. El cual estará contemplado en el su programa de higiene y saneamiento y sujeto a supervisión por parte del profesional Nutricionista de la Entidad.
- 3.30. El Contratista deberá contar con Copia simple de la Licencia de Funcionamiento Municipal vigente del local ofertado; esto en caso hubiese un incendio o desastres naturales en el cual no se puede realizar las preparaciones de las raciones en las instalaciones del hospital, por lo cual deberá cumplir con lo establecidos en las normas vigentes afines, según R.M N°822-2018 – MINSA y su NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA y R.M N° 308-2012/MINSA; OBLIGATORIO debe contar con la ficha del registro MINSA COVID.
- 3.31. El Contratista deberá contar con el MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE, SANEAMIENTO EN LA ELABORACIÓN Y ATENCIÓN DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN FRENTE AL COVID – 19.
- 3.32. El Contratista deberá contar con charolas exclusivamente para el servido a los pacientes COVID-19 además de contar con utensilios descartables Biodegradable como establece la norma vigente.
- 3.33. Los cambios en la programación de dietas serán excepcionales y deberán ser comunicados en forma anticipada a la Nutricionista del Centro Asistencial de la Entidad, en un plazo mínimo de 24 horas, quien, de acuerdo a las circunstancias y a las necesidades de los usuarios, los autorizará o negará. En los cambios que sean autorizados por el servicio de Nutrición, se considerará el contenido energético y nutricional de los alimentos, es decir, los reemplazos se efectuarán con alimentos de composición nutricional similar. Si el cambio supone la entrega de un alimento de mayor costo al programado, el Contratista asumirá dicho costo.

- 3.34. El Profesional de Nutrición de la Entidad, supervisará y registrará en forma aleatoria la recepción de los alimentos y negará la admisión de raciones que no cuenten con el gramaje completo establecido o no cumplan con los niveles de calidad permisible para el consumo y temperatura adecuada.
- 3.35. El contratista a través de su Nutricionista conjuntamente con el responsable de Nutrición del Centro Asistencial de la Entidad, deberá elaborar a los usuarios (pacientes y personal) una encuesta de satisfacción mensual en donde se evalúe cualidades organolépticas, servicio de atención al cliente, suministro de agua al paciente, limpieza, menú especial. Los resultados deberán entregarse al Profesional Nutricionista de la Entidad, mediante informe conjuntamente con un Plan de Acciones Correctivas a Implementarse.

4. HORARIOS DE ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN:

4.1.1. La distribución del personal será en coordinación con la oficina de Nutrición y por el Contratista, el supervisor, de lunes a domingo en todos horarios, incluyendo feriados, distribuidos en cada turno como se indica a continuación:

- 1er Turno Mañana (8 horas) 5am a 01:00pm
- 2do Turno Mañana (8 horas) 01:00pm a 09:00pm

✓ Atención en las Áreas de Hospitalización, Emergencia y Centro Obstétrico y cualquier otra área que demande la Entidad:

Ración	Hora exacta de Entrega al Paciente	Tiempo Ingesta	Hora Acopio
Desayuno	07.00 hrs	60 minutos	8.00 hrs
Almuerzo	12.00 hrs	60 minutos	13.00 hrs
Comida	18:00 hrs	60 minutos	19.00 hrs

De haber paciente ingresante luego del horario de servido de las raciones y exista autorización de preparado adicional, el contratista se obliga a elaborar la ración solicitada y entregar en el servicio ingresado, la ración servida será contabilizada en el informe de consumo.

Atención a los Profesionales de la Salud, Personal de Salud Técnico y Auxiliar Asistencial y/o el personal que sea designado por la Entidad se realizará en los siguientes horarios:

Tiempo de Ingesta Alimentaria	Inicio	Termino
	Atención	
Desayuno	07.00 hrs	9.30 hrs
Almuerzo	13.00 hrs	15.30 hrs
Cena	18:00 hrs	20.00 hrs

- 4.1.2. Los alimentos preparados devueltos por el Servicio de Nutrición, por ser considerados No Aptos (Consistencia, acabado de la preparación, etc) para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el Contratista, mediante nueva preparación, ciñéndose a las especificaciones dadas por la Institución sin reportar un costo adicional para la Entidad.
- 4.1.3. Si el Contratista reincidiera hasta en tres oportunidades en la falta del numeral 3.27, o si en los informes técnicos que alcance el Servicio de Laboratorio sobre los controles Microbiológicos dan resultado positivo a gérmenes patógenos, la Institución podrá iniciar las acciones administrativas y legales para resolver el contrato. Las preparaciones alimenticias, estarán sujetas a evaluación permanente en cuanto al grado de aceptabilidad de los comensales.
- 4.1.4. Se calcula que la preparación de raciones puede variar en un 10% por encima o debajo de las cantidades estimadas en la programación de dietas, para la Atención a Pacientes del Servicio de Hospitalización, Servicio de Emergencia y Personal de Guardia.

- 4.1.5. El(a) Nutricionista (personal clave) del Contratista deberá estar a tiempo parcial (04 horas como mínimo en cada centro asistencial) en el servicio de alimentación en (forma diaria intercalada y presencial) para las coordinaciones correspondientes con el profesional nutricionista del Hospital I Alto Mayo y del Centro Médico Rioja, efectuará supervisión y asesoría en el área de producción para asegurar la bioseguridad y calidad alimentaria desde la recepción de los insumos, durante el proceso de preparación, servido, dosificación, distribución y eliminación de restos, descontaminación y limpieza de superficies, equipos, vajilla, etc. esto en concordancia con el numeral 11.3.1.1. literal a) y b).
- 4.1.6. El Contratista será responsable de los formatos de firma de registro para el control de entrega de raciones al personal asistencial de acuerdo al rol de guardias aprobados, cuya copia será entregado al Nutricionista de la Empresa para su control y preparación de las raciones y este formato a su vez le servirá para el conteo de raciones e informe del mes.

5. PONDERACIONES DE RACIONES UTRA

- 5.1. Las raciones normales y Dieto terapéuticas, deberán contener una relación de nutrientes balanceados, debiendo a su vez, cubrir los requerimientos vitamínicos y minerales necesarios.
- 5.2. Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día, se utilizará la Unidad Técnica Alimenticia Servida (UTRAS) del Ministerio de Salud, con factor de ponderación correspondiente a:
- | | | |
|-----------------------------|---|------|
| Desayuno | : | 0.15 |
| Almuerzo | : | 0.50 |
| Comida (para pacientes) | : | 0.35 |
| Cena (Trabajadores) | : | 0.20 |
| Refrigerio | : | 0.12 |
| Alimentación Complementaria | : | 0.30 |
| Fórmulas enterales | : | 1.00 |

6. REQUERIMIENTO DE RACIONES

La cantidad de Raciones estará de acuerdo al nivel que brinda los establecimientos de la Red Asistencial Moyobamba, según la programación siguiente:

REQUERIMIENTO ESTIMADO DE RACIONES PARA EL PERIODO ESTABLECIDO DE 730 DIAS (periodo de 24 meses)				
REQUERIMIENTO PARA LOS CENTROS ASISTENCIALES	MENSUAL		ANUAL	
	DIETAS SOLIDAS	DIETAS LIQUIDAS	DIETAS SOLIDAS	DIETAS LIQUIDAS
Hospital I Alto Mayo	980	100	23,520	2,400
Centro Médico Rioja	300	10	7,200	240
Total Red Asistencial	1,280	110	30,720	2,640

7. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

- 7.1. La Jefatura de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento del Hospital I Alto Mayo a través del Servicio de Nutrición de los Centros Asistenciales supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.
- 7.2. El(a) Nutricionista de la Empresa Contratista (personal clave), deberá coordinar permanentemente con la responsable del área de nutrición de cada Centro Asistencial de EsSalud, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio, requiriéndose la presencia y permanencia del profesional en los horarios de mañana principalmente a fin de garantizar las acciones y coordinaciones oportunas con el personal profesional de la entidad
- 7.3. Los responsables de EsSalud y la Nutricionista (personal clave del Contratista), realizarán la supervisión en el proceso de manipulación, preparación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones.

7.4. En el Área de elaboración de las dietas, se realizará la supervisión diaria y presencial por la Nutricionista del Contratista en las diferentes etapas de la preparación de los alimentos, respecto a la manipulación, presentación y transporte, asegurando una óptima calidad para su distribución respectiva. Lo realizará durante por lo menos 4 horas diarias de las cuales la mayoría del tiempo será durante el turno de mañana donde hay mayor actividad, de los cuales las actividades de trabajo serán diarios en turnos y horas alternadas tanto en el Hospital I Alto Mayo y en el Centro Médico de Rioja para lo cual al inicio del contrato alcanzará el rol de sus turnos a la Nutricionista de la Institución y posteriormente será los días 25 de cada mes.

7.5. El personal profesional (nutricionista) de la Institución responsable del Área de Alimentación y Nutrición del Centro Asistencial, verificará la calidad y cantidad de los alimentos elaborados antes de su distribución, para ello el Contratista incluirá una ración completa (desayuno, almuerzo) sin costo alguno a la Institución y proporcionará adicionalmente a su relación de Equipos estratégicos los siguientes equipos que son para el control de calidad:

- Una Balanza digital con capacidad de hasta 5 kg. con intervalos de 10 gr. Para el control del gramaje de los alimentos servidos.
- Un Termómetro de alimentos.

7.6. **Condiciones básicas del Sistema HACCP:**

El Contratista deberá supervisar en sus trabajadores la aplicación del sistema HACCP, en los diferentes puntos:

A) Control de personal:

- Control del uso correcto del uniforme
- Evaluación de limpieza del personal
- Control del lavado de manos
- Control regular de enfermedades infectocontagiosas

B) Control de recepción de productos

C) Control de almacenado de productos

D) Control de limpieza y orden de las diferentes áreas:

Operaciones Preliminares de:

- Selección, Limpieza e Higiene de los alimentos

Operaciones Fundamentales de:

- Elaboración y/o preparación de los alimentos.

Operaciones definitivas de:

- Distribución y Servido de las Raciones

E) Control de las diferentes Operaciones y Procedimientos.

- Control regular del proceso de suministro de líquidos.
- Control regular de operaciones preliminares y fundamentales en el proceso de producción de los alimentos.
- Control regular de las operaciones de lavado, esterilizado de equipos de distribución de dietas.
- Control regular de operaciones de servido de bandejas para piso.

F) Control de personal (Relacionado al PHS)

- Control del uso correcto del uniforme
- Evaluación de limpieza del personal
- Control del lavado de manos
- Control regular de enfermedades infectocontagiosas
- Capacitación periódica del personal en temas relacionados con la inocuidad alimentaria

G) Control de recepción de productos. (Relacionado al BPM)

H) Control de almacenado de productos (Relacionado al BPM)

I) Control de limpieza y orden de las diferentes áreas: (Relacionado al PHS)

Operaciones Preliminares de:

- Selección, Limpieza e Higiene de los Alimentos.

Operaciones Fundamentales de:

- Elaboración y/o preparación de los Alimentos.

Operaciones definitivas de:

- Distribución y Servido de los Alimentos.

8. INFRAESTRUCTURA, EQUIPOS Y MATERIALES

- 8.1. EsSalud, para la prestación del servicio en el Hospital I Alto Mayo, dotará al Contratista la planta física (instalaciones) del área de cocina y comedor, por los cuales EsSalud deducirá el 10% del monto mensual facturado (este concepto de pago incluye energía eléctrica y agua), el contratista tiene la obligación de efectuar al inicio y al término s de las operaciones diarias de la limpieza y desinfección de cada una de las áreas entregadas del Hospital; además el contratista deberá dotar y equipar el servicio con los implementos según el cuadro indicado en el numeral 8.3.
- 8.2. Para el Centro Médico Rioja, el Contratista deberá contar con un local (propio o alquilado), de uso exclusivo del contratista, con ambientes adecuados y amplios (área de almacén, área de producción, cocina, área de lavado) con instalación de Servicios Higiénicos completos, para todas las operaciones que el Servicio de Alimentación requiera, Debiendo a través de su personal antes y al terminar sus operaciones deben realizar la limpieza y desinfección respectiva, asimismo deberá reunir las siguientes condiciones:
- El Área de Cocina debe tener ventilación adecuada (que contenga ventanas amplias y con seguridad)
 - El material de revestimiento de las paredes del local no deberá ser poroso, debe ser de fácil lavado, desinfección y alta durabilidad.
 - Paredes de cemento pulido (como mínimo). pintura lavable.
 - Pisos con cerámica o de cemento pulido (como mínimo).
 - Lavaderos enchapados con mayólicas, para el lavado de la vajilla y menajes.
 - Instalaciones eléctricas empotradas en óptimas condiciones con instalaciones dentro de ductos, con buenos acabados y debidamente instalados.
 - Agua y desagüe con sistema de abastecimiento y flujo continuo (incluir tanque de agua)
 - Los pisos deben ser de fácil limpieza y tener las pendientes necesarias para lograr un rápido desagüe. La limpieza estará a cargo de su personal de la Empresa Contratista.
 - Debe tener ambientes exclusivos para:
 - Área de Procedimientos y Producción de Alimentos.
 - Área de Almacén, cumpliendo el procedimiento de Almacenaje.
 - Ambiente o área para el procedimiento de distribución.
 - Servicios higiénicos que se encuentren ubicados a una distancia prudencial del Área de producción.
 - Sistemas Eléctricos en buen estado (enchufes e interruptores)
 - Con dotación de sistemas de Iluminación adecuada, natural y artificial.
- 8.3. Para el cumplimiento del Servicio el concesionario implementará el servicio con los siguientes equipos estratégicos, material, menaje y vajillas siguientes:

Equipamiento estratégico.

N°	Equipo estratégico	Unidad de medida	Cantidad			Características Tánicas mínimas
			Hospital II-I Moyobamba	Centro Asistencial Rioja	Total	
1	Cocina industrial a Gas de 4 Hornillas con Horno	Unidad	1	1	2	<ul style="list-style-type: none"> • Construcción frente en Acero Inoxidable 430; • Espaldar y laterales en Acero aluminizado, • De 4 Hornillas de 30.000 Btu. • Con 1 Horno de 33.000 Btu y control de Temperatura (93°C a 260°C) • Operación Gas (Natural 4,5" WC) y (LP 10" WC) • Potencia nominal 153,000 Btu o más. • Equipo Nuevo con una antigüedad no mayor a un año de adquisición con relación a la fecha de presentación de la oferta en buen estado de conservación y funcionamiento.

N°	Equipo estratégico	Unidad de medida	Cantidad			Características Técnicas mínimas
			Hospital II-I Moyobamba	Centro Asistencial Rioja	Total	
2	Refrigeradoras de 270 a 350 Lt con 2 Puertas	Unidad	2	1	3	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad neta total de 270-350 lt • Voltaje 220 V/60 Hz • Tipo de descongelamiento: Automático • Porta huevos (11 huevos como mínimo) • Aanaqueles pequeños (mínimo 3) • Anaquel grande (mínimo 1) • Separador de botellas (mínimo 1) • Con sistema de aislamiento de ruido • Acabado acero inoxidable. • Equipo Nuevo con una antigüedad no mayor a un año de adquisición con relación a la fecha de presentación de la oferta en buen estado de conservación y funcionamiento
3	Carros térmicos Porta Alimentos Metálico	Unidad	1	0	1	<ul style="list-style-type: none"> • Coche térmico con calentamiento eléctrico regulado con termostato, para transporte de comida para los pacientes • Con capacidad no menor a 250KG. • Fabricado íntegramente con acero inoxidable • Estructura metálica rodable, fabricada íntegramente en plancha de acero inoxidable (SS) de 1.2mm y 0.8mm de espesor, debidamente reforzado con perfiles (omegas) y con aislante térmico en la parte superior, donde se encuentran los espacios destinados para colocar (02) depósitos de forma cilíndrica y (02) rectangulares. Con parachoques formado por (04) esquineros de Poliuretano (PU). • Con (04) garruchas de grado hospitalario de Ø6", (02) de ellas con freno. • Con reguladores de temperatura desde 30° hasta 110°C, con termostato. • Debe contar con dos (02) puertas abatibles con tirador tipo asa y una chapa (Incluye 02 llaves) para el almacenamiento de accesorios. • Sistema de cierre hermético para conservar el calor. • Debe contar con cajones con tirador tipo asa y con correderas telescópicas que permiten la extracción total del cajón. • Equipo Nuevo con una antigüedad no mayor a un año de adquisición con relación a la fecha de presentación de la oferta en buen estado de conservación y funcionamiento.
4	Hornos Microondas doméstico	Unidad	2	1	3	<ul style="list-style-type: none"> • Acabado exterior de acero inoxidable • Con 900-1000 watts de potencia • Por lo menos 10 niveles de potencia • De 20 a 30 lt. • Panel digital • Equipo Nuevo con una antigüedad no mayor a un año de adquisición con relación a la fecha de presentación de la oferta en buen estado de conservación y funcionamiento
5	Congeladora	Unidad	1	1	2	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad: De 100 a 200 litros
6	Filtros Purificador de agua para beber	Unidad	1	1	2	<ul style="list-style-type: none"> • Filtro purificador de agua a nivel Nanoscópico con filtro de cambio a 10,000 litros

N°	Equipo estratégico	Unidad de medida	Cantidad			Características Técnicas mínimas
			Hospital II-I Moyobamba	Centro Asistencial Rioja	Total	
						<ul style="list-style-type: none"> Equipo Nuevo con una antigüedad no mayor a un año de adquisición con relación a la fecha de presentación de la oferta en buen estado de conservación y funcionamiento.

Equipamiento Adicional no estratégico.

N°	Equipo adicional no estratégico	Unidad de medida	Cantidad			Características Técnicas mínimas
			Hospital II-I Moyobamba	Centro Asistencial Rioja	Total	
1	Cocina Industrial de 2 Hornillas a Gas sin horno	Unidad	1	0	1	<ul style="list-style-type: none"> Construcción frente en Acero Inoxidable 430; Espaldar y laterales en Acero inoxidable De 2Hornillas de 30.000 Btu. Control de Temperatura (93°C a 260°C) Operación Gas (Natural 4,5" WC) y (LP 10" WC) Potencia nominal 153,000 Btu o más. Equipo Nuevo con una antigüedad no mayor a un año de adquisición con relación a la fecha de presentación de la oferta en buen estado de conservación y funcionamiento
2	Licadora domestica con 2 vasos de Vidrio	Unidad	1	1	2	<ul style="list-style-type: none"> Capacidad: 2 litros Equipo Nuevo con una antigüedad no mayor a un año de adquisición con relación a la fecha de presentación de la oferta en buen estado de conservación y funcionamiento En buen estado de conservación y funcionamiento Alta durabilidad y potencia para ejecutar los trabajos diarios de licuado de jugos, frutas, vegetales (dietas licuadas)
3	Licadora Semi industrial	Unidad	1	0	1	<ul style="list-style-type: none"> Equipo Nuevo con una antigüedad no mayor a un año de adquisición con relación a la fecha de presentación de la oferta en buen estado de conservación y funcionamiento En buen estado de conservación y funcionamiento Alta durabilidad y potencia para ejecutar los trabajos diarios de licuado vegetales crudos, hielos, alimentos duros, etc.
4	Batidora Doméstica	Unidad	1	1	2	En buenas condiciones (aptas para su uso)
5	Platos Hondos de loza hotelera (blanco)	Unidad	48	24	72	En buenas condiciones (aptas para su uso)
6	Platos de Entrada de loza hotelera (blanco)	Unidad	48	24	72	En buenas condiciones (aptas para su uso)
7	Platos Tendidos de loza hotelera (blanco)	Unidad	48	24	72	En buenas condiciones (aptas para su uso)
8	Platos de Postre de loza hotelera (blanco)	Unidad	48	24	72	En buenas condiciones (aptas para su uso)
9	Tazas c/platitos de loza hotelera (blanco)	Unidad	48	24	72	En buenas condiciones (aptas para su uso)
10	Vasos de vidrio	Unidad	48	24	72	En buenas condiciones (aptas para su uso)
11	Balde de acero quirúrgico capacidad de 15 a 20 Lts	Unidad	3	1	4	En buenas condiciones (aptas para su uso)
12	Ollas de acero quirúrgico t/grande de 15 Lt.	Unidad	2	1	3	En buenas condiciones (aptas para su uso)
13	Ollas de acero quirúrgico t/mediano de 12 Lt.	Unidad	4	2	6	En buenas condiciones (aptas para su uso)
14	Ollas de acero quirúrgico t/pequeño de 8 Lt.	Unidad	2	1	3	En buenas condiciones (aptas para su uso)

N°	Equipo adicional no estratégico	Unidad de medida	Cantidad			Características Técnicas mínimas
			Hospital II-I Moyobamba	Centro Asistencial Rioja	Total	
15	Tetera de acero quirúrgico t/grande 15 lt.	Unidad	1	1	2	En buenas condiciones (aptas para su uso)
16	Sartén de Teflón t/grande	Unidad	2	1	3	En buenas condiciones (aptas para su uso)
17	Sartén de Teflón t/mediano	Unidad	2	1	3	En buenas condiciones (aptas para su uso)
18	Sartén de Teflón t/pequeño	Unidad	2	1	3	En buenas condiciones (aptas para su uso)
19	Cooler de plástico t/grande (50 lt)	Unidad	1	1	2	En buenas condiciones (aptas para su uso)
20	Cooler de plástico t/mediano (25 lt)	Unidad	1	1	2	En buenas condiciones (aptas para su uso)
21	Termo Transportador de Acero Inoxidable (20 lt)	Unidad	2	1	3	En buenas condiciones (aptas para su uso)
22	Prensa papas de acero inoxidable	Unidad	1	1	2	En buenas condiciones (aptas para su uso)
23	Cucharas de acero inoxidable	Unidad	48	24	72	En buenas condiciones (aptas para su uso)
24	Cucharitas de té acero inoxidable de cocina	Unidad	48	24	72	En buenas condiciones (aptas para su uso)
25	Tenedores de acero inoxidable	Unidad	48	24	72	En buenas condiciones (aptas para su uso)
26	Cuchillo de acero inoxidable de cocina	Unidad	4	3	7	En buenas condiciones (aptas para su uso)
27	Cuchillo de acero inoxidable para pan	Unidad	4	2	6	En buenas condiciones (aptas para su uso)
28	Coladeras de acero inoxidable distinto tamaño	Unidad	4	2	6	En buenas condiciones (aptas para su uso)
29	Tazón de acero inoxidable t/grande	Unidad	2	1	3	En buenas condiciones (aptas para su uso)
30	Tazón de acero inoxidable t/mediano	Unidad	4	2	6	En buenas condiciones (aptas para su uso)
31	Cucharas boconas de acero inoxidable	Unidad	4	2	6	En buenas condiciones (aptas para su uso)
32	Trinches de acero inoxidable	Unidad	3	2	5	En buenas condiciones (aptas para su uso)
33	Espátulas de acero inoxidable	Unidad	4	2	6	En buenas condiciones (aptas para su uso)
34	Tablas de picar acrílico diferentes colores	Unidad	4	4	8	En buenas condiciones (aptas para su uso)
35	Jarras de vidrio c/tapa capacidad 2 Lts.	Unidad	6	2	8	En buenas condiciones (aptas para su uso)
36	Jarras de vidrio de 1	Unidad	48	24	72	En buenas condiciones (aptas para su uso)
37	Termos de 3 litros con tapa hermética.	Unidad	3	2	5	En buenas condiciones (aptas para su uso)

Los mantenimientos preventivos y correctivos estarán a cargo del propio contratista debiendo presentar su plan de mantenimiento de equipos para la firma del Acta de Instalación del Servicio.

- 8.4. El Contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario, asignado e implementado para la ejecución del servicio, en buenas condiciones de funcionamiento e higiene; siendo responsable de brindar el mantenimiento respectivo y cuidado adecuado de los bienes y equipos indicados en el Acta de Instalación.
- 8.5 El contratista estará a cargo del inventario inicial de utensilios, vajilla, cubiertos y menaje necesarios para el servicio, los cuales, deben estar en óptimas condiciones y se realizará la reposición de todos los enseres deteriorados de manera inmediata para no poner en riesgo la salud de los usuarios del servicio. El inventario y la reposición efectuada, será entregado en un informe al Servicio de Nutrición. El número de piezas de vajilla que integren la bandeja dependerá de las comidas previstas en el menú y del usuario (pacientes o personal) al que se entregará la bandeja.

- 8.6. El Contratista se obliga a efectuar el mantenimiento preventivo y correctivo de los (sus) equipos para su buen funcionamiento, estableciendo un cronograma de fechas de mantenimiento de los equipos el cual deberá colocarse en un lugar visible del área, así como deberá presentar mensualmente al responsable de la Entidad las acciones realizadas para verificar el cumplimiento del mantenimiento. (deberá tener en custodia para una determinada verificación los documentos, llámese comprobantes de pago con el detalle, N° de serie del equipo y las acciones realizadas para su reparación completa el cual concordará con las guías de remisión entregadas en él.
- 8.7. El Contratista se obliga a proporcionar equipos electrodomésticos nuevos en buen estado de conservación y funcionamiento, con un tiempo de fabricación no mayor a un año con relación a la fecha de instalación del servicio, el menaje completo, utensilios, manteles para las mesas de comedor (la cantidad en relación al cambio interdiario) felpas para el secado e higiene respectiva y cualquier otro equipo y/o material necesario, para el buen cumplimiento de la atención del Servicio de Nutrición
Para cumplimiento de Requisitos de Calificación el Postor deberá presentar la relación de los Equipos Estratégicos solicitados anexando las Especificaciones Técnicas precisas, marca, modelo, capacidad, vigencia tecnológica, fecha de fabricación y otros necesarios para que se determine que cumple con las características mínimas para la atención del servicio.
- 8.8. El uniforme del personal profesional y auxiliar responsable de cumplir las obligaciones del suministro de alimentos, será el fijado en la Oferta Técnica Económica. (Se aclara que los costos e incidencia que asuma el contratista este está ya definido en su estructura de costos alcanzados y ofertados) se sobre entiende que al presentar el postor en su DJ de Cumplimiento de TDR se encuentra este rubro para cumplimiento estricto.
- 8.9. La Limpieza y desinfección de los ambientes cedidos por concesión tanto en el Hospital I Alto Mayo como en el local acreditado para el Centro Médico Rioja en la ejecución del servicio de alimentación serán efectuados por el personal de la empresa contratista debiendo cumplir con las condiciones de salubridad y normas de bioseguridad; para ello deberán tener en cuenta el Plan y esbozo de limpieza así como de tener en buen estado y pintado el área entregada.
- 8.10. El Contratista en relación con los residuos de alimentos, cautelará que:
- Los desperdicios frescos provenientes de la preparación de comidas serán depositados en bolsa plástica de color negro (residuos comunes) y recipientes adecuados con tapa y pisador, 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 párrafo anterior.
 - Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización, serán recolectados en depósitos de plásticos debidamente identificados, los cuales deben estar contenidos en una bolsa plástica de color roja. El cumplimiento de esta medida será supervisado por la administración de los Centros Asistenciales, el que emitirá un informe detallado al respecto.
 - Se deberán tomar en cuenta los protocolos de desinfección por COVID para los recipientes de basura.
- Todos los residuos sólidos recolectados de los párrafos anteriores, serán incinerados y/o degradados mediante insumos químicos determinados para este fin, con la finalidad de no ser usado como alimentos para animales.

9 CONTROL SANITARIO Y HÁBITOS DE HIGIENE PERSONAL

- 9.1. Todos los manipuladores de alimentos deberán cumplir con las disposiciones pertinentes vigentes, señaladas en el reglamento sanitario de alimentos y cumplir con los protocolos de cuidado y protección frente al COVID-19.
- 9.2. Todo el personal de Salud, deberán de practicar buenos hábitos saludables para no propagar la enfermedad producida por coronavirus y otras enfermedades:
- a) Higiene:

Personal que manipula los alimentos, Profesional Nutricionista.

Cumple un rol fundamental para reducir la posibilidad de contaminación y propagación de infección en los productos que elabora.

Reglas básicas a seguir:

- Optimo estado de salud: sin enfermedad respiratoria, digestiva, heridas, otras infecciones.
- Higiene personal:
- Desinfección de las plantas del calzado – pediluvio.
- Lavado correcto de manos y/o desinfectarse con alcohol gel
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.
- Ducharse. Antes y después de trabajar.
- Vestimenta apropiada (considerada fuente de contaminación), limpio y completo.
- Gorra
- Guardapolvo
- Doble Mascarillas (KN95/N95 con Quirúrgica) o (Mascarilla Quirúrgica con una de tela)
- Delantal
- Guantes
- Calzado exclusivo para Cocina

9.3.1. Uso de mascarillas, guantes, mandilón descartable:

- a) La mascarilla es de uso obligatorio dentro y fuera del Servicio de Nutrición, por la naturaleza del trabajo, se recomienda los siguientes:
 - Área de Hospitalización COVID o no COVID: Doble Mascarillas (KN95/N95 con Quirúrgica)
 - Área de Producción: Doble Mascarilla simple
 - Área de Comedor: Doble Mascarilla Simple
- b) El uso de los guantes descartables, será de acuerdo a las necesidades del trabajo a realizar:
 - Área de Producción: Deben ser utilizados sólo para algún uso específico y cambiado cuando sea necesario.
 - Área de Hospitalización: El uso es obligatorio para el servido y distribución de los alimentos cocidos.
 - Área de Comedor: El uso es obligatorio para el servido y distribución de los alimentos cocidos.
- c) El uso de mandilón descartable, será de uso exclusivamente por el personal que ingresa al área de hospitalización.
- d) El mandilón descartable una vez usado debe ser eliminado en los contenedores de residuos biocontaminados que existen en las afueras de hospitalización. No debe ser utilizado dentro del área de preparación de los alimentos.

9.3.2. Proceso de elaboración: aplicación de las buenas prácticas de manipulación durante el proceso.

1. Al momento de la recepción se verificará la limpieza e higiene del vehículo transportador de los alimentos, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el Programa de Higiene y Saneamiento. (PHS -3A Higiene de Vehículo de distribución)
2. Se procede a realizar la desinfección zapatos al ingreso a las áreas y de las manos del manipulador proveedor de alimentos, con el desinfectante alcohol al 70 %.
3. Se verificará que los productos se encuentren en buen estado de conservación, el control de calidad se realizará a través de la aplicación de fichas sensoriales y control de temperatura.
4. Se procederá a verificar el peso y/o la cantidad de alimentos que ingresan de acuerdo a lo solicitado, en la balanza y/o en la mesa designada para tal fin.

5. De acuerdo a la naturaleza del producto alimenticio se procederá a la desinfección, para evitar cualquier tipo de riesgo de contaminación, según se detalla a continuación:

Alimentos perecibles y no perecibles con empaques:

Utilizando un atomizador que contenga alcohol al 70%, se procede a la desinfección de las superficies de los empaques de los productos, como son empaques de plástico, cajas de cartón y latas; posteriormente se procede a la verificación del control de calidad, de acuerdo a los procedimientos de la Buenas Prácticas de Manipulación (Formatos N°03); paso seguido se procede al almacenamiento.

Frutas y Verduras

Se lava todas las frutas y verduras bajo un chorro de agua para limpiar todas las superficies de difícil acceso.

En un recipiente se prepara la solución desinfectante para frutas y verduras, con hipoclorito de sodio a 50pp; y se deja reposar por 5 minutos.

Una vez transcurrido el tiempo se enjuaga las frutas y verduras.

Se procede al almacenamiento en la cámara de refrigeración.

Tubérculos

Los tubérculos ingresarán limpios y desinfectados al almacén serán colocados en las jabas que corresponden, en el ambiente que se mantiene permanentemente seco y se limpia diariamente y cada vez que se requiere.

9.3.3. Procedimiento Sanitaria del área de Producción de alimento:

Elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos. El procesamiento de alimentos crudos se realiza en el área de preparación previa, e incluye operaciones tales como: recorte, despiece, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros. Para un adecuado procesamiento de alimentos crudos es necesario tener en cuenta las siguientes medidas:

- Utilizar utensilios y superficies limpias – desinfectadas, (Formato 03B) de uso exclusivo para tal fin y evitar la contaminación cruzada.
- Lavado:** Todos los vegetales, incluyendo ajos y cebollas, deben ser lavados cuidadosamente, sea cual sea el uso que se les dé. Para el lavado se debe usar agua potable y esponja, e ir realizándolo una por una cuando sean piezas individuales como zanahorias, papas, limones y similares; en manojos pequeños, cuando se trata de culantro, perejil, etc., para eliminar tierra y mugre visibles; las lechugas se lavarán hojas por hojas.
- Desinfección:** En el caso de la elaboración de alimentos que serán consumidos sin una cocción previa, es indispensable desinfectarla materia prima, tal como se señala en el BMP.

9.3.4. Pasos a seguir para una correcta desinfección

Verduras

Medir 1 ml (25 gotas) de cloro por cada litro de agua, mezclarlo bien y luego agregar las verduras deshojadas, previo lavado con chorros de agua potable.

Dejarlas reposar en el agua clorada por 15 minutos como mínimo. Protegerlas de cualquier contaminación posterior y enjuagar con agua potable.

Elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos

El procesamiento de alimentos crudos se realiza en el área de preparación previa, e incluye operaciones tales como: recorte, despiece, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros. Para un adecuado procesamiento de alimentos crudos es necesario tener en cuenta las siguientes medidas:

- Utilizar utensilios y superficies limpias – desinfectadas, (Formato 03B)** de uso exclusivo para tal fin y evitar la contaminación cruzada.
- Lavado:** Todos los vegetales, incluyendo ajos y cebollas, deben ser lavados cuidadosamente, sea cual sea el uso que se les dé. Para el lavado se debe usar agua potable y esponja, e ir realizándolo una por una cuando sean piezas individuales como zanahorias, papas, limones y similares; en manojos pequeños, cuando se trata de culantro, perejil, etc., para eliminar tierra y mugre visibles; las lechugas se lavarán hojas por hojas.
- Desinfección:** En el caso de la elaboración de alimentos que serán consumidos sin

una cocción previa, es indispensable desinfectarla materia prima, tal como se señala en el BMP.

Recomendaciones del tipo de EPP de acuerdo al Usuario

Usuario (Empresa Contratista)	Equipo Protector
Personal de área o administrativo o Coordinador del Contratista	1.- Uniforme de trabajo 2.- Mascarilla quirúrgica descartable
Personal destacado del Contratista en áreas de atención crítica, TBC, SIDA COVID-19	1.- Gorro quirúrgico descartable 2.- Respirador KN95 o doble mascarilla 3.- Lentes protectores con ventosa 4.- Mandilón descartable 5.- Guantes de látex descartables 6.- Protector facial

- 9.4. 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.
- 9.5. 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.
- 9.6. El Contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso y en comedor, en buenas condiciones de conservación, higiene y salubridad, reduciendo al máximo los riesgos de contaminación.
- 9.7. El Contratista es responsable del lavado y desinfectado de la vajilla, menajería y equipos con lejía al 0.1% u otros similares. Igualmente es responsable del desinfectado de la planta física del área de nutrición (piso, mesas, paredes) con lejía al 0.5% u otros desinfectantes de igual acción germicida, por lo que para dicho fin el Contratista proveerá de todos los insumos necesarios.
- 9.8. 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 frecuente y de acuerdo a la necesidad y aseo bucal (frecuencia y técnicas), permanencia en el uso de turbante, uso de mascarilla y guantes, aplicación de programas preventivos y de despistaje, en especial en casos de portadores sanos, etc.

10. ADMINISTRACION DE RIESGOS OPERACIONALES

- 10.1. En los aspectos preventivos, deberá ocuparse de cumplir con las exigencias del servicio de salud del Ambiente respecto de las condiciones higiénicas y de funcionamiento relativas a:
- Condiciones sanitarias básicas del servicio
 - 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 y limpieza de los reposteros y la zona donde manipulan los alimentos
 - De la higiene de la elaboración de los alimentos
 - De la higiene en el expendio de los alimentos
 - Zona de lavado, efectuar desinfección de los equipos
 - Eliminación de residuos, líquidos y sólidos
 - Cuidar del secado de recipientes antes de guardar en los reposteros para evitar proliferación de hongos u otros insectos.

11. RESPONSABILIDADES

11.1. Responsabilidad por el Servicio:

- 11.1.1 El Contratista se obliga a mantener el número mínimo de personal para cubrir lo solicitado, para la normal prestación del Servicio en cada uno de los Centros Asistenciales de la Red Asistencial Moyobamba.
- 11.1.2. El Contratista asumirá cualquier responsabilidad frente a su personal contratado, en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte, durante el desarrollo de sus labores y dentro del periodo de la prestación del servicio.
- 11.1.3. Es responsabilidad del Contratista cumplir el Contrato de Servicios por el plazo aprobado un, así como de requerir la entidad por un periodo adicional deberá realizar las prestaciones adicionales previas adendas o contratos respectivos, según lo establecido en la Ley y el Reglamento de Contrataciones del Estado
- 11.1.4. Los perfiles básicos, competencias y conocimientos y la cantidad mínima de personal que EsSalud requiere para el servicio de Alimentación y Nutrición se indican en el numeral 11.3.
- 11.1.5. Para la firma y perfeccionamiento del contrato el postor ganador deberá presentar la siguiente documentación que acredite el perfil del personal, conforme se detalla a continuación.

Nutricionista.

- Copia del carnet sanitario vigente.
- Resultados negativos de Exámenes de Laboratorio de TBC y Hepatitis B.
- Certificado de no poseer antecedentes policiales.
- Certificado de no poseer antecedentes penales.
- Certificado de no poseer antecedentes judiciales.
- Certificado de buena salud, expedido por organismos de EsSalud o el MINSA

Maestro Cocinero.

- Copia del título técnico de maestro cocinero o chef o carreras similares (relacionadas con preparación de alimentos, excepto nutricionista), **en caso el título requerido** no pueda ser verificado, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.
- Copia simple de constancias, certificados, u otros documentos, según corresponda, que acredite, 20 horas de capacitación en temas relacionados con buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Copia de 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 laboral mínima de un (01) año, como maestro cocinero o chef o director de cocina o cocinero o jefe de cocina, en la prestación de servicios de alimentación para establecimientos de salud
- Copia del carnet sanitario vigente.
- Resultados negativos de Exámenes de Laboratorio de TBC y Hepatitis B.
- Certificado de no poseer antecedentes policiales.
- Certificado de no poseer antecedentes penales.
- Certificado de no poseer antecedentes judiciales.
- Certificado de buena salud, expedido por organismos de EsSalud o el MINSA

Auxiliar de Nutrición.

- Certificado de estudios secundarios completos.
- Copia simple de constancias, certificados, u otros documentos, según corresponda, que acredite, 20 horas de capacitación en temas relacionados con buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Copia de 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 laboral mínima de un (01) año, como maestro cocinero o chef o director de cocina o cocinero o jefe de cocina o ayudante de cocina o auxiliar de nutrición o auxiliar de cocina, jefe de cocina, en la prestación

de servicios de alimentación.

- Copia del carnet sanitario vigente.
- Resultados negativos de Exámenes de Laboratorio de TBC y Hepatitis B.
- Certificado de no poseer antecedentes policiales.
- Certificado de no poseer antecedentes penales.
- Certificado de no poseer antecedentes judiciales.
- Certificado de buena salud, expedido por organismos de EsSalud o el MINSA

De igual forma el Postor para el perfeccionamiento del Contrato deberá presentar la relación de los Equipos Estratégicos indicados, colocando la Marca, Modelo, Capacidad.

- 11.1.6. El Contratista deberá acreditar al inicio del cumplimiento del contrato y en forma mensual que su personal cuenta con Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) para salud y pensiones. No se permitirá el ingreso a los Centros Asistenciales de EsSalud al personal del contratista que no cuente con el referido seguro, considerando este hecho como inasistencia del personal, la misma que será de responsabilidad del contratista.
- 11.1.7 Para el inicio de las actividades el Contratista deberá alcanzar a la Entidad copia de los Exámenes Médicos Ocupacionales otorgados por la Entidad competente acreditada en el rubro ocupacional. En el resultado del examen debe indicarse como APTO para las actividades a desarrollar. No se permitirá el ingreso a los Centros Asistenciales de EsSalud al personal del contratista que no cuente con el referido examen y con resultado de APTO, considerándose este hecho como inasistencia del personal, la misma que será de responsabilidad del contratista.
Si durante la ejecución del servicio el personal se ausente por vacaciones, descansos médicos y/o permisos el personal que efectuará el reemplazo también deberá contar con su Examen Médico Ocupacional en condición de APTO.
El personal contratado por la empresa no podrá ingresar a las instalaciones si presenta algún síntoma de enfermedad bajo estricta responsabilidad del contratista
- 11.1.8. Los exámenes Médicos Ocupacionales tendrán una vigencia máxima de 06 meses. Todo el personal del contratista deberá contar con su certificado médico vigente durante la ejecución del contrato.
- 11.1.9. Se tomará como personal clave a la profesional en Nutrición que reúna los requisitos establecidos, al ser personal clave, la Institución podrá solicitar su cambio o reemplazo si observa incumplimiento de sus funciones descritas en el presente TDR o demuestra actitudes inapropiadas como maltrato al personal de su cargo o malas relaciones interpersonales con los responsables del servicio de la Entidad que puedan poner en riesgo la adecuada prestación del servicio y por ende a los usuarios del servicio.
- 11.1.10. El personal clave debe acreditar una experiencia mínima de dos (02) años en la especialidad (servicios alimentarios), para lo cual deberá presentar copia simple de constancias y/o certificados de trabajo en el cual se observe la fecha del tiempo, a través de la fecha de ingreso y término.
- 11.1.11. Este personal clave deberá cumplir normas de conducta y carácter de reciprocidad para cumplir con las condiciones de trabajo óptimo en la ejecución del servicio y puedan coordinar los aspectos de la atención adecuada del servicio.

11.2. Remuneraciones:

- 11.2.1 El Contratista es el único responsable directo por el pago de las remuneraciones del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con ESSALUD.
- 11.2.2 El Contratista independientemente del Régimen al que está acogido, sea Micro o Pequeña Empresa, es responsable del pago de remuneraciones de su personal contratado, así como de todos los importes que pudiera devengarse por conceptos de Leyes Laborales, Beneficios Sociales, Seguro Social, Indemnizaciones por Tiempo de Servicios, Tributos y otros que le corresponda.

11.2.3 La empresa Contratista deberá presentar para efectos de los pagos de su facturación copia del PDT y copia del Registro de recepción de Boletas de Pago de su personal en donde fehacientemente se indique que el personal ha sido pagado por sus servicios del mes que corresponda a efectos de que no exista controversia en las condiciones de trabajo de su personal.

11.3 Potencial Humano Requerido:

11.3.1. Requerimiento de Personal del Contratista:

11.3.1.1. Personal Clave

Cargo	Cantidad (para el Hospital I Alto mayo y el Centro Médico Rioja)	Actividades a realizar	Perfil
Nutricionista	01	<p>Actividades básicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ejecutar las actividades de supervisión y vigilancia en el servicio de alimentación • Realizar el control de puntos críticos en la Elaboración de los Alimentos en el Servicio de Alimentación. <p>Actividades específicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar el control de calidad de los alimentos en el proceso de la cadena alimentaria, recepciones, almacenamiento, preparación y distribución a los pacientes como al personal. • Realizar el requerimiento de insumos a los proveedores elegidos por la empresa • Realizar la programación y dosificación diaria de los regímenes dieto terapéuticos de acuerdo al plan de menús mensual, especificando los macronutrientes y calorías en todas las preparaciones propuestas (Entregar esta programación los días 15 de cada mes). • Programar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres que se proporcionan a los pacientes y servidores de salud, así como las condiciones de su almacenamiento. • Supervisar las buenas prácticas de manufactura para garantizar la seguridad alimentaria, y sanitaria de las preparaciones. • Elaborar el requerimiento de insumos por tipo de preparación y cálculo químico nutricional. • Llevar el registro de requisiciones de insumos. • Mantener y supervisar la buena presentación (uniformes) e higiene personal según normas sanitarias vigentes. • Vigilancia y monitoreo del cumplimiento de entrega de alimentos en los horarios establecidos. • Llevar un registro del control de temperaturas de los alimentos frescos y cocidos • Llevar un registro diario del control de temperaturas de refrigeración y congelación. • Aplicar normas de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas para evitar las infecciones intrahospitalarias • Controlar el mantenimiento y uso adecuado del ambiente, equipo y material de trabajo • Realizar el pesaje de los alimentos que ingresan a almacén • Supervisar la adecuada dosificación de alimentación. • Efectuar el control y reporte de limpieza y desinfección de cocina, equipos, enseres, coches, vajilla y servicios, así como el embolsado y eliminación de desechos. • Supervisar las funciones del personal a su cargo. • Supervisar la asistencia, labor y efectividad del personal a su cargo. • Contar con los manuales, registros y otros documentos especificados en el TDR de manera permanente y actualizada. 	<p>Formación académica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Título profesional de nutricionista • Acreditar 60 horas de capacitación en temas relacionados con la nutrición de pacientes hospitalizados o HACCP o buenas prácticas de manipulación de alimentos. <p>Experiencia laboral.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experiencia laboral mínima de dos (02) años, como nutricionista o jefe de nutrición, o supervisor de servicios de alimentación o coordinador de servicios de alimentación o director de servicios de alimentación o responsable de control de cárida de servicio de alimentación. La experiencia debe ser acreditada en servicio de alimentación para establecimientos de salud y se computa a partir de la colegiatura. <p>Cualidades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de dirección, coordinación, organización y control de los recursos asignados. • Capacidad de liderazgo orientado al logro de objetivos del área • Capacidad de análisis y síntesis.

	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar ausencia de síntomas en el personal que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos. • Las demás funciones que le asigne la empresa. <p>Relaciones del cargo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Depende directamente y coordina con el jefe de Ayuda al diagnóstico • Coordina permanentemente con el nutricionista del servicio de nutrición del Hospital I – Alto Mayo y el Centro Médico de Rioja 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para trabajar en equipo y bajo presión. • Actitud crítica y propositiva. • Actitud proactiva y con orientación a resultados. • Habilidades interpersonales • Amabilidad y buen trato. <p>Requisitos adicionales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contar con Carnet Sanitario Vigente. • No encontrarse enfermo con TBC o Hepatitis B • No poseer antecedentes Policiales, Penales y Judiciales. • Gozar de buena salud acreditada Essalud o el MINSA.
--	---	--

- a) (*) El horario del Profesional Nutricionista (personal clave) del Contratista será de (04 horas) diarias intercalados entre cada centro asistencial, para realizar la supervisión y coordinación en el Hospital I Alto Mayo y Centro Médico Rioja, cuya verificación de las horas y días trabajados será supervisado y monitorizado por el Profesional Nutricionista de la Entidad tanto en Moyobamba como en Rioja.
- b) Para la distribución de turnos y horarios que tenga que hacer en forma presencial el **personal clave** es para la supervisión de las actividades de preparación distribución y otros necesarios del servicio de alimentación y nutrición de los demás personales destacados del contratista y deberá realizarlo en las siguientes condiciones:

- Hospital I Alto Mayo – Horario Parcial de 4 horas en el rango de (6:00 am a 14:00 Horas)
- Centro Médico de Rioja - Horario Parcial de 4 horas en el rango de (6.00 am a 14:00 Horas)
Esto con la finalidad de que el **personal clave** pueda conocer y verificar cada una de las etapas de la preparación y servido de los alimentos, los turnos de ingresos y salidas serán alternadas en forma diaria con el cual se lograría efectuar las coordinaciones directas con el Personal Profesional Nutricionista de cada uno de los establecimientos de salud de la Entidad.

11.3.1.2. Personal adicional (Personal no clave).

Cargo	Cantidad		
	Hospital II-1 Alto Mayo	Centro Médico Rioja	Total
Maestro de cocina	1	1	2
Auxiliar de nutrición (turno mañana - De 5:00 horas a 13:00 horas)	2	1	3
Auxiliar de nutrición (turno tarde – De 13:00 horas a 21:00 horas)	1	1	2

Cargo	Actividades a realizar	Perfil
Maestro cocinero	<p>Actividades básicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar las actividades como maestro de cocina en la preparación, organización y supervisión de la preparación de los regímenes alimentarios según programación. <p>Actividades específicas.</p>	<p>Formación académica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Título técnico de maestro cocinero o chef o carreras similares (relacionadas con preparación de alimentos, excepto nutricionista)

	<ul style="list-style-type: none"> • Coordinar el menú a preparar con el personal clave de la empresa. • Elaborar las preparaciones del personal de guardia y pacientes hospitalizados de acuerdo a la programación. • Servir las raciones de alimentos. • Recepcionar y verificar la calidad y la cantidad de los insumos para la preparación del menú programado en ausencia del personal clave de la empresa. • Asignar funciones al personal auxiliar de nutrición de acuerdo a las preparaciones nombrando responsable para cada preparación de ser el caso. • Vigilar que se cumplan las normas de bioseguridad. • Supervisa que las preparaciones cumplan con reglas de cocción, aceptabilidad, gustabilidad y características organolépticas propios de la preparación. • Organizar la distribución de las preparaciones en las diferentes áreas. • Informar diariamente la cantidad de preparaciones distribuidas a las diferentes áreas. • Velar por el cuidado y el mantenimiento de los equipos estratégicos y otros en general • Realizar en forma diaria el inventario de utensilios del servicio. • Llevar a cabo la limpieza y desinfección del ambiente físico, equipos, menaje vajillas y alimentos. • Recoger el pedido de utensilios y útiles de aseo de acuerdo al calendario establecido. • Cumplir con las medidas de bioseguridad en el desarrollo de sus funciones. • Reportar y registrar el sobrante de las raciones de alimentos. • Tratar con calidez y respeto al usuario. • Comunicar cualquier síntoma de enfermedad al personal clave. • Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato <p>Relaciones del cargo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordinar con el personal clave del contratista: Depende directamente y reporta el cumplimiento de su función. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acreditar 20 horas de capacitación en temas relacionados con buenas prácticas de manipulación de alimentos. <p>Experiencia laboral.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experiencia laboral mínima de un (01) año, como maestro cocinero o chef o director de cocina o cocinero o jefe de cocina, en la prestación de servicios de alimentación para establecimientos de salud. <p>Cualidades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Ética y valores: solidaridad, honradez, respeto, responsabilidad • Habilidad para concretar resultados en el tiempo oportuno. • Atención y servicio. • Cortesía y buen trato. <p>Requisitos adicionales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contar con Carnet Sanitario Vigente. • No encontrarse enfermo con TBC o Hepatitis B • No poseer antecedentes Policiales, Penales y Judiciales. • Gozar de buena salud acreditada Essalud o el MINSA.
<p>Auxiliar de nutrición</p>	<p>Actividades básicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar las actividades de acuerdo a las indicaciones del maestro de cocina y/o personal clave <p>Actividades específicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordinar las diferentes actividades a realizar. • Verifica la programación del menú a preparar. • Realiza la desinfección de los insumos y mesa de trabajo. • Coordina con el maestro de cocina sobre la preparación. • Cumplir con las normas de bioseguridad alimentaria en todas sus actividades. • Realizar preparaciones preliminares lavado y desinfección de verdura y mesa de trabajo bajo supervisión. • Habilitación de las verduras, frutas y demás insumos para las preparaciones respectivas. • Distribución de las preparaciones a las diferentes áreas de hospitalización y comedor de personal. • Mantener el orden y aseo del ambiente de producción de alimentos. • Velar por la seguridad conservación y mantenimiento de los bienes asignados al servicio. • Distribución de las diferentes dietas a las diferentes unidades de acuerdo al pedido programado con las debidas medidas de bioseguridad en el contexto COVID. • Recojo oportuno de menaje de los ambientes. • Segregación adecuada de restos de alimentos y otros. • Verificar en los tres tiempos de comida la dispensación de infusiones y agua. • Lavar los equipos usados. • Comunicar cualquier síntoma de enfermedad al personal clave. • Realizar la limpieza y desinfección de los ambientes utilizados. • Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato. 	<p>Formación académica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secundaria completa. • Acreditar 20 horas de capacitación en temas relacionados con buenas prácticas de manipulación de alimentos. <p>Experiencia laboral.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experiencia laboral mínima de un (01) año, como maestro cocinero o chef o director de cocina o cocinero o jefe de cocina o ayudante de cocina o auxiliar de nutrición o auxiliar de cocina, jefe de cocina, en la prestación de servicios de alimentación. <p>Cualidades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Ética y valores: solidaridad, honradez, respeto, responsabilidad • Habilidad para concretar resultados en el tiempo oportuno. • Atención y servicio. • Cortesía y buen trato. <p>Requisitos adicionales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contar con Carnet Sanitario Vigente. • No encontrarse enfermo con TBC o Hepatitis B

	Relaciones del cargo. <ul style="list-style-type: none">• Coordina con el maestro de cocina y personal clave del contratista: Depende directamente y reporta el cumplimiento de su función.	<ul style="list-style-type: none">• No poseer antecedentes Policiales, Penales y Judiciales.• Gozar de buena salud acreditada Essalud o el MINSA.
--	--	--

11.3.2. El Contratista, deberá acreditar que el personal destacado para realizar la prestación del servicio en EsSalud, deberá ser un personal preparado y tener conocimientos técnicos en preparación de alimentos nutricionales según tipos para atender en las condiciones de los requerimientos del servicio de Alimentación y Nutrición. Asimismo, el personal propuesto, debe acreditar un tiempo mínimo de 12 meses de experiencia en las funciones del cargo propuesto, para cuyo efecto deberá presentar las constancias o certificados que demuestre la experiencia; en Anexo 21 se detallan funciones del personal solicitado.

11.3.3. El personal del Contratista asignado al Servicio de Nutrición, deberá tener su uniforme detallado en el punto 11.3.6, el mismo que deberá ser nuevo y de buena calidad (no de material sintético), previa presentación y aprobación por los responsables de cada centro asistencial (Profesional Nutricionista y Representante del Área Administrativa de la Entidad)

11.3.4. El Contratista proporcionara al personal asignado al Servicio de Nutrición el siguiente uniforme:

A) Profesional Nutricionista: 02 juegos de color crema (hueso) perla, compuesto por:

- a) 01 falda y/o pantalón de poliéster liviano
- b) 01 chaqueta.
- c) 01 Canguro

La entrega deberá realizarse en presencia del personal del área de Nutrición y del órgano encargado de las contrataciones, emitiéndose el Acta respectiva cuya copia obrará en el expediente de contratación y deberá ser utilizado en las instalaciones del Hospital.

B) Maestro de Cocina: 03 juegos color blanco, cada juego compuesto por

- a) 01 Chaqueta
- b) 01 Pantalón y/o falda de polistel liviano.
- c) 01 Delantal hule grueso color blanco según requerimiento (mínimo cambiar cada 03 meses)
- d) 01 gorro chef según modelo, sólo para uso en el área de producción
- e) 01 par de zapatos blancos.
- f) Gorros y Mascarillas simples y/o KN95/N95.
- g) Guantes descartables para manipulación de alimentos en forma diaria y según se requiera para garantizar las normas de bioseguridad.
- g) 01 Par de Guantes para trabajo pesado por mes.

La entrega deberá realizarse en presencia del personal del área de Nutrición y del órgano encargado de las contrataciones, emitiéndose el Acta respectiva cuya copia obrará en el expediente de contratación

Auxiliares de Nutrición: 03 juegos color blanco, cada juego compuesto por:

- a) 01 Chaqueta
- b) 01 Pantalón y/o falda de polistel liviano.
- c) 01 Delantal hule grueso color blanco según requerimiento (mínimo cambiar cada 03 meses)
- d) 01 gorro chef según modelo, sólo para uso en el área de producción
- e) 01 par de zapatos blancos.
- f) Gorros y Mascarillas simples y/o N95/KN95.
- g) Guantes descartables para manipulación de alimentos en forma diaria y según se requiera para garantizar las normas de bioseguridad.
- g) 01 Par de Guantes para trabajo pesado por mes.

La entrega deberá realizarse en presencia del personal del área de Nutrición y del órgano encargado de las contrataciones, emitiéndose el Acta respectiva cuya copia obrará en el expediente de contratación.

- 11.3.5. El Contratista se obliga a proporcionar en forma mensual a cada uno de su personal en cada Centro Asistencial de EsSalud, el material y las cantidades proporcionales en forma oportuna para el desarrollo de sus actividades como (mascarillas, guantes descartables) útiles de escritorio necesario para el control y supervisión de su personal (partes de asistencia, cuadernos para el inventario de equipos, vajilla y menaje.) y cualquier otro insumo necesario para el desarrollo normal del trabajo.
- 11.3.6. El Contratista proporcionará fotocopia del currículum del personal que prestará servicios, en cada Centro Asistencial. Y por cada vez que se ausente el personal destacado por licencias, enfermedad, el Contratista deberá dar a conocer en forma escrita al área usuaria (servicio de Nutrición de la Entidad) El personal disponible que cubrirá permisos particulares, licencias, faltas, descanso médico y/o vacaciones que también deberá contar con la experiencia y perfil del ausente. **A efectos de realizar el control y revisión de cumplimiento de TDR y a su vez que se dé a conocer al servicio de seguridad y vigilancia y no se le restrinja el ingreso al establecimiento.**

11.4. **Personal Destacado del Contratista para la Prestación del Servicio.**

Para la prestación del servicio, el Contratista deberá distribuir su personal por cada Centro Asistencial, según el nivel de atención:

- 11.4.3. El Contratista presentará ante el servicio de Nutrición de cada centro asistencial, los nombres y apellidos, profesión y/o especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar responsable de la ejecución del servicio.
- 11.4.4. El personal que laborará en los CAS de EsSalud, en la ejecución del servicio será el que calificaron durante el proceso de selección y/o la firma del contrato que podrá ser cambiado de mediar situaciones excepcionales ajenas a la voluntad del contratista. Debiendo EsSalud efectuar la evaluación y verificación de dicho personal, para evidenciar si cumple con los requisitos exigidos, en un plazo no mayor a 8 días hábiles de recibida la solicitud de cambio planteada por el contratista, adjuntado la documentación que acredite el cumplimiento del perfil establecido en los presentes términos de referencia.
- 11.4.5. Los Auxiliares de Nutrición de la Empresa Contratista, estarán destinados a efectuar la distribución de alimentos a pacientes hospitalizados, este personal destacado, para efectos de cumplir con las funciones inherentes a su cargo, previa coordinación del Nutricionista de la Empresa según los encargos del Área de Nutrición del Centro Asistencial.
- 11.4.6. El personal asignado del Contratista, vestirá el uniforme correspondiente según la función que realice y deberá cambiarse de ropa, tantas veces como su buena presentación personal lo requiera.
- 11.4.7. El personal asignado como Auxiliar de Cocina o (Maestro de Cocina), será también responsable del cumplimiento de preparaciones y de las actividades que realizan el personal a su cargo.
- 11.4.8. De existir incumplimiento en sus funciones que les compete a cada uno del personal destacado de la Empresa, en la ejecución del Servicio de Alimentación. El profesional Nutricionista del Servicio informará a la Jefatura del Ayuda al Diagnóstico o Director del Centro Asistencial, sobre estos hechos así como el reporte correspondiente a la Empresa Contratista, para las investigaciones del caso y medidas correctivas y subsanación inmediata. Asimismo, si las faltas son reiterativas ESSALUD a través de la Jefatura de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento informará que a la Entidad para el cambio del personal, incluye personal clave, con la finalidad de que se dé cumplimiento al presente TDR (para el cambio se efectuará previo informe del servicio al OEC de la Entidad para las coordinaciones del caso con el contratista) para efectos de que la empresa pueda realizar el reemplazo deberá hacer llegar al OEC el expediente del personal destacado con su CV actualizado para verificar su perfil y condiciones de capacitación, experiencia y otros requisitos solicitados que podrán ser iguales o mejores al personal reemplazado, previa autorización del área usuaria

- 11.4.9. El Contratista remitirá previamente a la Jefatura de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento de la Red Asistencial Moyobamba, copia de la amonestación y/o sanción impuesta al referido personal para el registro correspondiente.
- 11.4.10. De demostrarse la existencia de una falta grave, tales como robo, actos contra el pudor, embriaguez, consumo de alcohol en horario de trabajo y otros similares; se procederá a solicitar el inmediato cambio del personal indicado, el mismo que deberá realizarse en el plazo máximo de cuarenta y ocho horas (48), así mismo, el personal retirado por medidas disciplinarias, no podrá ser reasignado nuevamente por el Contratista para atención en EsSalud.
- 11.4.11. El Contratista informará por medio escrito a la Jefatura responsable del servicio de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento, así como a la responsable del Servicio de Nutrición, el motivo de suspensión del personal que incurrió en falta.
- 11.4.12. El personal del Contratista, deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen.
- 11.4.13. El Contratista deberá informar por medio escrito al Centro Asistencial, de todo trabajador nuevo o despedido, con el objeto de actualizar la información y el control correspondiente del personal que presta el servicio.

11.5. Capacitación

- 11.5.3. La capacitación es de significativa importancia para EsSalud por lo tanto el Contratista, deberá realizar capacitación a su personal en temas de Alimentación y Nutrición y Buenas Prácticas de Higiene y Salubridad para la manipulación de alimentos, debiendo presentar un programa en donde se detalle, lugar, fechas, horarios y temas relacionados con el objeto del servicio, debiendo realizarlo como mínimo dos veces al año y al comienzo de las labores de cada personal que ingrese. Al inicio y al sexto mes de ejecución del contrato, asumiendo los costos de la misma.
- 11.5.4. El Contratista en coordinación con las áreas usuarias programará cursos de capacitación relacionado a las actividades y funciones de su personal (Maestros de Cocina, Auxiliares encargados de la preparación y distribución de alimentos, asumiendo el costo de dichos cursos según programación presentada; debiendo emitir un informe con la relación de firmas de los asistentes, a la Jefatura de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento y Servicio de Nutrición, con copia al órgano de contrataciones de la Red Asistencial.
Los certificados deberán ser emitidos por entidades educativas y/o instituciones que brinden servicios similares a la prestación, como MINSA, Colegios Profesionales, Universidades, Institutos de Capacitación o en último caso profesionales especializados conocedores del servicio alimentario debidamente firmado y/o validado por el ponente o quien corresponda, la verificación se hará que el personal se encuentre capacitado y certificado.

12. CONDICIONES PARA GARANTIZAR LA PRESTACION DEL SERVICIO

- 12.3. 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.
- 12.4. El Contratista es el único responsable ante 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.
- 12.5. De incumplir el contrato el Contratista, EsSalud podrá contratar los servicios de terceros de acuerdo a la normatividad vigente.
- 12.6. El contratista está obligado a brindar todo tipo de facilidades para que EsSalud, mensualmente y las veces lo considere necesario de manera coordinada o inopinada, 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.

12.7. 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, Servicio de Nutrición del Centro Asistencial y representante del Contratista, así como los representantes de EsSalud, (Director o Administrador), Jefe de la Unidad de Adquisiciones, Ingeniería Hospitalaria y Servicios.

12.8. De encontrarse en el Acta de Conformidad observaciones, la Entidad emitirá comunicación respectiva al contratista para subsanación en el plazo legal que corresponde y de no levantar y reincidir en el mismo incumplimiento se procederá a penalizar las actividades no realizadas según la tabla siguiente:

12.9. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

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

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

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

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

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

Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse. Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento

12.10. Tabla de Otras Penalidades en el siguiente cuadro:

N°	Supuesto de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Que el personal del contratista no use el uniforme correspondiente. solicitado en el TDR incluyendo el Personal Nutricionista	S/ 100.00. Por cada vez que suceda, por trabajador que incurra en el supuesto de penalidad	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
2	No contar con Carné de Sanidad Vigente	S/ 100.00. Por cada vez que suceda, por trabajador que incurra en el supuesto de penalidad	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el

N°	Supuesto de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
			Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
3	Que el personal destacado del contratista, responsable del traslado de los Regímenes Nutricionales hacia los servicios de hospitalización no cuente con indumentaria y EPP exclusiva para tal fin, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación, para evitar contaminación cruzada.	S/ 300.00. Por cada vez que suceda, por trabajador que incurra en el supuesto de penalidad	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
4	Incumplimiento con el Examen Médico y Exámenes Auxiliares Parasitológico, Coprológico, Serológico y Radiografía de Tórax del Personal del Contratista cada 4 meses. El Incumplimiento de uno de ellos, conllevará a la Penalidad	S/ 200.00. Por cada vez que suceda, por trabajador que incurra en el supuesto de penalidad	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
5	Incumplimiento o retraso en la entrega de la planificación mensual del rol de regímenes de alimentación para pacientes y personal de salud, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de nutrientes	S/ 300.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
6	Cambio de la programación de desayuno, almuerzo, cenas, comidas o refrigerio del personal de guardia y pacientes sin autorización	S/ 100.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
7	Incumplimiento al horario de distribución del desayuno, almuerzo y cena	S/ 100.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
8	Ingreso de Alimentos de mala calidad, y/o con peso menor según gramaje especificaciones técnicas (según códex alimentaria)	S/ 300.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
9	Uso de vehículos inadecuados, sucios, en mal estado de conservación, para el transporte y abastecimiento de los alimentos	S/ 200.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
10	Incumplimiento en el mantenimiento de limpieza y desinfección de las áreas de cocina, ventanas, campanas de extracción en cocina, almacén.	S/ 300.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad.

N°	Supuesto de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
			En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
11	Incumplimiento en el manejo del kárdex (registros de ingreso y salidas de productos de almacén)	S/ 100.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
12	Incumplimiento en la dosificación de ingredientes presentes en las raciones	S/ 100.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
13	Incumplimiento en el abastecimiento y utilización de materiales de limpieza y otros.	S/ 100.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
14	Incumplimiento en la ejecución según cronograma de capacitaciones del personal	S/ 100.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
15	En caso se verifique que exista en el almacén alimentos adulterados, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento y de producción y en malas condiciones de almacenamiento.	S/ 300.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
16	Inasistencia de personal clave Nutricionista y no acudir en los horarios establecidos en cada establecimiento	S/ 400.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
17	Incumplimiento de pago al personal que labora para la empresa	S/ 100.00. Por cada vez que suceda por cada persona impaga	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.

N°	Supuesto de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
18	Incumplimiento de lo establecido en los Principios Generales de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación en el Proceso de Elaboración de Alimentos, Programa de Higiene y Saneamiento acorde a lo Tipificado en la N.T.S N° 098-MINSA/Digesa-V.01 (Anexo N° 14)	S/ 400.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
19	El Incumplimiento de la Utilización de alguna de las Tablas: Tabla de Dosificación de Alimentos Niño y Niña (Anexo N°15), Tabla de Dosificación de Alimentos Adolescentes, Jóvenes, Adultos, Adultos Mayores (Anexo N°16), Tabla de Factores de Conversión de Peso de Alimentos Cocidos a Crudos (Anexo N°17), Tabla de Porcentaje de Parte Comestible de Alimentos (Anexo N° 18) destinado a la Dosificación de Alimentos de los Regímenes Nutricionales Normales y Terapéuticos	S/ 300.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
20	El Incumplimiento de la Programación de la Minuta de los Regímenes Nutricionales Normales y Terapéuticos.	S/ 200.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
21	Incumplimiento o retrasos de los servicios de fumigación, análisis microbiológico, análisis bromatológicos de acuerdo al contrato y según cronograma, previa coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietética	S/ 300.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
22	Presencia de vectores (cucarachas u otros) en los ambientes de cocina, almacenes y comedor del concesionario.	S/ 300.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
23	Tener utensilios en mal estado y dispensar alimentos en ellos a los usuarios	S/ 100.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
24	Incumplimiento de personal clave con las funciones especificadas en el TDR	S/ 100.00 por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el

N°	Supuesto de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
			Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.

El procedimiento para dar a conocer la ocurrencia e incumplimiento de cada uno de los rubros indicados, EL Profesional Nutricionista hará llegar un Informe de supervisión concordado con las condiciones del TDR y aplicación de penalidad según corresponda ante el jefe de Servicio de Ayuda al Diagnóstico de la red o en el caso del Centro Médico Rioja al Director y lo pasaran al jefe de Administración de la red para el procedimiento de notificación de las observacional al contratista y de no cumplir en el plazo establecido seguirá su procedimiento de aplicación de la penalidad.

EL CONTRATISTA que se sienta perjudicado por la aplicación de las sanciones mencionadas, procederá conforme a lo establecido por el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

EL CONTRATISTA deberá informar a su personal la tabla de penalidades.

13. CONFORMIDADES

La conformidad del servicio se sujeta a lo dispuesto en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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, para lo cual acompañará a dicha conformidad, el Formato del Anexo N°02 Evaluación de Calidad, Higiene y Manipulación de Alimentos, dispuesto por Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N°034-GCPS-ESSALUD-2016 que Aprueba la Directiva N° 002- GCPS-ESSALUD-2016 “Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud- ESSALUD” Así como el Anexo N°04 Formatos de Evaluación del Servicio de Nutrición Tercerizado – se adjunta.

La Red Asistencial Moyobamba, se reserva el derecho de supervisar y controlar periódicamente y de manera inopinada, 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 EsSalud, por inadecuación a las Especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas no verificables de manera inmediata.

14. CONFIDENCIALIDAD

El contratista, se compromete a guardar la más absoluta reserva a fin de garantizar la seguridad e integridad de los procesos, programas, datos e información pertenecientes a EsSalud. Así como también a no violar la confidencialidad, seguridad y propiedad de los archivos, programas y sistemas de aplicación, absteniéndose, sin la respectiva autorización por escrito de EsSalud, a efectuar cualquier tipo de cambio, transacción, modificación y adición de información a los archivos, programas y sistemas de aplicación, no pudiendo facilitar a terceros bajo ningún concepto, información alguna.

15. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La responsabilidad del contratista por vicios ocultos en de UN (01) Año.

ANEXO N° 14 PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE

El Área de Nutrición y Dietética del Hospital para asegurar la Calidad Sanitaria e Inocuidad de los Productos, el Contratista deberá de cumplir con los Principios Generales de Higiene, que comprenden:

- Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) aplicadas en toda la Cadena Alimentaria o el Proceso Productivo hasta el expendio, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores.
- Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) aplicados al Área Funcional de la Unidad de Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital, al local, equipos, utensilios y superficies.

El Personal del Área de Nutrición y Dietética del Hospital del postor y/o contratista está obligado a cumplir y documentar la aplicación de las BPM y de los PHS dispuestos en las presentes especificaciones técnicas, y realizar controles para su verificación. Las aplicaciones de los programas serán supervisadas por el Ministerio de Salud y sus Deferentes Órganos desconcentrados en la inspección sanitaria que realice en la inspección sanitaria que realice.

Buenas Prácticas de Manipulación en el Proceso de Elaboración de Alimentos (BPM)

Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos desde la adquisición de las materias primas e insumos en general, hasta su distribución, deberá de seguir un flujo ordenado y consecutivo, y que los utensilios y los manipuladores deben ser exclusivos en cada área operacional, lo cual tiene como propósito reducir el riesgo de contaminación cruzada.

El Área de Nutrición y Dietética del Hospital, el postor deberá contar con procedimientos escritos de las BPM a aplicarse en cada una de las operaciones en el proceso de elaboración de alimentos, los cuales deben estar disponibles e impresos. Debiendo tener a la mano una copia para la aplicación del personal y otra copia para el profesional Nutricionista de la Entidad para los efectos de supervisión y verificación de cumplimiento durante la vigilancia.

- ✓ Recepción de Materias Primas e Insumos en General

El área de recepción de materias primas e insumos en general, deberá de estar protegida con techo y contar con suficiente iluminación que permita una adecuada manipulación e inspección de los productos.

El Personal del Área de Nutrición y Dietética del Hospital del postor y/o Contratista es responsable de que las materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general que adquiere, tengan los requisitos de calidad sanitaria, que cumplan con la información requerida en el Etiquetado Nutricional, entre ellas el contar con el correspondiente Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes, código de lote, listado de ingredientes, entre otros.

El Contratista deberá contar con las especificaciones técnicas de calidad escritas, para cada uno de los productos o grupos de alimentos, a fin que el Personal de Salud Nutricionista del Hospital Responsable del Control de Calidad en la Recepción, pueda realizar con facilidad la evaluación de aspectos sanitarios y de calidad (sensoriales, medición de temperatura, pH, entre otros), que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los mismos.

El personal del Área de Nutrición y Dietética del Hospital del Contratista llevará un registro de proveedores con fines de rastreabilidad de los productos que adquiere, la cual debe estar a disposición de la Entidad y las áreas técnicas de la Institución del órgano desconcertado.

Se registrará la información sobre los alimentos que sean materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general, de tal manera que permita realizar los controles y la rastreabilidad con fines epidemiológicos, sanitarios u otros. La información, cuando corresponda será proporcionada por los proveedores y será como mínimo sobre: proveedores, procedencia, descripción, composición, características sensoriales, características físico-químicas y microbiológicas, periodo de almacenamiento, condiciones de manejo y conservación, registros sobre los lotes de materias primas e insumos recibidos con fines de rastreabilidad. Dicha información deberá mantenerse disponible durante la inspección sanitaria que realice la autoridad responsable de la vigilancia sanitaria.

Almacenamiento de Materias Primas e Insumos en General

a) Almacenamiento de Productos No Perecibles (no requieren refrigeración)

- El almacén estará bien iluminado y ventilado.
- Se mantendrán condiciones de temperatura y humedad controladas para los productos que lo requieran que impidan la proliferación de mohos (Temperatura no mayor de 21°C y humedad relativa no mayor del 60%)

- El acopio o estiba en el almacén debe ser en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso, 0,60 m. del techo, 0,50 m. entre hileras y 0,50 m de la pared.
 - Los sacos cajas y similares se apilarán de manera entrecruzada que permita la circulación del aire.
 - Los productos a granel deben almacenarse en envases tapados y etiquetados que permitan la identificación del producto y de la fecha de vencimiento.
 - Se prohíbe la presencia de cualquier objeto que no esté relacionado y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros
- b) Almacenamiento de Productos Perecibles (enfriados, refrigerados y congelados):
- Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos que lo requieran, los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 5°C a 1°C y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -18°C.
 - Los alimentos que se descongelen para su uso, no deben ser nuevamente congelado, se debe separar en porciones antes de congelar según la cantidad requerida.
 - Para el control de las temperaturas, los equipos deben disponer de dispositivos calibrados que permitan la fácil lectura, colocados en un lugar visible y ser verificados periódicamente, llevándose un registro del control de las temperaturas.
 - Los alimentos se estibarán de tal manera que se evite la contaminación y la transferencia de olores indeseables.
 - Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su adecuado funcionamiento
- c) Área de Producción: Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos
- Las operaciones previas al procesamiento de crudos como pesaje de ingredientes, mezclado y otros propios de proceso de elaboración, deberá realizarse en superficies y con utensilios limpios, de uso exclusivo para tales fines, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación cruzada.
 - El procesamiento de alimentos crudos se realizará en el área de preparación previa, e incluye operaciones tales como: recorte despique, lavado de carnes y de vísceras, descamado y eviscerado de pescado, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros.
 - El procesamiento de hortalizas y frutas que no requieren cocción, como lavado, recorte, deshojado, entre otros, debe realizarse en forma separada del procesamiento de carnes y pescados, realizarse con utensilios exclusivos y ser transferidos al área de preparación intermedia una vez concluido este procesamiento previo.
 - En esta área de preparación previa o de procesamiento de crudos, se generan gran cantidad de residuos sólidos orgánicos que deben ser depositados en recipientes apropiados, evitando su presencia en el piso, y retirados debidamente tapados sin pasar por las áreas intermedia y final cuando se esté procesando alimentos.
- d) Área de Producción: Descongelado
- Los alimentos crudos congelados que no necesitan de un procesamiento previo pueden ser cocinados sin descongelar, en tal caso pasan directamente al área intermedia o final según sea el caso
 - Las hortalizas congeladas empacadas pasarán directamente al área intermedia ya que pueden cocinarse sin descongelar.
 - Los grandes trozos de carne, pescado o aves, entre otros, que deben ser descongelados antes de pasar al área intermedia para su cocción, deben descongelarse completamente bajo los siguientes procedimientos:
 - En refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C.
 - En agua potable corriente (chorro de agua) mantenida a temperatura no superior a los 21°C durante no más de 4 horas. El alimento debe estar protegido en su envase original o de almacenamiento para evitar el contacto directo de la alimentación el agua.
 - En el caso de descongelar alimentos crudos en la cámara de refrigeración se debe evitar la contaminación cruzada por goteo o por contacto hacia otros alimentos
- e) Área de Producción: Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos
- El procesamiento de cocidos se realiza en el área de preparación intermedia o decocción.
 - La cocción es una etapa en la que se disminuye el riesgo sanitario por la destrucción de peligros microbiológicos en la que debe evitarse la contaminación cruzada. El tiempo y la temperatura de cocción

serán los suficientes para asegurarla destrucción de micro organismos patógenos no productores de esporas. Las carnes deben estar bien cocidas en el centro de la pieza.

- En grandes trozos de aves con hueso, se debe asegurar una temperatura mínima 74°C en el músculo profundo en contacto con el hueso (pechuga, muslo) para asegurar la eliminación de la Salmonella spp. También se debe asegurar que los rellenos de las preparaciones alcancen esta temperatura de seguridad y servirse o refrigerarse de inmediato.
- El combustible utilizado para la cocción debe mantenerse fuera del área de cocción por motivos de seguridad y para evitar la contaminación cruzada de los alimentos.
- Área de Producción. Elaboración final
- El ambiente o sala para estas operaciones no debe estar contigua al área de elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos o de cualquier otra que favorezca la contaminación cruzada; debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación al igual que los materiales, equipos y utensilios.
- La separación en porciones, el enfriado y servido de los alimentos son procesos que requieren de una manipulación bajo higiene rigurosa que prevenga la contaminación cruzada de los alimentos recién cocinados. Por lo cual tanto los manipuladores que laboran en esta área como los utensilios empleados deben ser exclusivos de ésta área de elaboración final.
- Los alimentos deben ser distribuidos a los pacientes inmediatamente después de elaborados, y por ningún Motivo se le distribuirá alimentos retenidos.
- Los alimentos retenidos deben estar refrigerados debidamente tapados o protegidos, y perfectamente identificados con el día y hora de ingreso a la cámara, debiendo ser consumidos dentro de las 24 horas.
- Acondicionamiento para Distribución de Regímenes Nutricionales.
 - a) Distribución Centralizada: Las preparaciones serán servidas directamente a las bandejas conforme a los regímenes nutricionales de los pacientes desde el área de producción para luego ser transportadas a los Servicios de Hospitalización y Emergencia.
 - Las bandejas deben ser de bordes redondeados, de material resistente a golpes y a los lavados y desinfección frecuentes, deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
 - El establecimiento de salud debe contar con los equipos e instalaciones necesarias para el lavado y acondicionado de estas bandejas, el armado de las bandejas para la distribución de alimentos requiere de la aplicación rigurosa de las prácticas de higiene a fin de evitar la contaminación de los alimentos debiendo cargarse de inmediato a los carros de distribución.
 - b) Distribución a Pacientes: La distribución de los regímenes nutricionales a los pacientes debe permitir que su consumo sea de inmediato al servido, a fin de evitar su exposición a una contaminación cruzada.
- f) Requisitos Sanitarios de los Manipuladores de Alimentos

Salud del Personal: Es responsabilidad del Postor Ganador garantizar el buen estado de salud del personal manipulador de alimentos que trabaja en el Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital los documentos que cautelen el estado de salud de los manipuladores por parte del empleador deben estar disponibles para el control que realice el Ministerio de Salud y sus Diferentes Órganos Desconcertados. Está prohibido que el Personal del Postor Ganador que tiene signos de padecer enfermedades infectocontagiosas, como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta con fiebre, o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en orejas, ojos o nariz o sintomatología siquiátrica, tenga contacto con los alimentos. Los manipuladores del Postor Ganador deberán comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan de cualquiera de estas señales y deberán ser sometidos a examen médico. El personal del postor ganador contará con carnet sanitario vigente.
- g) Higiene

Los manipuladores de alimentos del Postor Ganador deberán mantener una rigurosa higiene personal, no fumar ni comer durante las operaciones con alimentos, tener las manos con uñas cortas, sin adornos personales, limpias y desinfectadas antes de entrar en contacto con los alimentos. La higiene de las manos debe hacerse también inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos, después de toser o estornudar, después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos que pudieran estar contaminados, y todas las veces que sea necesario.
- h) Vestimenta

Los manipuladores de alimentos del Postor Ganador del área de producción deben usar ropa protectora de color claro que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello, usar calzado cerrado antideslizante y de uso exclusivo para el trabajo; en las áreas que se requiera, los manipuladores utilizarán adicionalmente protector naso bucal y guantes, los cuales deben ser descartables. La vestimenta debe

mantenerse limpia y en buen estado de conservación; los aditamentos descartables deben ser de cambio diario o con mayor frecuencia de ser necesario. El manipulador no podrá llevar ningún aditamento personal tales como reloj, anillo, pulsera, aretes, entre otros.

Para las actividades de Limpieza que su personal realice en el área de cocina y comedor deberán usar un mandil o chaqueta diferenciada, así como para el calzado usar un cubre zapatos lavable.

- ✓ Pantalón y/o falda
- ✓ Chaqueta color blanco
- ✓ Mandilón blanco
- ✓ Gorro blanco
- ✓ Mascarilla
- ✓ Guantes de material de vinil o polietileno descartables.
- ✓ Mandil impermeable no inflamable
- ✓ Zapatos blancos de cuero con planta antideslizante (varones)
- ✓ Zapatos blancos de cuero con planta antideslizante (mujeres)
- ✓ Botas de jebe blancas
- ✓ Delantal blanco.
- ✓ Personal de Limpieza usara Uniforme de Color Marrón (chaqueta, pantalón, gorro, guantes, mascarilla, botas y zapatillas antideslizantes).
- ✓ Personal de Almacén usara uniforme de color celeste (chaqueta, pantalón, gorro, guantes, mascarilla y zapatillas antideslizantes).

RESUMEN:

- Nutricionista: 01 personal (para CMRioja y HIAlto Mayo Moyobamba)
- Maestro de cocina para dietas: 02 personal (01 Rioja y 01 Moyobamba)
- Auxiliares en nutrición (Turno mañana): 03 personal (01 Rioja y 02 Moyobamba)
- Auxiliares en nutrición (Turno tarde): 02 personal (01 Rioja y 01 Moyobamba)

i) Capacitación sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del Contratista que labora en la producción del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital. Tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, estas capacitaciones pueden ser brindadas por personal especializado de la Entidad o de las Direcciones de Salud, Direcciones Regionales de Salud o entidades privadas, o personas naturales especialistas o debidamente capacitadas y entrenadas con anterioridad. Esta capacitación debe incluir como mínimo temas relacionados a la contaminación de alimentos, enfermedades de transmisión alimentaria relacionadas a los alimentos que se elaboran en el servicio, Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, Higiene y Saneamiento, manejo de fichas de control, aplicación de la Norma Técnica de Salud N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", entre otros. El grado de instrucción del manipulador debe ser mínimo de nivel secundario a fin de permitir la aplicación de la capacitación que prevenga la contaminación de los alimentos.

j) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

El Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital deberá contar con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) Anual en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, ambientes, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, entre otros, con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos, cabe indicar que dicho PHS deberá ser presentado a la suscripción del contrato.

Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, removiéndolos de la superficie para su fácil eliminación y, tener buenas propiedades de enjuague. Solo se debe usar productos de limpieza y desinfección autorizados o permitidos para limpiar superficies en contacto con los alimentos y autorizados por el Ministerio de Salud.

Además, el Postor Ganador deberá contar con:

- ✚ Prácticas de limpieza, desinfección y desinsectación
- ✚ Condiciones sanitarias de equipos y utensilios
- ✚ Disposición de utensilios después de la distribución a pacientes
- ✚ Prevención y control de vectores

k) Del Control para la Verificación de la Aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH).

El Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital está obligado a cumplir y documentar la aplicación de los Principios

Generales de Higiene dispuestos en la presente Especificaciones Técnicas , debiendo implementar controles para verificar la correcta aplicación de las BPM y de los PHS con una frecuencia mensualizada sustentarse para el caso de alimentos, a lo dispuesto en los criterios de calidad sanitaria e inocuidad de la NTS N° 071-MINSA/DIGESAV.01 "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" aprobada por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA o la que haga sus veces; y para el caso de superficies vivas(manos de los operarios) e inertes (equipos y utensilios), los controles se aplicarán en referencia a la "Guía Técnica para Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas", aprobada mediante Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA o la que haga sus veces.

Los ensayos analíticos realizados al Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital, podrán realizarse en cualquier laboratorio Privado con métodos acreditados por el INDECOPI. Los registros de dichos controles estarán a disposición del Ministerio de Salud y sus Órganos Desconcertados

Las aplicaciones de los programas serán supervisadas por el MINSA y sus Órganos Desconcertados competente en la inspección sanitaria.

- a. De la información
- b. Certificación Sanitaria
- c. De la vigilancia sanitaria

De acuerdo a lo establecido en el numeral 5.3 de la Norma Técnica de Salud N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", que el Contratista, a los tres primeros meses de iniciado la ejecución contractual deberá presentar ante la UAIHYS de la Entidad y para efectos del tercer pago periódico presentará su Certificación Sanitaria expedido localmente por DIRESA

SEGURO SOCIAL DE SALUD – ESSALUD - RED ASISTENCIAL MOYOBAMBA
CONCURSO PUBLICO N°02-2022-ESSALUD/RAMOY-1

GRUPOS	Alimentos	INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REFERENCIA
CARNES, PESCADOS Y HUEVOS	Res	RES ASADO DESHUESADO CADERA	Tipo	Vacuno fresco tierno corte asado cuadrado	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)
			Presentación	Limpio sin grasa, sin nervio, en trozos de 4 Kg. Aproximadamente con empaque al vacío (*)	
			Calidad	Extra, color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
			Criterio Microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	
		RES BISTECK - EXTRA	Tipo	Vacuno: fresco, tapa o cadera	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)
			Presentación	Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío 110 gr./ pieza	
			Calidad	Extra, color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
			Criterio Microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	
		RES CHURRASCO REDONDO	Tipo	Vacuno fresco redondo	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)
			Presentación	Limpio, empaque al vacío, peso aprox. 130 gr./pieza	
			Calidad	Extra, color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
			Criterio Microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	
		CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA	Tipo	Vacuno fresco tierno corte guiso	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)
			Presentación	Limpio sin grasa, sin nervio, con empaque al vacío, Peso aproximado de 100 gr.	
			Calidad	Extra, de aprox. 100 gr .color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
			Criterio Microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	
		CARNE RES MOLIDA	Tipo	Vacuno, fresca y tierna	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)
			Presentación	Molida especial sin grasa empaque al vacío	
			Calidad	De primera color , olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
			Criterio Microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	
		MONDONGO	Tipo	De vacuno, blanqueado semicocido. Congelado	NTP 201.054 2009
			Presentación	Envalijado en caja de cartón x 10 kg. con cinto de seguridad	
			Calidad	De primera, color hueso claro, uniforme y olor característicos. Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
			Criterio Microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.4 Vísceras de Bovinos, de la R.M. de la referencia	
CARNE DE LOMO PICADO	Tipo	Vacuno fresco tierno picada tipo lomo saltado	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)		
	Presentación	Limpio sin grasa, sin nervio con empaque al vacío			
	Calidad	Extra, color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)			

		Criterio Microbiológico		Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591- 2008/ MINSA (NTS N° 071- MINSA/DIGESA.01
EMBUTIDOS	HOT DOG TERNERA		Tipo	Especial de ternera, Producto Nacional	
			Presentación	En bolsa de propileno sellado al vacío herméticamente sellado, rotulado. Peso 50 gr. / unidad	
			Calidad	De primera, precocido, ligazón característico con información nutricional Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico	
		Criterio Microbiológico			
	CHICHARRON PRENSA		Tipo	Producto Nacional	
			Presentación	Cortado y herméticamente sellado. Peso aprox. 20 gr. /unidad	
			Calidad	De primera, aspecto y ligazón característico con información nutricional Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP) vigencia de 1 mes como mínimo	
		Criterio Microbiológico			
	JAMONADA POLLO		Tipo	De pollo especial, Producto Nacional	
			Presentación	Cortado y herméticamente sellado. Peso aprox. 20 gr. /unidad	
			Calidad	aspecto y ligazón característico con información nutricional Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico vigencia de 1 mes como mínimo	
		Criterio Microbiológico			

GRUPOS	ALIMENTOS	INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REFERENCIA
CARNES	Pollo	ENTERO SIN VISCERAS	Tipo	Fresco. Producto Nacional.	
			Presentación	En bolsa de polietileno sellado. De primera, peso 1.8 kg a 2.0 Kg. por pieza color, olor y textura característico sin golpes ni hematomas	
			Calidad	Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
		PECHUGA ENTERA DE POLLO SIN ALAS	Tipo	Fresco. Producto Nacional	
			Presentación	Embolsado y sellado 700 - 800gr. aproximadamente por unidad	
			Calidad	De primera. Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
	ENROLLADO DE POLLO	Tipo	Pollo deshuesado con piel, sin presencia de grasa, relleno con jamón, queso, sal y especias seleccionadas envasado en un film especial,		
		Presentación	De primera, color, olor, sabor y textura característico, sin golpes ni hematomas		
		Calidad	Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)		
	Cerdo	CHULETA SIN PELLEJO	Tipo	Congelado, cerdo Nacional	
			Presentación	Embolsado al vacío 120 - 200 g. cada corte	
			Calidad	De primera, consistencia firme al tacto, color y olor característico sin piel. Certificado HACCP	
CARNE SIN HUESO		Tipo	De cerdo Nacional , fresco sin hueso		
		Presentación	Embolsado al vacío. Peso de 130 gr. Aproximado cada corte		
		Calidad	De primera, consistencia firme al tacto color y olor característico sin grasa sin piel sin tejido conectivo		
PESCADOS	COJINOVA	FILETE	Tipo	Fresco. Producto Nacional	
			Variedad	Cojinova	
			Presentación	Filete de 120 gr	
			Sanidad y Aspecto	Color brillante, textura elástica y firme al tacto ,olor característico, sin plagas, gusanos, larvas, temperatura entre 0º - 7º C	
			Calidad	Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
	TOYO	FILETE	Tipo	Fresco. Producto Nacional	
			Variedad	Toyo Bebe	
			Presentación	filete de 120 gr	
			Sanidad y Aspecto	Color brillante, textura elástica y firme al tacto, olor característico, sin plagas, gusanos, larvas, temperatura entre 0º - 7º C	
			Calidad	Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
	REYNETA	FILETE	Tipo	Fresco. Producto Nacional	
			Variedad	Reyneta	
			Presentación	filete de 120 gr	
			Sanidad y Aspecto	Color brillante, textura elástica y firme al tacto, olor característico, sin plagas, gusanos, larvas, temperatura entre 0º - 7º C	
			Calidad	Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
	TRUCHA		Tipo	Fresco. Producto Nacional	
			Variedad	Trucha Peso 250 grs x Unidad aproximadamente (4 Unidades x Kilo)	
			Presentación	Entero Eviscerado (Sin aleta, sin cabeza, sin cola).	
			Sanidad y Aspecto	Color brillante, textura elástica y firme al tacto, olor característico, sin plagas, gusanos, larvas, temperatura entre 0º - 7º C	
			Calidad	Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	

GRUPOS	Alimentos		INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REFERENCIA
LACTEOS y DERIVADOS	LECHE	Evaporada Descremada		Tipo	Leche Evaporada en lata de 400 - 410 ml. Producto Nacional	
				Presentación	Envases en Lata	
				Calidad	Color, olor, sabor característico no presentar abolladuras, englobamiento ni óxidos en la lata, rótulo adherido a la lata. Información nutricional	
		Entera Fresca de Vaca		Tipo	Fresca Entera Ultra Pasteurizada (UHT)	
				Presentación	Bolsa de 946 cc. Herméticamente sellado y rotulado, las bolsas no deben presentar englobamiento. Envase limpio y nuevo	
				Calidad	Color, sabor, olor característicos, con Información Nutricional, vigencia de 3 meses como mínimo	
		Fresca Semidescremada Sin Lactosa		Tipo	Leche semidescremada de vaca s/lactosa Ultra pasteurizada (UHT)	
				Presentación	Bolsa de 946 cc. Herméticamente sellado y rotulado, las bolsas no deben presentar englobamiento. Envase limpio y nuevo	
				Calidad	Color, sabor, olor característicos, con Información Nutricional, vigencia de 3 meses como mínimo	
	YOGURT	Frutado de Diferentes Sabores		Tipo	Leche de vaca, frutado	
				Presentación	Botella de 946 cc. a 1 lt. Herméticamente cerrado, rotulado	
				Calidad	De primera, con información Nutricional, color, olor, sabor característico. Vigencia de 6 meses como mínimo	
		Dietético		Tipo	De leche descremada de vaca, diversos sabores	
				Presentación	Botellas de 946 cc. a 1 Lt. herméticamente sellado y rotulado	
				Calidad	con información nutricional, color, olor, sabor característico con edulcorante artificial vigencia de 6 meses como mínimo	
	QUESO	Fresco Pasteurizado		Tipo	Fresco Pasteurizado, de leche de vaca entera	
				Presentación	Moldes x 2kg. En bolsas de plástico. Envase limpio y Nuevo	
				Calidad	Color blanco uniforme, textura suave Bajo en sal.	
Fundido			Tipo	De Leche, Pasteurizado, producto nacional		
			Presentación	Cortado y herméticamente sellado. Peso aprox. 20gr. /unidad		
			Calidad	color y olor característico, con información nutricional vigencia de 1 mes como mínimo		

GRUPOS	Alimentos	TIPO	CALIDAD	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REFERENCIA
VERDURAS HORTALIZAS LEGUMBRES	ACELGA	Fresca	Primera	Hojas grandes sin picaduras, sanas, limpias, sin tierra, peso 42 gr. envases plásticos limpios y adecuados	
	ALBAHACA			Hojas grandes sin picaduras, sanas, limpias, sin tierra envases plásticos limpios y adecuados	
	ALVERJA VERDE			Granos tiernos, frescos, de vaina llena tamaño grande, color verde y buen estado de madurez, envases plásticos limpios y adecuados.	NTP 011.106.19 84
	APIO BLANCO			grande, limpio ,tierno, sin tierra, envases de plástico color de hojas característicos, limpios y adecuados peso 620 gr.	
	CAIGUA			Tamaño mediano uniforme verde, fresco tiernos, buen estado de maduración sin manchas pardas envases plásticos limpios y adecuados	
	CEBOLLA CHINA			Limpias, sanas, sin picaduras, sin tierra buen estado de madurez envases plásticos limpios y adecuados	
	CEBOLLA DE CABEZA			Cabeza de 200 gr. Limpias, secas buen estado madurez en sacos limpios	NTP 209.159.19 81
	COL CHINA			Verde, hojas grandes , tiernas verdes y frescas limpias sin tierra, buen estado de madurez, envases plásticos limpios y adecuados	
	ESPINACA			Hojas grandes sin picadura, verdes, fresco y tiernas, limpias sin tierra, envases plásticos limpios y adecuados Peso 1 gr. X hoja	
	HABAS VERDES			Granos grandes tiernos, buen estado de madurez envases plásticos limpios y adecuados	
	LECHUGA AMERICANA			Hojas verdes, limpias, sanas envases plásticos limpios y adecuados	
	NABO			Limpio, tamaño mediano, sin hojas y tierno buen estado de madurez envases plásticos limpios y adecuados peso 530 gr.	
	PEPINILLO			Grandes, jugosos y tiernos, Limpios, sanos adecuado grado de madurez sin síntomas de deshidratación y/o Lignificación, color verde oscuro de forma cilíndrica con ligera curvatura. Envases	
	PIMIENTO			Grandes, sanos, color rojo uniforme, buen estado de madurez. Envases plásticos limpios y adecuados peso 180 gr.	
	PORO			Cabezas grandes, limpios, sanos, tiernos envases plásticos limpios y adecuados peso 710 gr.	
	RABANITO			Medianos limpios tiernos, sanos, sin hojas maduración optima, envases plásticos limpios y adecuados	
	TOMATE			Medianos limpios, sanos, adecuado grado madurez en cajones limpios. Peso 170 gr.	
	ZAPALLO ITALIANO			Grande pulposo y cáscara delgada buen estado de madurez, envases plásticos limpios y adecuados	
	CALABAZA CHINA			Tamaño grande, buen estado de madurez sin manchas pardos, envases plásticos limpios y adecuados	
	COLIFLOR			Flor blanca sin manchas, tierno, limpias, sin hojas, de tronco corto envases plásticos limpios y adecuados	
CULANTRO	Verde aromático, sin picaduras, limpias sin raíces sin tierra, envases plásticos limpios y adecuados				
HUACATAY	Aromático y tierno, sin tierra envases plásticos limpios y adecuados				

GRUPOS	Alimentos	INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REFERENCIA	
FRUTAS	COCONA		Tipo			
			Presentación	Sano, buen estado de madurez, grande, exenta de sabores extraños sin indicios de pudrición sin rajaduras, sin magulladuras.		
			Calidad	envases plásticos limpios y adecuados		
	MELOCOTON		Tipo			
			Presentación	Peso 120 - 150 gr		
			Calidad	Color típico uniforme y sano buen estado de madurez, en cajones limpios exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin	NTP 011.003.1975	
	MEMBRILLO		Tipo			
			Presentación	Grandes, sano, color uniforme, buen estado de madurez, sin picaduras, sin pardeamiento en cajones limpios, exentas de sabores extraños sin		
			Calidad	exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras		
	PIÑA SELVA		Tipo	sin penca, fresca, limpia, consistencia firme		
			Presentación	peso mínimo 1,5000 gr. En cajones Limpios		
			Calidad	exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin magulladuras		
	TUNA		Tipo	sano, color uniforme, buen estado de madurez		
			Presentación	peso aprox. 150 gr		
			Calidad	exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin magulladuras		
	Guindones		Tipo	Deshidratado c/ pepa		
			Presentación	Caja de 10 kg. peso 10 gr. c/u. Sellado, no rancios		
			Calidad	Aspecto brillante sano. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo		
	Higos secos		Tipo	Deshidratado. Producto Nacional		
			Presentación	Caja de 10 kg. tamaño uniforme grande; no rancio		
			Calidad	Peso 10 gr. c/u. negro uniforme, sin manchas claras y sabor característicos, aspecto brillante sanos, no debe estar seco leñoso ni presentar		
Huesillo		Tipo	Durazno seco.			
		Presentación	Caja de 10 kg.			
		Calidad	Peso de 20 gr. color uniforme, olor y sabor característico. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo			
Pasas		Tipo	Deshidratado, negras sin pepa			
		Presentación	Caja de 10 kg. tamaño uniforme, envase limpio y nuevo			
		Calidad	Olor, color y sabor característicos. No rancios aspecto brillante vigencia de 6 meses como mínimo	NTP 209.144.1980		

GRUPOS	Alimentos		INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REFERENCIA
GRASAS	Aceite	Oliva Extra Virgen		Tipo	Producto Nacional	
				Presentación	Botella de 1Lt.	
				Calidad	Olor, color, gusto específico apariencia limpia, con información nutricional Registro Sanitario vigente Fecha de Vencimiento. Lote, RUC	
		Sacha Inchi		Tipo	Producto Nacional	
				Presentación	Botella de 250 ml	
				Calidad	Olor, color, gusto específico apariencia limpia, con información nutricional Registro Sanitario vigente Fecha de Vencimiento. Lote, RUC	NTP 011.003.1975
	Margarina	Con Sal		Tipo	Vegetal. Producto Nacional.	
				Presentación	en caja de cartón x 10 Kg. protegidos en envoltura platinada rotulado según normas	
				Calidad	De Primera, consistencia sólida, aspecto homogéneo con información nutricional, sin ácidos trans. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo	
		Sin Sal		Tipo	Vegetal. Producto Nacional.	
				Presentación	en envoltura platinada rotulado según normas	
				Calidad	Consistencia sólida, aspecto homogéneo color uniforme sabor y olor sui géneris, con información nutricional, sin ácidos trans. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo	
	Maní	Pelado		Tipo	Entero sin vaina. Producto Nacional	
				Presentación	Agranel x kilo envase de papel kraf herméticamente cerrado	
				Calidad	Granos grandes uniformes sanos limpios y enteros sabor y aspecto característico. Certificado de Calidad. Registro Sanitario. con vigencia de 6 meses como mínimo	NTP 011.300.1975

GRUPOS	Alimentos		INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REFERENCIA	
AZUCARES	AZUCAR	RUBIA		Tipo			
				Presentación			
				Calidad			
	CHANCACA				Tipo	De caña de azúcar. Producto Nacional	
					Presentación	chipas grandes de 4,300 - 4,500 gr.	
					Calidad	Envases limpio y nuevo de primera color y olor característico con vigencia de 6 meses como mínimo	
	CHOCOLATE	SIMPLE CON AZUCAR			Tipo	De cacao	
					Presentación	Tabletas x 90 gr. Herméticamente sellado	
					Calidad	Aromático. Color marrón negruzco. Sabor característico con vigencia de 6 meses como mínimo	
	MERMELADA	FRESA			Tipo	De fruta sabor fresa. Producto Nacional	
					Presentación	Frasco de vidrio por 1 kg. herméticamente cerrado	
					Calidad	color y sabor característico, Textura consistente con fruta entera Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo	NTP 203.047 (1991)
MIEL	MAIZ			Tipo	Producto Nacional.		
				Presentación	Envase limpio y nuevo de vidrio y/o plástico. De 500ml		
				Calidad	Color, olor , sabor , aspecto, textura y consistencia característico de cuerpos extraños, libre de insectos con vigencia de 6 meses como mínimo	NTP. 205.009	

HORARIO DE INGRESO DE ALIMENTO AL ALMACÉN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LA RED ASISTENCIAL MOYOBAMBA

La frecuencia de ingreso al Almacén en lo que concierne a Carnes y Frutas será de lunes a domingo, porque deben ser alimentos frescos y según estación

ITEM	GRUPO de ALIMENTOS	FRECUENCIA	HORARIOS
1	CARNES	LUNES a DOMINGO	8 am a 10 am
	PESCADOS		
	HUEVOS		
2	LACTEOS	VIERNES	8 am a 10 am
	DERIVADOS		
3	CEREALES	VIERNES	8 am a 10 am
	MENESTRAS		
	TUBERCULOS		
4	VERDURAS	LUNES, MIERCOLES y VIERNES	8 am a 10 am
	HORTALIZAS		
	LEGUMBRES		
5	FRUTAS	LUNES A DOMINGO	8 am a 10 am
6	AZUCARES	VIERNES	8 am a 10 am
7	GRASAS	VIERNES	8 am a 10 am

NUTRICION y DIETETICA

TABLA

DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS



Grupo Alimentos	ALIMENTOS	FORMA PREPARACION		DOSIFICACION		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN					PORCION COMESTIBLE		
				PESO		Energía	Proteína	Grasa	Carbohidrato	Hierro			
				BRUTO	NETO							Kcal	g
		Gramos											
CEREALES TUBÉRCULOS MENESTRAS	Arroz	Chupe o Aguadito		25	28.8	0.6	0	6.3	0.1				
		Graneado		80	92	1.9	0.1	20.2	0.2				
		Chaufa		100	115	2.4	0.1	25.2	0.3				
		Postre		30	34.5	0.7	0	7.6	0.1				
		Sopa		20	23	0.5	0	5	0.1				
	Avena	Desayuno		12	39.1	1.6	0.5	8.7	0.5				
		Postre		20	65.2	0.8	2.7	14.4	0.8				
	Quinoa	Desayuno		15	51.5	2	0.9	10	1.1				
		Guiso	c/	Arroz	35	120.1	4.8	2	23.3	2.6			
			s/		60	205.8	8.2	3.5	40	4.5			
		Postre		20	68.8	2.7	1.2	13.3	1.5				
		Sopa		20	68.8	2.7	1.2	13.3	1.5				
	Maiz	Maicena		Postre		20	72.6	0.1	0	18.3	0		
		Morado	Mazamorra		30	106.5	2.2	1	22.9	0.1			
			Refresco		25	88.8	1.8	0.9	19.1	0.1			
		Pelado (Mote)		Cancha		15	15.5	0.4	0.2	3.2	0.2		
		Harina		Apanado		5	16.3	0.4	0.2	3.2	0.2		
	Choclo	Desgranado	Pepián		138.0	80.8	4.0	1.0	33.4	1.0			
			Guiso (Locro)		34.5	20.2	1.0	0.2	8.3	0.2			
			Arroz (Jardinera/Pollo)		28.8	16.8	0.8	0.2	7.0	0.2			
		Entero	Sopa(Menestron,Sancochado)		34.5	20.2	1.0	0.2	8.3	0.2			
			Pachamanca		57.5	33.7	1.7	0.4	13.9	0.4			
	c/ Queso				115.0	67.3	3.3	0.8	27.8	0.8			
	Trigo	Pelado	Sopa de Verduras		20	71.8	1.7	0.3	15.2	1.1			
			Guiso	c/	Arroz	40	143.6	3.4	0.6	30.4	1.8		
				s/		60	215.4	5	0.8	45.7	2.8		
		Apanado				10	34.7	0.8	0.1	8	0.1		
		Arrebozado				5	17.4	0.4	0.1	4	0		
		Panqueques				30	104.1	2.4	0.4	24	0.3		
		Harina	Postre				25	86.8	2	0.3	20	0.2	
			Salsas				5	17.4	0.4	0.1	4	0	
			Sopa Crema				15	52.1	1.2	0.2	12	0.1	
			Tortilla o Croquetas				10	34.7	0.8	0.1	8	0.1	
			c/ Pollo o Carne				100	305	9.5	0.1	69.6	5.5	
		Fideos	Sopa		25	84.3	2.4	0.1	19.4	1.4			

Grupo Alimentos	ALIMENTOS	FORMA PREPARACION	DOSIFICACION		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN					PORCION COMESTIBLE	
			PESO		Energía	Proteína	Grasa	Carbohidrato	Hierro		
			BRUTO	NETO							Kcal
			Gramos								%
CEREALES TUBÉRCULO S MENESTRAS	TUBERCULOS	Papa	Amarilla	Causa		150	154.5	3.0	0.6	35.0	0.6
				Guiso con Arroz		100	103.0	2.0	0.4	23.3	0.4
				Puré		140	144.2	2.8	0.6	32.6	0.6
			Sopa		50	154.5	3.0	0.6	35.0	0.6	
			Blanca	Ajiaco	c/	Verduras	120	51.5	1.0	0.2	11.7
		s/			140		116.4	2.5	0.1	26.8	0.6
		Chupe		60	116.4	2.5	0.1	26.8	0.6		
		Ensalada Mixta Rusa		60	135.8	2.9	0.1	31.2	0.7		
		Guarnición		100	58.2	1.3	0.1	13.4	0.3		
		Papa Rellena		180	58.2	1.3	0.1	13.4	0.3		
		Saltado		180	97.0	2.1	0.1	22.3	0.5		
		Saltado con verduras		160	174.6	3.8	0.2	40.1	0.9		
		Seca	Sopa		40	174.6	3.8	0.2	40.1	0.9	
			Carapulcra	c/	Arroz	50	161.0	4.1	0.4	36.4	2.3
		s/		70		225.4	5.7	0.5	51.0	3.2	
	Camote	Amarillo	Entremés		30	34.8	0.4	0.1	8.3		
			Entrada		90	104.4	1.1	0.2	24.8		
			Guarnición		100	116.0	1.2	0.2	27.6		
	Harina	Chufas	Guiso		3	9.8	0.3	0.2	2.1		
			Postres	Compotas		5	16.3	0.4	0.3	3.6	0.1
				Mazamorras		12	39.0	1.0	0.8	8.5	0.2
	Yuca	Amarilla	Guarnición	c/	Arroz	100	161.0	0.6	0.2	39.1	0.2
				s/		180	289.8	1.1	0.4	70.4	0.7
			Sopa		50	80.5	0.3	0.1	19.6		
	Olluco	Ajiaco		100	62.0	1.1	0.1	14.3	1.1		
		Chupe		40	24.8	0.4	0.0	5.7	0.4		
		Guiso con Arroz		160	99.2	1.8	0.2	22.9	1.8		
	MENESTRAS	Ensalada Mita		60	203.4	13.6	0.6	36.6	4.6		
		Frejol, Arvejita Partida, Lenteja		70	236.6	16.2	0.8	42.7	3.4		
		Garbanzo, Pallar		20	72.4	3.8	1.2	12.0	1.7		
Sopa											

Grupo Alimentos	ALIMENTOS		FORMA PREPARACION		DOSIFICACION PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN					PORCION COMESTIBLE
					BRUTO	NETO	Energía	Proteína	Grasa	Carbohidrato	Hierro	
					O	Gramos	Kcal	g			mg	
Lácteos y Derivados	Leche Evaporada		Desayuno		100	133.0	6.3	7.7	10.9	0		
			Flan		90	119.7	5.7	6.9	9.8	0.7		
			Postres		35	46.6	2.2	2.7	3.8	0.0		
			Purés		20	26.6	1.3	1.5	2.2	0.0		
			Sopas		20	26.6	1.3	1.5	2.2	0.0		
			Chupes		20	26.6	1.3	1.5	2.2	0.0		
			Tallarín Verde		20	26.6	1.3	1.5	2.2	0.0		
	Yogurt		Ají de Pollo		25	33.3	1.6	1.9	2.7	0.0		
			Vaso		200	122.0	7.0	6.6	9.4	0.1		
	Queso	Fresco	Guisos		10	26.4	1.8	2.0	0.3	0.1		
			Salsas		15	39.6	2.6	3.0	0.5	0.2		
			Sopas, Chupes		15	39.6	2.6	3.0	0.5	0.2		
		Edam	Sándwich		30	79.2	5.3	6.0	1.0	0.4		
			Sándwich		20	88.0	7.8	6.1	0.4	0.1		
Carnes Pescados Huevos	Carne	Res	Albóndigas, Hamburguesas		70	73.5	14.9	1.1	0.0	2.4		
			Bistec		80	84.0	17.0	1.3	0.0	2.7		
			Guiso		80	84.0	17.0	1.3	0.0	2.7		
			Picante de Carne		80	84.0	17.0	1.3	0.0	2.7		
			Saltado		80	84.0	17.0	1.3	0.0	2.7		
			Sopa	(Sustancia, Criolla)		30	31.5	6.4	0.5	0.0	1.0	
				Pecho		40	42.0	8.5	0.6	0.0	1.4	
	Pollo	Sin Menudencia	Pollo		100	119.0	21.4	3.1	0.0	1.5		
			Causa		25	29.8	5.4	0.8	0.0	0.4		
			Alimentación Complementaria		20	23.8	4.3	0.6	0.0	0.3		
			Milanesa		80	95.2	17.1	2.5	0.0	1.2		
			Ají de Pollo		60	71.4	12.8	1.9	0.0	0.9		
			Sándwich		25	29.8	5.4	0.8	0.0	0.4		
			Saltado		80	95.2	17.1	2.5	0.0	1.2		
Picante de Pollo		80	95.2	17.1	2.5	0.0	1.2					
Sopas ; Guisos (C/ Huesos)		50	59.5	10.7	1.6	0.0	0.8					

Grupo Alimentos	ALIMENTOS		FORMA PREPARACION	DOSIFICACION		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACION					PORCION COMESTIBLE
				PESO		Energía Kcal	Proteína	Grasa g	Carbohidra	Hierro mg	
				BRUTO	NETO						
				Gramos							
Carnes Pescados Huevos	Pescado Blanco Sin Hueso		Frito		90						
			Sudado		90						
			Chupe		40						
			Tallarín		60						
	Atún		Ají de Atún		60						
			Causa		30						
			Sándwich		25						
	Anchoveta	Entera									
		Desmenuzada	Croqueta		25						
			Ají de Atún		60						
	Vísceras	Hígado de Pollo	Tamizado		25						
			Sopa		25						
			Saltado		60						
			Frito		100						
		Mondongo	Sopa (Patasca)		30						
			Caucau		120						
			Mondonguito		120						
	Salchicha		Arroz Chaufa		15						
			Salchipapa		50						
					30						
	Jamonada										
	Jamón	Ingles	Sándwich		20						
		País									
	Huevo Gallina		Caldillo - Chupe		15						
			Croqueta		15						
			Chaufa		20						
			Entrada		15						
Frito				60							
Omelet				40							
Tortilla con Verduras				20							

Grupo Alimentos	ALIMENTOS	FORMA PREPARACION		DOSIFICACION		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN					PORCION COMESTIBLE
				PESO		Energía	Proteína	Grasa	Carbohidrato	Hierro	
				BRUTO	NETO						
				Gramos							
Hortalizas y Derivados	Acelga Hojas	Puré			25						
		Picante	c/	Papas	50						
				Menestras	25						
	Albahaca	Menestrón			15						
		Salsa al Pesto			20						
	Apio	Sopa			20						
	Ají Amarillo	Ají de Pollo			5						
		Escabeche, Cebiche de Pollo			5						
	Arveja Fresca	Picante			40						
		Arroz con Pollo, Cau-Cau-			30						
		Entrada			30						
		Causa			20						
		Saltado			30						
		Estofado			30						
	Caigua	Saltado			100						
		Ajíaco			80						
		Rellena			120						
	Cebolla	Cabeza	Aderezos en General			15					
			Escabeche/Pescado a la Chorrillana			40					
			Tallarines			50					
			Saltado			40					
		China	Arroz Chaufa			30					
			Pollo al Sillao			20					
	Saltado			15							
	Espárragos	Crema			50						
	Espinaca	Purés			20						
		Picante con Papas			25						
		Salsa al Pesto			25						
	Col Fresca	Arroz a la jardinera			20	4.8	0.3	0.1	1.0	0.1	
	Coliflor	Saltado			50	14.0	1.1	0.3	2.2	0.3	
Ensalada			30	8.4	0.7	0.2	1.3	0.2			
Culantro	Aguadito			5	2.2	0.2	0.1	0.4	0.3		
	Arroz con pollo			10	4.4	0.3	0.1	0.7	0.5		
	Seco de carne			5	2.2	0.2	0.1	0.4	0.3		

Grupo Alimentos	ALIMENTOS	FORMA PREPARACION	DOSIFICACION		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN					PORCION COMESTIBLE %	
			PESO		Energía Kcal	Proteína g	Grasa g	Carbohidrato g	Hierro mg		
			BRUTO Gramos	NETO Gramos							
HORTALIZAS y DERIVADOS	Esparrago	Crema		50							
	Albahaca	Menestrón		15							
		Salsa al Pesto		20							
	Arveja Fresca	Picante		40							
		Arroz c/ Pollo, Caucau, Mondonguito		30							
		Entrada		30							
		Causa		20							
		Saltado		30							
	Ají Amarillo	Guiso c/Arroz		30							
		Ají de Pollo		5							
		Escabeche, Cebiche de Pollo		5							
	Caigua	Saltado		100							
		Ajiaco		80							
		Rellena		120							
	Cebolla	Cabeza	Aderezos		15						
			Escabeche/ Pescado a la Chorrillana		40						
			Tallarines		50						
		China	Saltado		40						
			Arroz Chaufa		30						
	Frijol	Verde	Pollo al Sillao		20	33.2	1.9	0.1	6.3	0.6	
			Saltados		50	83.0	4.9	0.3	15.8	1.5	
		Chino	Arroz chaufa		20	8.2	0.9	0.1	1.3	0.2	
			Pollo al Sillao		20	8.2	0.9	0.1	1.3	0.2	
			Guiso tipo picante		60	90.6	6.8	0.5	15.5	1.2	
	Habas Frescas	Pachamanca		50	75.5	5.7	0.4	13.0	1.0		
		Locro		30	45.3	3.4	0.2	7.8	0.6		
		Chupe		20	30.2	2.3	0.2	5.2	0.2		
	Huacatay	Chupe, locro		1	0.5	0.1	0.0	0.1	0.1		
	Lechuga Fresca	Ensalada		20	2.4	0.3	0.0	0.4	0.2		
		Entrada(tipo papa a la huancaína)		20	2.4	0.3	0.0	0.4	0.2		
Nabo	Sopa		20	3.2	0.1	0.0	0.7	0			
Pepino	Ensalada sola		70	6.6	0.3	0.1	1.6	0.2			
	Ensalada mixta		50	5.5	0.3	0.1	1.3	0.2			

Grupo Alimentos	ALIMENTOS	FORMA PREPARACION	DOSIFICACION PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN					PORCION COMESTIBLE %
			BRUTO	NETO	Energía Kcal	Proteína	Grasa	Carbohidrato	Hierro mg	
			Gramos		g					
HORTALIZAS y DERIVADOS	Perejil	Sopa	1	0.6	0.0	0.0	0.1	0.1		
		Picante	2	1.1	0.1	0.0	0.2	0.2		
		Ensalada criolla	4	2.2	0.2	0.0	0.4	0.3		
	Pimiento	Picante	10	3.5	0.2	0.1	0.8	0.1		
		Saltado(tipo chifa)	10	3.5	0.2	0.1	0.8	0.1		
		Arroz con pollo, chufa	20	7.0	0.3	0.1	1.5	0.1		
	Poro	Sopa	20	7.2	0.5	0.1	1.4	0.1		
		Croqueta	20	3.8	0.2	0.0	0.9	0.1		
	Tomate	Adrezos(guisos)	20	3.8	0.2	0.0	0.9	0.1		
		Saltado(lomo saltado)	40	7.6	0.3	0.1	1.7	0.2		
		Salsa para tallarin	40	7.6	0.3	0.1	1.7	0.2		
		Saltado(vainita saltada)	60	22.2	1.4	0.2	4.9	0.8		
	Vainitas	Guiso de vainitas	40	14.8	1.0	0.1	3.2	0.6		
		Ensalda mixta	30	11.1	0.7	0.1	2.4	0.4		
		Entrada(papa rellena)	15	5.6	0.4	0.0	1.2			
		Arroz a la jardinera	25	9.3	0.6	0.1	2.0	0.4		
	Zanahoria	Estofado	15	6.2	0.1	0.1	1.4	0.1		
		Mondonquito italiano	30	12.3	0.2	0.2	2.8	0.2		
		Entrada(papa rellena)	0							
		Sopa	15	6.2	0.1	0.1	1.4	0.1		
		Ensalada mixta	-							
		Salsa para tallarín	50	20.5	0.3	0.3	4.6	0.3		
	Zapallo	Macre	Arroz a las jardinera	25	10.3	0.2	0.1	2.3	0.1	
			Picante tipo locro	180	46.8	1.3	0.4	11.5	1.1	
Italiano		Crema	120	31.2	0.8	0.2	7.7	0.7		
		Sopa	20	5.2	0.1	0.0	1.3	0.1		
		Guiso c/ papa	120	16.8	1.1	0.2	3.5	0.4		
		Salteado	120	16.8	1.1	0.2	3.5	0.4		
		Sándwich	25	74.5	0.2	8.0	21.5			
FRUTAS	Aceituna de Botija	Sándwich	25	74.5	0.2	8.0	21.5			
	Cocona	Refresco	30	12.3	0.3	0.2	4.8			
	Manzana	Mazamorra	40	21.6	0.1	0.0	2.0			
Natural(postre)		150	81.0	0.5	0.2	7.5				

Grupo Alimentos	ALIMENTOS	FORMA PREPARACION	DOSIFICACION		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN					PORCION COMESTIBLE
			PESO		Energía	Proteína	Grasa	Carbohidrato	Hierro	
			BRUTO	NETO						
			Gramos							
FRUTAS	Manzana de Agua	Refresco		30	16,2	0,1	0,0	1,5		
	Naranja	Jugo		400	132,0	2,0	0,8	124,0		
		Mesa	Natural		180	72,0	1,1	0,4	41,4	
	Papaya	Ensalada de frutas			50	16,0	0,2	0,1	11,5	
		Natural			130	41,6	0,5	0,1	29,9	
		Jugo			80	25,6	0,3	0,1	18,4	
		Jugo surtido			50	16,0	0,2	0,1	11,5	
	Piña	Compota			60	22,8	0,2	0,1	6,0	
		Piña al natural			180	68,4	0,7	0,4	18,0	
		Jugo			150	57,0	0,6	0,3	15,0	
		Jugo surtido			100	38,0	0,4	0,2	10,0	
	Plátano	Isla	Natural		200	182	1,8	0,8	47,2	
			Mazamorra		50	45,5	0,5	0,2	11,8	
	Palta	Seda	Natural		200	166	3	0,6	42	
			Rellena		0	0	0	0	0	
			Relleno de pan		40	52,4	0,7	5	2,2	
	Limón Jugo	Causa			15	19,7	0,3	1,9	0,8	
		Salsa			0	0	0	0	0	
		Refresco (limonada)			0	0	0	0	0	
		Ceviche			0	0	0	0	0	
	Granadilla	Fruta natural			120	96	2,6	2,4	18,7	
	Mango	Postre			180	108	0,7	0,4	28,6	
		Mazamorra			50	30	0,2	0,1	8	
	Membrillo	Mazamorra			40	17,2	0,1	0	4,6	
		Compota			80	34,4	0,2	0,1	9,2	
	Durazno	Fruta natural			100	64	0,6	0,1	17,1	
		Mazamorra			40	25,6	0,2	0	6,8	
	Mandarina	Fruta postre			150	52,5	0,9	0,5	12,9	
	Maracuyá	Refresco			40	26,8	0,4	0	6,4	
	Guindones	Para mazamorra			15	11,4	0,1	0	3	
Para jugos c/papaya y yogurth			30	22,8	0,3	0	6			
Tuna	Fruta natural			120	69,6	1	0	18,5		
Uva	Ración de postre			150	100,5	0,3	0,2	27,2		
Negra	Ensalada			30	20,1	0,1	0	5,4		

Grupo Alimentos	ALIMENTOS	FORMA PREPARACION	DOSIFICACION PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN					PORCION COMESTIBLE
			BRUTO	NETO	Energía	Proteína	Grasa	Carbohidrato	Hierro	
			Gramos		Kcal	g			mg	%
FRUTAS	Uva Italiana	Ración de postre		150	99	0,6	0,3	26,6		
		Ensalada		30	19,8	0,1	0	5,3		
	Sandía	Ración de postre		150	36	1,1	0,2	8,9		
		Ensalada		40	9,6	0,3	0	2,4		
	Melón	Ración de postre		140	32,2	0,7	0,1	8,1		
		Ensalada		30	6,9	0,2	0	1,7		
		Mazamorra		40	9,2	0,2	0	2,3		
		Jugo		80	18,4	0,4	0,1	4,6		
	Carambola	Refresco		40	14	0,4	0,2	3		
	GRASAS y ACEITES	Aceite Vegetal	Papas fritas		15	133,4	0	15	0	
Carnes fritas				20	177,8	0	20	0		
Pescado frito				15	133,4	0	15	0		
Huevo frito				10	88,9	0	10	0		
Ensalada				5	44,5	0	5	0		
Aderezo				5	44,5	0	5	0		
Arroz graneado				5	44,5	0	5	0		
Mantequilla			Puré		5	36,5	0,1	4,1	0	
		Pan		4	29,2	0,1	3,3	0		
Maní Crudo		Guisos		10	55,9	2,4	4,8	1,8		
		Salsa (tipo ocopa)		0	0	0	0	0		
Azúcar		Carapulcra		5	28	1,2	2,4	0,9		
		Mazamorra		10	38	0	0	9,7		
		Compota		15	57,6	0	0	14,9		
		Desayuno (Leche)		6	23	0	0	6		
	Desayuno (Café)		0	0	0	0	0			
	Desayuno (avena)		15	57,6	0	0	14,9			
	Refresco, jugo, infusión		10	38	0	0	9,7			
	Chancaca	Arroz Zambito, mazamorra cochina		20	64,8	0	0	16,8		
	Glucomiel	Con pan		7	23,1	0	0	6		
	Pasas	Postres		7	16,9	0,2	0	4,5		
	Manjar	Pan		5	9,8	0	0	2,5		
	Mermelada	Pan		5	9,8	0	0	2,5		
Flan	Postre		40							

NUTRICION y DIETETICA

TABLA

DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS

JOVEN, ADULTO, ADULTO MAYOR, GESTANTE



NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN						
	BRUTO	NETO	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO	HIERRO	RETINOL	PORCIÓN COMESTIBLE
	gr	gr	Kcal.	gr.	gr.	gr.	mg.	ug.	%
LECHE Y SUS DERIVADOS									
LECHE FLUIDA DE VACA									
en sopas o ají de gallina o de pollo	50	50	32.0	1.6	1.8	2.4	0.7		100
en purés o postres	60	60	38.0	1.9	2.1	2.9	0.8		100
en soufflé	50	50	32.0	1.6	1.8	2.4	0.7	14.0	100
en el desayuno	250	250	158.0	7.8	8.8	12.0	3.3	70.0	100
LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTÁNEA (1 sobre 120gr.)									
en sopas (5 sobres)	6	6	29.0	1.6	1.6	2.2	0.0	12.0	100
en purés o postres (10 sobres)	12	12	58.0	3.2	3.1	4.3	0.0	24.0	100
en el desayuno (25 sobres)	30	30	145.0	8.1	7.8	10.8	0.1	61.0	100
LECHE EVAPORADA (1 Lata 410gr.)									
en sopas o ají de gallina, soufflé (6 latas)	25	25	35.0	1.7	2.0	2.7	0.0	13.0	100
en purés o postres (5 latas y 1/4)	22	22	31.0	1.5	1.7	2.3	0.0	11.0	100
en preparación de papa a la huancaína (4 latas)	16	16	23.0	1.1	1.3	1.8	0.0	9.0	100
en el desayuno (30 latas y 1/2)	125	125	179.0	8.8	10.1	13.6	0.0	65.0	100
QUESO FRESCO DE VACA									
en sopas	10	10	23.0	1.6	1.8	0.2	0.2	8.0	100
en guisos	20	20	46.0	3.2	3.5	0.4	0.4	16.0	100
en sándwich	30	30	69.0	4.7	5.3	0.7	0.6	23.0	100
en salsa (al pesto)	15	15	35.0	2.4	2.6	0.3	0.3	12.0	100
en salsa para papa huancaína, pasteles, etc.	25	25	58.0	4.0	4.4	0.6	0.5	20.0	100
HUEVOS									
HUEVO DE GALLINA									
en arroz chaufa	20	18	25.0	2.4	1.5	0.3	0.2	18.0	87
en pastel, soufflé	30	26	37.0	3.6	2.2	0.5	0.3	26.0	88
en sopas, tortilla o en adornos	15	13	18.0	1.8	1.1	0.2	0.1	13.0	87
frito o sancochado	60	53	74.0	7.1	4.4	1.0	0.6	53.0	88
en mayonesa, relleno, fricas, arrebozado	8	7	9.0	0.9	0.6	0.1	0.1	7.0	86
CARNES Y PREPARADOS									
CARNERO PULPA CON HUESO									
en guisos	120	90	153.0	15.3	17.1	0.0	2.2	0.0	75
POLLO ENTERO con MENUDECENCIA (1,6 kg a 1,8 kg unidad mediana)									
en guisos o arroz con pollo, en saltado o chaufa (unidades medianas)	160	117	199.0	21.3	11.9	0.0	1.8	0.0	73
en ají de gallina (pechuga 115 g. unidad pequeña) unidades	115	101	172.0	18.4	10.3	0.0	1.5	0.0	88

NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN						PORCIÓN
	BRUTO	NETO	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO	HIERRO	RETINOL	COMESTIBLE
	gr	gr	Kcal.	gr.	gr.	gr.	mg.	ug.	%
CARNES y PREPARADOS									
MENUDENCIA DE POLLO									
HÍGADO									
en sopa ,aguadito	40	38	62.0	6.8	2.8	1.9	2.2	3.9	95
en guisos o en saltado	100	96	156.0	17.2	7.0	4.8	5.5	9.8	96
MOLLEJA									
sopa, aguadito	30	27	27.0	4.9	0.3	0.7	1.2	0.0	92
saltado, en guisos	100	97	96.0	17.6	1.2	2.6	4.4	0.0	97
SANGRESITA DE POLLO									
en saltados o guisos	130	130	84.0	19.5	0.1	0.0	3.5	11.0	100
VACUNO									
CARNE DE RES									
en sopas (con hueso)	35	23	24.0	4.9	0.4	0.0	0.8	0.0	66
en guisos (con hueso)	150	99	104.0	21.1	1.6	0.0	3.4	0.0	66
en bistec, asado o saltado (pulpa)	100	100	105.0	21.3	1.6	0.0	3.4	0.0	100
CARNE MOLIDA									
en caiqua rellena	35	35	37.0	7.5	0.6	0.0	1.2	0.0	100
en hamburguesa, albóndigas -	60	60	63.0	12.8	1.0	0.0	2.0	0.0	100
en papa rellena -	25	25	26.0	5.3	0.4	0.0	0.9	0.0	100
en sopas -	15	15	16.0	3.2	0.2	0.0	0.5	0.0	100
MONDONGO (PICADO)									
para guiso, cau cau -	100	100	104.0	16.9	3.5	0.0	0.8	65.0	100
PULMÓN, BOFE									
en guisos -	100	100	83.0	17.2	1.1	0.0	6.5	51.0	100
HÍGADO									
en saltado o para fritura -	100	100	127.0	20.0	4.6	0.0	5.4	8082.0	100
PREPARADOS CHARQUI DE CARNE									
en guisos	20	20	56.0	11.5	0.7	0.0	1.3	0.0	100
CHALONA DE CARNERO	0	0							
en sopas	20	20	63.0	10.1	2.3	0.0	0.8	0.0	100
PESCADO CON VÍCERAS									
BONITO FRESCO ENTERO CON VÍCERAS									
en sopa	40	25	35.0	5.9	1.1	0.0	0.2	0.0	63
en guisos, tallarín, frito o estofado	160	104	144.0	24.3	4.4	0.0	0.7	0.0	65
BACALAO SECO									
en guiso (Pulpa)	60	60	225.0	49.1	1.7		2.2		100

NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN						
	BRUTO	NETO	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO	HIERRO	RETINOL	PORCIÓN
	gr	gr	Kcal.	gr.	gr.	gr.	mg.	ug.	COMESTIBLE
PESCADOS CON VISCERAS									
PESCADOS EN CONSERVAS SÓLIDO DE ATÚN Y FILETE									
en guisos o saltado (25 latas)	46	46	133.0	11.2	9.5	0.0	0.6	9.0	100
en salpicón o causa (14 latas)	26	26	75.0	6.3	5.3	0.0	0.3	5.0	100
SARDINA EN SALSA DE TOMATE (425 g. Peso Neto)									
en guisos o saltado (14 latas)	60	60	105.0	13.4	5.4	0.0	1.0	0.0	100
CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS									
MACHAS FRESCAS									
en guisos o con arroz	63	63	55.0	9.8	1.8	0.0	2.5	0.0	100
en ensaladas	30	30	26.0	4.7	0.8	0.0	1.2	0.0	100
CHOROS (72 g peso neto, 12 unidades medianas)									
en sopas (16 docenas + 9 unidades)	12	12	10.0	1.6	0.4	0.0	0.0	0.0	100
con arroz (100 docenas)	72	72	63.0	9.6	2.4	0.0	0.1	0.0	100
CEREALES GRANOS Y DERIVADOS									
ARROZ (PILADO)									
en sopas	20	20	72.0	1.6	0.1	15.6	0.2	0.0	100
en aguadito	30	30	108.0	2.5	0.2	23.3	0.2	0.0	100
graneado una porción grande	100	100	359.0	8.2	0.5	77.8	0.8	0.0	100
en postre (arroz zambito o con leche)	25	25	90.0	2.1	0.1	19.5	0.2	0.0	100
en arroz con pollo, chancho, pato	130	130	467.0	10.7	0.7	101.1	1.0	0.0	100
AVENA									
en el desayuno	20	20	69.0	2.7	0.8	14.4	0.8	0.0	100
en sopas	15	15	52.0	2.0	0.6	10.8	0.6	0.0	100
en postres	25	25	87.0	3.3	1.0	18.0	1.0	0.0	100
FIDEOS									
en sopas con verduras - fideos granel	20	20	72.0	1.9	0.0	15.6	0.2	0.0	100
en sopas de fideo solo	30	30	108.0	2.8	6.0	23.5	0.3	0.0	100
en fideos tallarín	125	125	450.0	11.8	25.0	97.8	1.4	0.0	100
TRIGO									
TRIGO PELADO									
en sopas o postres	30	30	101.0	2.6	0.5	22.1	1.4	0.0	100
en guisos con arroz	60	60	202.0	5.2	0.9	44.2	2.8	0.0	100
en guisos sin arroz	100	100	336.0	8.6	1.5	73.7	4.6	0.0	100
HARINA DE TRIGO									
para arrebozados	12	12	43.0	1.3	0.2	9.0	0.1	0.0	100
en torreja, soufflé	20	20	72.0	2.1	0.4	15.0	0.1	0.0	100
en mazamorra, sopa crema	25	25	90.0	2.6	0.5	18.7	0.2	0.0	100

NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN						
	BRUTO	NETO	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO	HIERRO	RETINOL	PORCIÓN
	gr	gr	Kcal.	gr.	gr.	gr.	mg.	ug.	COMESTIBLE %
HARINA DE TRIGO									
para apanado	6	6	22.0	0.6	0.1	4.5	0.0	0.0	100
en papa rellena	10	10	36.0	1.1	0.2	7.5	0.1	0.0	100
para espesar, compota, broaster	4	4	14.0	0.4	0.1	2.9	0.0	0.0	100
PAN DE LABRANZA (30 g cada unidad)									
en aji de gallina (100 unidades)	30	1	3.0	0.1	0.0	0.7	0.0	0.0	3
en croquetas, ocopa (pan rallado) (29 unidades)	9	9	29.0	0.8	0.3	6.2	0.1	0.0	100
en salsa de maní, (pan rallado) (10 unidades)	3	3	10.0	0.3	0.1	2.2	0.0	0.0	100
en desayuno (200 unidades)	60	60	201.0	5.8	1.8	43.1	1.0	0.0	100
MAÍZ FRESCO Y CHOCLO (265 g cada uni. med. s/ panca)									
en ensaladas, en sopa o chupe (25 unidades medianas)	65	42	54.0	1.4	0.3	11.6	0.3	0.0	64
en guiso y en pepian (49 unidades medianas)	130	83	107.0	2.7	0.7	23.1	0.7	0.0	64
MOTE PELADO									
en sopas	15	15	54.0	0.9	0.3	11.7	0.6	0.0	100
en champús	20	20	73.0	1.2	0.4	15.7	0.8	0.0	100
en guisos	60	60	216.0	3.5	1.2	46.6	2.3	0.0	100
HARINA DE MAÍZ									
en sopas	20	20	76.0	1.7	1.3	14.2	0.4	0.0	100
en guisos, postres	25	25	95.0	2.2	1.6	17.8	0.5	0.0	100
SÉMOLA DE MAÍZ									
en sopas	20	12	42.0	1.0	0.1	8.9	0.2	0.0	60
en guisos	30	30	104.0	2.5	0.4	22.2	0.6	0.0	100
en postre	25	25	87.0	2.1	0.3	18.5	0.5	0.0	100
MAIZENA									
en sopas	12	12	42.0	0.1	0.0	10.4	0.0	0.0	100
en postre	15	15	53.0	0.1	0.0	13.0	0.0	0.0	100
en compota	5	5	18.0	0.0	0.0	4.3	0.0	0.0	100
POLENTA									
en sopas	20	20	69.0	1.7	0.2	14.8	0.4	0.0	100
en guisos	60	60	208.0	5.0	0.7	44.4	1.2	0.0	100
QUINUA	0	0							
en sopas	15	15	56.0	2.0	0.9	9.9	1.1	0.0	100
en chupes y postre	20	20	75.0	2.7	1.2	13.3	1.5	0.0	100
en guisos con arroz	25	25	94.0	3.4	1.5	16.6	1.9	0.0	100
en guisos sin arroz	60	60	224.0	8.2	3.5	39.8	4.5	0.0	100

NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN						
	BRUTO	NETO	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO	HIERRO	RETINOL	PORCION
			Kcal.	gr.	gr.	gr.	mg.	ug.	COMESTIBLE
gr	gr							%	
LEGUMINOSAS Y DERIVADOS									
ARVEJA FRESCA									
en guisos o en arroz	31	13	14.0	1.0	0.1	2.5	0.2	4.0	44
en cau cau o agüadito	18	8	8.0	0.6	0.0	1.5	0.1	2.0	43
en ensaladas	36	16	17.0	1.1	0.1	3.0	0.3	5.0	44
ARVEJAS SECAS									
acompañado de cereal	60	60	211.0	13.0	1.9	36.7	1.6	6.0	100
HARINA DE ARVEJAS									
en sopas	20	20	67.0	4.3	0.3	12.1	1.3	0.0	100
FRIJOL CANARIO SECO									
en guisos	60	60	203.0	13.1	1.3	36.1	4.0	0.0	100
en sopas	20	20	68.0	4.4	0.4	12.0	1.3	0.0	100
en ensaladas	40	40	136.0	8.8	0.8	24.2	2.7	0.0	100
FRIJOL CANARIO FRESCO									
en sopas	40	19	32.0	1.9	0.1	6.0	0.6	2.0	48
en guisos	120	59	98.0	5.7	0.3	18.5	1.8	6.0	49
GARBANZOS									
acompañado con cereal	60	60	217.0	11.5	3.7	36.1	5.0	0.0	100
en sopas o ensaladas	20	20	72.0	3.8	1.2	12.0	1.7	0.0	100
HABAS FRESCAS (CON CÁSCARA)									
en sopas con verduras	45	16	24.0	1.8	0.1	4.1	0.3	2.0	35
ensaladas	76	27	40.0	3.0	0.2	6.9	0.5	3.0	35
acompañado con cereal	110	40	60.0	4.5	0.3	10.3	0.8	4.0	36
HABAS SECAS (SIN CÁSCARA)									
en sopas con verduras, ensaladas	20	20	68.0	4.8	0.3	12.0	2.6	1.0	100
acompañado con cereal	60	60	204.0	14.3	0.9	36.1	7.8	4.0	100
HARINA DE HABAS									
en sopas	20	20	69.0	4.9	0.4	11.9	1.3	0.0	100
LENTEJAS									
en sopas o ensaladas	20	20	68.0	4.5	0.2	12.2	1.0	1.0	100
acompañado con cereal	70	70	237.0	15.8	0.7	42.7	3.4	3.0	100
PALLARES									
en sopas	20	20	66.0	0.5	0.2	12.3	1.3	1.0	100
en ensaladas	35	35	116.0	0.8	0.4	21.5	2.3	1.0	100
acompañado con cereal	65	65	215.0	1.6	0.8	39.9	4.4	2.0	100

NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN						PORCIÓN
	BRUTO	NETO	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO	HIERRO	RETINOL	COMESTIBLE
	gr	gr	Kcal.	gr.	gr.	gr.	mg.	ug.	%
OLEAGINOSAS Y DERIVADOS									
ACEITE VEGETAL									
en aderezo de arroz	8	8	71.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0.0	100
en ensaladas	3	3	27.0	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	100
en frituras	25	25	221.0	0.0	25.0	0.0	0.0	0.0	100
en aderezo de guisos	5	5	44.0	0.0	5.0	0.0	0.0	0.0	100
en mayonesa	15	15	133.0	0.0	15.0	0.0	0.0	0.0	100
en papa a la huancaína	3	3	27.0	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	100
en sopas	3	3	27.0	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	100
en salsa criolla y vinagreta	1	1	9.0	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	100
en encebollado	10	10	88.0	0.0	10.0	0.0	0.0	0.0	100
MANÍ TOSTADO									
en carapulca o en salsa	5	5	30.0	1.4	2.6	0.8	0.1	0.0	100
MARGARINA VEGETAL									
en el pan, soufflé	7	7	51.0	0.0	5.7	0.0	0.0	0.0	100
en aderezo de puré	5	5	36.0	0.0	4.1	0.0	0.0	0.0	100
en sopas	3	3	22.0	0.0	2.4	0.0	0.0	0.0	100
en salsas o guisos	4	4	29.0	0.0	3.2	0.0	0.0	0.0	100
VERDURAS Y PREPARADOS									
ALBAHACA									
en sopa menestrón, en salsa de tallarín	15	11	5.0	0.3	0.1	0.8	0.6	27.0	74
en sopas	7	5	2.0	0.1	0.1	0.4	0.3	12.0	70
ACELGA									
en guisos, en purés y pastel de acelga	130	107	29.0	2.3	0.3	5.6	2.6	188.0	82
APIO									
en sopa de verduras, picado tallo y hojas	20	16	3.0	0.1	0.0	0.7	0.2	0.0	78
en ensalada mixta, picado con tallo y hojas	35	27	6.0	0.2	0.1	1.3	0.4	0.0	78
en sopa de verduras (hojas)	16	16	3.0	0.1	0.0	0.8	0.2	0.0	100
AJÍ AMARILLO (ENTERO-FRESCO)									
en aderezo de escabeche	2	2	1.0	0.0	0.0	0.2	0.0	8.0	94
en papa rellena, seco y en guiso	1	1	0.5	0.0	0.0	0.1	0.0	5.0	92
en papa a la huancaína	5	5	2.0	0.0	0.0	0.4	0.0	22.0	94
AJÍ AMARILLO (MOLIDO)									
en aderezo de cau cau, escabeche, papa huancaína o causa	12	12	6.0	0.2	0.2	1.1	0.4	67.0	100
AJÍ PANCA (SECO MOLIDO)									
en aderezo de guisos	12	12	35.0	0.8	0.9	7.0	0.7	33.0	100

NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN						PORCION
	BRUTO	NETO	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CH O	HIERR O	RETINO L	COMESTIBLE
	gr	gr	Kcal.	gr.	gr.	gr.	mg.	ug.	%
VERDURAS Y PREPARADOS									
AJÍ PANCA (SECO ENTERO)									
en aderezo de guiso	3	2	6.0	0.2	0.2	1.3	0.1	97.0	75
en aderezo de arroz, guisos, en papa rellena y puré	1	1	1.0	0.1	0.0	0.3	0.0	0.0	97
AJO									
en tallarines al pesto y ají de pollo	2	2	2.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	97
BETARRAGA (REMOLACHA)									
en ensalada sola	120	108	48.0	1.8	0.1	10.3	0.9	0.0	90
en ensalada mixta	52	46	20.0	0.8	0.0	4.4	0.4	0.0	89
CAIGUA									
en guisos	96	91	14.0	0.5	0.2	3.0	0.8	8.0	95
rellena	100	95	14.0	0.5	0.2	3.1	0.9	9.0	95
en ensalada	37	34	5.0	0.2	0.1	1.1	0.3	3.0	93
CEBOLLA CHINA									
en sopas	5	4	2.0	0.1	0.0	0.3	0.0	0.0	82
en tallarín saltado, en arroz chaufa	20	17	7.0	0.4	0.1	1.3	0.2	0.0	85
CEBOLLA DE CABEZA									
en aderezo de sopa	6	5	3.0	0.1	0.0	0.6	0.1	0.0	91
en ensaladas, tallarín y ají de gallina	40	37	18.0	0.5	0.1	4.2	0.4	0.0	93
en aderezo, guisos, hamburguesas	13	12	6.0	0.2	0.0	1.3	0.1	0.0	92
en sudado o escabeche	62	57	28.0	0.8	0.1	6.4	0.7	0.0	93
en saltado	44	41	20.0	0.6	0.1	4.6	0.5	0.0	93
en papa rellena, arroz con pollo	20	18	9.0	0.3	0.0	2.1	0.2	0.0	92
en salsa criolla	25	23	11.0	0.3	0.0	2.6	0.3	0.0	93
COL CRESPA									
en sopas	25	24	6.0	0.4	0.1	1.2	0.1	4.0	97
en ensalada	50	49	12.0	0.7	0.1	2.4	0.2	7.0	98
en saltado	150	147	35.0	2.2	0.4	7.2	0.6	22.0	98
COLIFLOR									
en saltado o arrebozado	100	95	27.0	2.1	0.6	4.2	0.6	3.0	95
en ensalada	60	57	16.0	1.3	0.3	2.5	0.3	2.0	95
CULANTRO									
en arroz con carne o pollo	15	10	4.0	0.3	0.1	0.7	0.5	110.0	67
en seco de carne	20	13	6.0	0.4	0.2	0.9	0.7	147.0	67
en aguadito	6	4	2.0	0.1	0.1	0.3	0.2	43.0	65
en guisos	5	3	1.0	0.1	0.0	0.2	0.2	36.0	65

NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN						
	BRUT	NETO	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO	HIERRO	RETINOL	PORCIÓN
	gr	gr	Kcal.	gr.	gr.	gr.	mg.	ug.	%
VERDURAS Y PREPARADOS									
AJÍ PANCA (SECO ENTERO)									
en aderezo de guiso	3	2	6.0	0.2	0.2	1.3	0.1	97.0	75
en aderezo de arroz, guisos, en papa rellena y puré	1	1	1.0	0.1	0.0	0.3	0.0	0.0	97
AJO									
en tallarines al pesto y ají de pollo	2	2	2.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	97
BETARRAGA (REMOLACHA)									
en ensalada sola	120	108	48.0	1.8	0.1	10.3	0.9	0.0	90
en ensalada mixta	52	46	20.0	0.8	0.0	4.4	0.4	0.0	89
CAIGUA									
en guisos	96	91	14.0	0.5	0.2	3.0	0.8	8.0	95
rellena	100	95	14.0	0.5	0.2	3.1	0.9	9.0	95
en ensalada	37	34	5.0	0.2	0.1	1.1	0.3	3.0	93
CEBOLLA CHINA									
en sopas	5	4	2.0	0.1	0.0	0.3	0.0	0.0	82
en tallarín saltado, en arroz chaufa	20	17	7.0	0.4	0.1	1.3	0.2	0.0	85
CEBOLLA DE CABEZA									
en aderezo de sopa	6	5	3.0	0.1	0.0	0.6	0.1	0.0	91
en ensaladas, tallarín y ají de gallina	40	37	18.0	0.5	0.1	4.2	0.4	0.0	93
en aderezo, guisos, hamburguesas	13	12	6.0	0.2	0.0	1.3	0.1	0.0	92
en sudado o escabeche	62	57	28.0	0.8	0.1	6.4	0.7	0.0	93
en saltado	44	41	20.0	0.6	0.1	4.6	0.5	0.0	93
en papa rellena, arroz con pollo	20	18	9.0	0.3	0.0	2.1	0.2	0.0	92
en salsa criolla	25	23	11.0	0.3	0.0	2.6	0.3	0.0	93
COL CRESPA									
en sopas	25	24	6.0	0.4	0.1	1.2	0.1	4.0	97
en ensalada	50	49	12.0	0.7	0.1	2.4	0.2	7.0	98
en saltado	150	147	35.0	2.2	0.4	7.2	0.6	22.0	98
COLIFLOR									
en saltado o arrebozado	100	95	27.0	2.1	0.6	4.2	0.6	3.0	95
en ensalada	60	57	16.0	1.3	0.3	2.5	0.3	2.0	95
CULANTRO									
en arroz con carne o pollo	15	10	4.0	0.3	0.1	0.7	0.5	110.0	67
en seco de carne	20	13	6.0	0.4	0.2	0.9	0.7	147.0	67
en aguadito	6	4	2.0	0.1	0.1	0.3	0.2	43.0	65
en guisos	5	3	1.0	0.1	0.0	0.2	0.2	36.0	65

NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN						PORCION
	BRUTO	NETO	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO	HIERRO	RETINOL	COMESTIBLE
	gr	gr	Kcal.	gr.	gr.	gr.	mg.	ug.	%
VERDURAS Y PREPARADOS									
ESPINACA									
en sopa crema	30	28	9.0	0.8	0.2	1.4	1.2	106.0	94
en guisos o en puré	80	76	24.0	2.1	0.5	3.7	3.3	287.0	95
en salsa para tallarín	20	19	6.0	0.5	0.1	0.9	0.8	71.0	94
HUACATAY	0	0							
en salsa ocopa	2	1	0.1	0.0	0.0	0.1	0.1	4.2	49
en guisos o chupe	2	1	0.1	0.0	0.0	0.1	0.1	4.2	49
LECHUGA									
para el decorado	12	11	1.0	0.1	0.0	0.2	0.1	7.0	94
en ensalada	25	24	3.0	0.3	0.0	0.5	0.2	15.0	96
NABO									
en sopas	12	11	2.0	0.1	0.0	0.4	0.0	0.0	94
en guisos o ensaladas	60	57	9.0	0.3	0.1	2.0	0.1	0.0	95
NABO - HOJAS									
en sopas	12	11	4.0	0.3	0.0	0.8	0.3	35.0	95
PAICO									
en sopas	5	2	1.0	0.1	0.0	0.2	0.1	13.0	44
PEPINILLO									
en ensalada mixta	55	41	5.0	0.2	0.0	1.1	0.1	Tr	76
en ensalada sola	90	68	8.0	0.3	0.1	1.8	0.2	1.0	76
como acompañamiento	35	26	3.0	0.1	0.0	0.7	0.1	Tr	75
PEREJIL									
en sopas o salsa criolla	1	1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	4.0	78
en guisos o soufflé	2	2	1.0	0.1	0.0	0.1	0.1	7.0	78
PIMIENTO									
en guisos	5	4	1.0	0.1	1.8	0.3	0.0	5.0	80
PORO									
en sopas	20	15	6.0	0.4	0.1	1.1	0.1	1.0	75
RABANITO									
en ensalada mixta	85	77	11.0	0.6	0.1	2.2	0.8	0.0	90
en ensalada sola	167	152	21.0	1.2	0.2	4.4	1.5	0.0	91
TOMATE									
en aderezo de sopa	10	9	2.0	0.1	0.0	0.4	0.1	3.0	90
en saltado o estofado	26	24	4.0	0.2	0.0	1.0	0.1	9.0	91
en ensalada o tallarín	53	48	9.0	0.4	0.1	2.1	0.3	18.0	91
en guiso, asado o adorno	20	18	3.0	0.1	0.0	0.8	0.1	7.0	91
ensalada mixta	15	14	3.0	0.1	0.0	0.6	0.1	5.0	90

NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN						PORCIÓN COMESTIBLE
	BRUTO	NETO	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO	HIERRO	RETINOL	
	gr	gr	Kcal.	gr.	gr.	gr.	mg.	ug.	%
VERDURAS Y PREPARADOS									
VAINITAS									
en sopas y ensaladas	36	33	12.0	0.8	0.1	2.7	0.5	9.0	93
en saltados	100	95	35.0	2.3	0.3	7.7	1.3	27.0	95
en soufflé y tomate relleno	22	20	7.0	0.5	0.1	1.6	0.3	6.0	93
ZANAHORIA									
en sopas o aguaditos		8	3.0	0.1	0.0	0.8	0.0	142.0	84
en ensalada o saltado	40	34	14.0	0.2	0.2	3.2	0.2	582.0	85
en tallarines o arroz con pollo	40	34	14.0	0.2	0.2	3.1	0.2	577.0	85
en seco, soufle, estofado	20	17	7.0	0.1	0.1	1.6	0.1	288.0	85
ZAPALLO MACRE									
en sopas cazuela	30	21	6.0	0.1	0.0	1.4	0.1	33.0	71
en torrejias	50	36	9.0	0.3	0.1	2.3	0.2	55.0	72
en sopas cremas o loco	100	72	19.0	0.5	0.1	4.6	0.4	110.0	72
TUBÉRCULOS RAÍCES Y PREPARADOS									
PAPA BLANCA									
en sopa crema, ají de gallina, estofado, acompañamiento	130	112	109.0	2.3	0.1	25.0	0.6	3.0	86
en ensalada mixta	55	47	45.0	1.0	0.0	10.4	0.2	1.0	85
en causa o papa rellena	170	146	142.0	3.1	0.1	32.6	0.7	4.0	86
en saltado con carne o menudencia, puré de verduras (espinaca o zapallo)	150	129	125.0	2.7	0.1	28.8	0.6	4.0	86
en ajiaco, cau-cau o loco	155	134	129.0	2.8	0.1	29.8	0.7	4.0	86
en cazuela, aguadito o sancochado	35	30	29.0	0.6	0.0	6.6	0.1	1.0	85
en puré solo o fritura	200	172	167.0	3.6	0.2	38.4	0.9	5.0	86
PAPA SECA									
en carapulca (con arroz)	50	50	161.0	4.1	0.4	36.3	2.3	0.0	100
en carapulca (sin arroz)	65	65	209.0	5.3	0.5	47.2	2.9	0.0	100
CAMOTE AMARILLO									
en guisos con arroz	135	109	120.0	1.5	0.3	28.1	1.5	12.0	81
en guisos sin arroz	200	164	180.0	2.3	0.5	42.1	2.3	18.0	82
en dulce de camote	130	105	116.0	1.5	0.3	27.1	1.5	12.0	81
HARINA DE CAMOTE									
en postres	20	20	71.0	0.4	0.2	16.9	1.1	308.0	100
OLLUCO									
en chupe	80	80	50.0	0.9	0.1	11.4	0.9	4.0	100
en guiso o ajiaco	200	200	124.0	2.2	0.2	28.6	2.2	10.0	100

NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN						PORCIÓN
	BRUTO	NETO	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO	HIERRO	RETINOL	COMESTIBLE
	gr	gr	Kcal.	gr.	gr.	gr.	mg.	ug.	%
TUBÉRCULOS RAÍCES Y PREPARADOS									
HARINA DE CHUÑO									
en compotas o broaster	3	3	10.0	0.2	0.0	2.4	0.0	0.0	100
en mazamorra morada	17	17	55.0	1.1	0.1	12.9	0.0	0.0	100
YUCA									
para acompañar platos	100	82	133.0	0.7	0.2	32.2	0.4	1.0	82
en sopas de verduras	30	25	40.0	0.2	0.0	9.7	0.1	Tr	82
en guarnición de guiso (sin arroz)	200	164	266.0	1.3	0.3	64.5	0.8	2.0	82
HARINA DE YUCA									
en postres, otros	20	20	67.0	0.3	0.1	16.2	0.9	0.0	100
FRUTAS Y PREPARADOS									
ACEITUNA DE BOTIJA									
en pan	30	27	80.0	0.2	8.7	2.0	0.6	0.0	90
en escabeche	10	9	27.0	0.1	2.9	0.7	0.2	0.0	90
COCO FRESCO SIN CÁSCARA									
en postre o cocada	40	40	114.0	1.4	11.2	4.3	0.7	0.0	100
COCO RALLADO									
en arroz con leche	2	2	6.0	0.1	0.6	0.2	0.0	0.0	100
FRESA									
en postre	100	84	34.0	0.6	0.7	7.4	1.0	6.0	84
GRANADILLA									
en postre	85	52	42.0	1.1	1.0	8.1	0.2	0.0	61
GUINDONES									
en mazamorra morada	6	5	14.0	0.2	0.0	0.0	0.3	2.0	88
en compota	20	18	47.0	0.6	0.1	0.0	1.1	7.0	90
HIGOS SECOS									
en postre	50	47	85.0	1.7	0.1	21.8	1.1	0.0	94
MELOCOTÓN SECO - HUESILLO									
en mazamorra morada	14	10	26.0	0.3	0.6	0.7	0.7	3.0	71
LIMÓN DULCE									
en postre	160	110	30.0	0.7	0.4	6.5	0.2	7.0	69
LIMÓN (JUGO)									
en refresco	20	10	3.0	0.0	0.0	0.9	0.0		48
en ensalada	10	5	1.0	0.0	0.0	0.5	0.0		47
MANDARINA (160 g, 1 unidad grande)									
en postre (100 unidades grandes)	160	142	50.0	0.9	0.4	12.2	0.4	7.0	89
MANGO (200 g, 1 unidad mediana)									
en postre (100 unidades medianas)	200	170	102.0	0.7	0.3	27.0	0.7	270.0	85

NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN						PORCIÓN
	BRUTO	NETO	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO	HIERRO	RETINOL	COMESTIBLE
	gr	gr	Kcal.	gr.	gr.	gr.	mg.	ug.	%
FRUTAS Y PREPARADOS									
MANZANA (verde o de agua para refresco 120 g uni. med.)									
manzana verde o de agua en refresco (18 unidades medianas)	22	19	10.0	0.1	0.0	2.7	0.3	0.0	87
en postre manzana delicia (160 g 100 unidades medianas)	160	149	80.0	0.4	0.1	21.7	2.1	0.0	93
manzana verde o de agua preparada con avena (25 uni. med.)	30	27	14.0	0.1	0.0	3.9	0.4	0.0	89
MARACUYÁ									
en refresco	35	14	9.0	0.1	0.0	2.2	0.4	57.0	40
MELOCOTÓN O DURAZNO									
en postre	105	84	39.0	0.4	0.1	15.0	5.0	74.0	80
MEMBRILLO									
en avena	30	26	11.0	0.1	0.0	3.0	0.2	2.0	87
en preparación en compota	50	44	19.0	0.1	0.0	5.1	0.3	4.0	88
NARANJA									
en jugo (vaso)	500	261	86.0	1.3	0.5	21.4	0.5	18.0	52
en postre	250	129	43.0	0.6	0.3	10.6	0.3	9.0	52
NÍSPERO									
en postre	100	62	29.0	0.2	0.0	7.9	0.2	43.0	62
PAPAYA (1 530 kg unidad grande)									
en jugo, en postre (10 unidades y 1/2 unidad grande)	161	132	42.0	0.5	0.1	10.8	0.4	83.0	82
PACAE (160 g unidad mediana)									
como postre (100 unidades medianas)	160	56	31.0	0.3	0.1	8.3	0.2	0.0	35
PALTA (100 g unidad pequeña)									
en ensalada mixta (50 unidades pequeñas)	50	33	43.0	0.6	4.1	1.8	0.2	2.0	66
PASA									
en arroz con leche	5	5	12.0	0.1	0.0	3.2	0.2	0.0	100
PERO									
en postre	110	90	50.0	0.4	0.6	12.0	0.3	6.0	82
PINA (1,740 kg unidad grande y 1,150 kg unidad mediana)									
en jugo (30 unidades medianas)	345	217	83.0	0.9	0.4	21.3	0.9	15.0	63
en postre (10 unidades grandes)	174	111	42.0	0.4	0.2	10.9	0.4	8.0	64
en preparación con avena (3 unidades grandes)	52	33	13.0	0.1	0.1	3.3	0.1	2.0	64
PLÁTANO DE LA ISLA (150 g unidad mediana)									
en postre	150	102	93.0	0.9	0.4	24.1	0.6	134.0	68
PLÁTANO DE SEDA (190 g unidad grande y 170 g uni. med.)									
en postre (100 unidades medianas)	170	119	99.0	1.8	0.4	25.0	0.7	25.0	70
PLÁTANO PALILLO (220 g unidad grande)									
en postre (100 unidades grandes)	220	156	187.0	2.2	0.3	49.5	0.9	33.0	71

NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO		VALOR NUTRITIVO PROMEDIO DE 1 RACIÓN						PORCIÓN
	BRUTO	NETO	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO	HIERRO	RETINOL	COMESTIBLE
	gr		Kcal.	gr.	gr.	gr.	mg.	ug.	%
FRUTAS Y PREPARADOS									
PLÁTANO VERDE (260 g y 180 g)									
con arroz (50 unidades grandes)	130	88	134.0	0.9	0.2	36.0	0.4	115.0	68
sin arroz (100 unidades grandes)	260	177	269.0	1.8	0.4	72.3	0.9	230.0	68
en mazamoras, en sopas (19 unidades medianas)	34	23	34.0	0.2	0.0	9.2	0.1	29.0	66
TORONJA									
en jugo solo	250	188	68.0	1.1	0.8	16.5	3.8	0.0	75
AZUCARES									
AZÚCAR									
en postre como arroz con leche y mazamorra morada	20	20	77.0	0.0	0.0	19.8	0.0	0.0	100
en preparación de avena con manzana	12	12	46.0	0.0	0.0	11.9	0.0	0.0	100
en el café con leche (en refresco)	10	10	38.0	0.0	0.0	9.9	0.0	0.0	100
en dulce de camote, dulce de higos, compota de fruta	15	15	58.0	0.0	0.0	14.9	0.0	0.0	100
CHANCACA									
en arroz zambito	27	27	9.0	0.0	0.0	22.4	0.9	0.0	100
en mazamorra con harina de trigo	15	15	5.0	0.0	0.0	12.6	0.5	0.0	100
en miel para picarones	30	30	10.0	0.0	0.0	25.2	1.0	0.0	100
MISCELÁNEOS									
COCOA									
con la leche	2	2	8.0	0.4	0.3	1.0	0.2	0.0	100
PELLEJO DE CHANCHO									
En Guisos Con Menestras	5	5	24.0	0.7	2.4	0.0	0.0	0.0	100

ANEXO N° 17

NUTRICION y DIETETICA

TABLA



FACTORES DE CONVERSION DE PESO DE ALIMENTO COCIDOS A CRUDO		
	ALIMENTOS	FACTOR DE CONVERSION
I.	LECHE y DERIVADOS	
	Queso Fresco cocido	1,52
II	CARNES	
	POLLO	
	Ala frita	1.89
	Asado a la olla	1.41
	Frito	2.16
	Entero con menudencia sancochado	1.33
	Entero sin menudencia sancochado	1.25
	Entrepieza frita	1.26
	Pechuga sancochada	2.00
	Pechuga frita	1.17
	Rabadilla frita	2.54
	Rabadilla sancochada	2.09
	Hígado sancochada	1.25
	Hígado frito	1.20
	VACUNO	1.20
	Asado a la olla	1.75
	Frita(bistec)	1.55
	Guisada	1.40
	Horneada	1.86
	Molida frita(hamburguesa)	1.16
	Sancochada	1.74
	Criadilla sancochada	2.15
	Mondongo sancochada	1.45
	Pata sancochada	1.04
	Riñon sancochado	2.00
	Riñon frito	1.91
	Seso sancochado	1.11
	Seso saltado	1.8
	CARNERO	
	Carnero sancochado	1.6
	Corazón sancochado	1.67
	Hígado frito	1.38
	Mondongo sancochado	1.97
	Seso sancochado	1.06
	Charqui sancochado	1.08
	CERDO	
	Asado a la olla	1.62
	Sancochado	1.66
	Chicharrón	1.78
	Chuleta frita	1.73
	Pata sancochada	1.27
	Pellejo frito	1.50
Relleno frio	1.27	
PATO		
Asado a la olla	2.13	
Horneado	2.78	
Sancochado	1.75	
Sancochado y frito	2.37	
Corazón sancochado	1.73	
Hígado sancochado	1.62	
Molleja sancochado	1.58	
Pata sancochado	1.02	
FACTORES DE CONVERSION DE PESO DE ALIMENTO COCIDOS A CRUDO		
II	PAVO	
	Asado a la olla	1.96
	Horneado	1.77
	Sancochado	1.46
	CRUSTACEOS Y MOLUSCOS	
	Conchas de abanico sancochadas	1.76
	Choros sancochados	1.72
	PESCADO	
	Coco al vapor	1.21
	Coco frito	1.60
	Coco sancochado	1.18
	Huevera de cojinova frito	1.70
	Jurel sancochado	1.36
Jurel frito	1.80	

	Lisa sancochada	1.58	
	Lorna frita	1.55	
	Lorna sancochado	1.36	
	Machete sancochado	1.23	
	Merluza al vapor	1.20	
	Merluza frita	2.20	
	Pejerrey frito	1.59	
	Pejerrey sancochado	1.36	
	Toyo sancochado	1.43	
III	HUEVOS		
	DE GALLINA:		
	Entero sancochado	1.00	
	Entero frito	1.15	
	Entero pasado	1.03	
	Clara sancochado	0.91	
	Yema sancochado	1.1	
IV	LEGUMINOSAS Y OLEAGINOSAS		
	Arvejas secas partidas sancochadas	0.43	
	Garbanzo sancochados	0.46	
	Habas secas sancochados	0.47	
	Habas secas tostadas con cascara	1.35	
	Lentejas sancochadas	0.4	
	Pallares secos(sin cascara) sancochados	0.44	
	Pallares secos(con cascara) sancochados	0.43	
	Maní tostado	1.11	
	Maní sancochado	0.66	
V.	HORTALIZAS VERDES Y AMARILLAS		
	Acelga sancochada	1.25	
	Ají verde fresco sancochado	1.19	
	Albahaca sancochada	1.51	
	Espinaca sancochada	1.69	
	Perejil sancochado	0.87	
	Pimiento fresco sancochado	1.01	
	Zanahoria sancochado	1.07	
	Zapallo macre sancochado	1.18	
VI	FRUTAS CITRICAS		
	Piña sancochada	1.14	
VII	OTRAS HORTALIZAS Y FRUTAS		
	Hortalizas:		
	Ajos sancochados	1.01	
	Alcachofas sancochados	2.81	
	Apio sancochado	0.99	
FACTORES DE CONVERSION DE PESO DE ALIMENTO			
COCIDOS A CRUDO			
VII	Arvejas frescas sancochadas	1.04	
	Betarraga sancochada	1.00	
	Berenjena sancochada	0.85	
	Caigua sancochada	1.07	
	Calabaza china sancochada	1.05	
	Calabaza china saltada	2.36	
	Cebolla china frita	1.29	
	Cebolla china sancochada	1.01	
	Cebolla de cabeza frita	1.59	
	Cebolla de cabeza sancochada	1.12	
	Col sancochada	0.99	
	Coliflor saltada	1.25	
	Coliflor sancochada	0.85	
	Culantro sancochada	0.91	
	Espárragos frescos sancochada	2.74	
	Frijolito chino saltado	2.02	
	Frijolito chino sancochada	1.03	
	Habas verdes sancochada	0.86	
	Nabo sancochada	1.07	
	Pac choy sancochada	0.98	
	Pallares verdes sancochada	0.88	
	Rocoto sancochada	1.00	
	Tomate frito	1.59	
	Tomate sancochada	1.23	
	Vainita sancochada	0.91	
	Zapallito italiano sancochada	1.17	
		FRUTAS:	
		Aceituna sancochada	0.52
		Guindones secos sancochada	0.69
		Higos secos sancochada	0.67

	Huesillos secos sancochados	0.58
	Manzana sancochada	0.90
	Melocotón sancochada	0.99
	Membrillo sancochada	0.96
	Plátano bellaco maduro horneado	1.34
	Plátano bellaco frito	1.14
	Plátano de la isla frito	1.14
	Plátano de la isla sancochada	0.91
VIII	PAPA	
	Amarilla sancochada	1.09
	Blanca frita	1.69
	Blanca horneada	1.43
	Blanca sancochada	1.70
	Seca sancochada	0.30
IX	OTROS TUBERCULOS Y RAICES	
	Camote amarillo	1.63
	Oca sancochado	1.33
	Olluco sancochado	1.16
	Yuca blanca sancochado	0.94
	Yuca frita	1.21
	Yuca horneada	1.55
X.	CEREALES	
	Arroz corriente sancochada	0.43
	Arroz, panetela de	0.28
	Arroz tostado	1.18
	Avena sancochada	0.13
FACTORES DE CONVERSION DE PESO DE ALIMENTO COCIDOS A CRUDO		
X.	Cebada perlada sancochada	0.37
	Cebada tostada	1.16
	Maíz pelado seco y sancochada	0.44
	Maíz mote sancochada	0.46
	Maíz tostado sin aceite	1.17
	Maíz tostado con aceite	0.93
	Trigo pelado sancochada	0.30
	Quinua tostada	1.18
	Quinua sancochada	0.25
XI.	PAN	
	Frito	0.92
XII.	PASTAS	
	Fideos corbata sancochada	0.52
	Fideos entrefinos sancochada	0.31
	Fideos entrefinos tostados	1.13
	Fideos especial de huevo, frito	0.93
	Fideos especial de huevo, tostado	1.11
	Fideo tallarín delgado sancochada	0.34
Fideo tallarín grueso sancochada	0.56	

Anexo N° 18

NUTRICION y DIETETICA

TABLA

**PORCENTAJE DE PARTE
COMESTIBLE**



PORCENTAJE DE PARTE COMESTIBLE DE ALIMENTOS.			
	ALIMENTOS	PARTE COMESTIBLE %	
I	AZUCARES		
	Azúcar, chancaca, miel		
	Manjar blanco, mermeladas		
	Caña de azúcar		
II	CARNES		
	RES		
	Lomo fino	1ra	90
		2da	80
	Bistec	1ra	90
		2da	80
	Cabeza de lomo	1ra	90
		2da	80
	Cadera fresco	1ra	80
		2da	70
	Churrasco	1ra	70
		2da	60
	Asado	1ra	90
		2da	80
	Sancochado		60
	Pecho		60
	Osobuco		70
	Pescuezo		60
	Costilla		60
	Cabeza		20
	Cola		30
	Patatas		40
	Lengua		80
	Carne de res con hueso		60
	Pulpa (picada o molida)		100
	Mondongo, hígado, riñón		100
	AVES		
	Pollo:		
	Entero	con menudencia	75
		sin menudencia	73
	Pierna		78
	Pierna con encuentro		73
	Pechuga	grande	86
		mediana/pequeña	86
	Espinazo		48
	Rabadilla		48
	Ala		55
	Cabeza y pescuezo		36
	Pata		45
	Higado		100
	Molleja		95
	Menudencia picada		100
	Otras variedades		
	Pato	eviscerado	50
		menudencia	50

PORCENTAJE DE PARTE COMESTIBLE DE ALIMENTOS					
II	CARNERO				
	Pierna			60	
	Brazuelo			55	
	Chuleta			55	
	Costilla			55	
	Cabeza			20	
	Cola			30	
	Lengua			80	
	Carne con hueso			55	
	CERDO				
	Chuleta	Grande	con hueso	46	
		mediana		49	
	sin hueso			100	
	Pellejo			100	
	Pata			56	
	Pierna			60	
	Brazuelo			60	
	Cola			40	
	Pierna	chica		86	
		grande		91	
	CONEJO				
	Unidad	chica	sin cabeza	87	
		grande		86	
	Pierna	chica		88	
		grande		90	
	Brazuelo	chico		87	
		grande		87	
	Espinazo	superior	chico	87	
			grande	84	
		inferior	chico	87	
			grande	86	
	OTRAS CARNES				
	Chalona, charqui			100	
	Venado , carne seca de			70	
	EMBUTIDOS Y PREPARADOS				
	Jamonada			100	
	Salchicha Hot Dog			99	
	Pate, relleno, tocino			100	
	III	CEREALES			
		Granos pelados			100
		Harinas			100
		Pan de todo tipo			100
		Fideos en general			100
		Alfajores, galletas, queques			100
		Choclo	con panca		40
sin panca			63		
IV	FRUTAS				
	Granadilla			63	
	Granadilla, jugo de			40	
	Limón dulce- Lima			71	
	Limón dulce, jugo de			51	
	Mandarina			83	
Maracuyá, jugo de			37		

PORCENTAJE DE PARTE COMESTIBLE DE ALIMENTOS		
IV	Naranja grande , jugo de	36
	Naranja mediana, jugo de	34
	Naranja postre	76
	Piña	64
	Coco fresco	50
	Coco fresco sin cascara	100
	Durazno	69
	Higo	95
	Higo seco	97
	Mango	85
	Manzana	80
	Membrillo	88
	Níspero	62
	Pacay	31
	Papaya	85
	Palta	66
	Palta, pulpa	100
	Pero manzana	78
	Plátano de isla, seda	68
	Aceituna de botija	86
	Aceituna verdes	75
	Aceitunas negras secas	75
	Sandia	50
	Tuna	66
	Toronja	70
	Melón	70
	Pera de agua	84
	Tumbo serrano	80
	Cocona	62
	Mamey	40
	Ciruela	70
	Uva blanca	90
	Lúcuma	70
	Mango ciruelo	65
	Pacae	31
	Camu- camu	75
	Capulí	70
	Granada	45
	Tamarindo	80
	Guindones	75
	Guanábana	60
	Zapote	40
	Aguaje	30
Cereza	70	
Chirimoya , unidad mediana	62	
Chirimoya, unidad grande	64	
Pepino, unidad chica	88	
Pepino, unidad mediana	87	
Pepino, unidad grande	89	
cacao	14	
V	GRASAS	
	Mayonesa, margarita, acetites	100

PORCENTAJE DE PARTE COMESTIBLE DE ALIMENTOS		
	HORTALIZAS	
	Acelga	61
	Aji panca seco molido	100
	Ají amarillo fresco	77
	Ají amarillo fresco molido	100
	Culantro	57
	Espinaca	97
	Perejil (rama)	31
	Perejil (atado)	50
	Perejil (picado)	100
	Pimiento rojo	83
	Tomate redondo	100
	Zapallo macre grande	84
	Zapallo macre mediano, pequeño	81
	Zapallo italiano	67
	Zanahoria grande	88
	Zanahoria mediana	87
	Zanahoria pequeña	79
	Ajo entero	96
	Ajo entero pelado o molido	100
	Apio	75
VI	Apio picado(tallo,rama)	100
	Beterraga	83
	Caigua	97
	Cebolla cabeza mediana	84
	Cebolla cabeza pequeña	93
	Cebolla picada	100
	Cebolla china	71
	Col(cabeza pequeña)	66
	Col picada	100
	Nabo	86
	Poró	66
	Vainita picada	91
	Pepinillo	82
	Frijolito chino	90
	Lechuga	78
	Coliflor	50
	Rabanitos	70
	Calabaza	75
	Albahaca	50
	Rocoto	81
	Alcachofa	30
	Azafrán	72
	HUEVOS	
VII	De gallina grande entero	85
	De gallina mediano entero	81
	De pata	90
	LEGUMINOSAS	
VIII	Arveja fresca	47
	Habas fresca	40
	Pallar fresco	55
	Habas secas	85
	Habas verdes	55
	Frijol chileno fresco	55

PORCENTAJE DE PARTE COMESTIBLE DE ALIMENTOS			
IX.	OLEAGINOSAS		
	Maní crudo	70	
	Maní tostado molido	100	
	Castaña peruana	45	
X.	PESCADO		
	Bonito y jurel fresco	65	
	Pejerrey fresco	82	
	Conservas de atún	100	
	Bonito, jurel, filetes congelados	100	
	Cabeza, unidad chica	62	
	Cabeza , unidad mediana	64	
	Cabezas, unidad grande	66	
	Caballa seco salado entero	40	
	Caballa fresco entero sin vísceras	40	
	Chita seco salado entero sin vísceras	50	
	Chita fresco entero con vísceras	50	
	Guitarra fresco entero con vísceras	30	
	Machete	50	
	Raya	40	
	XI	CRUSTACEOS Y MOLUSCOS	
		Almeja fresco entero	30
Camarones de río		70	
Cangrejos frescos		55	
Conchas frescas enteras		30	
Conchas frescas sin cascara		90	
Chanque fresco entero		35	
Choros frescos enteros		25	
Choros fresco sin cascara		90	
Erizo fresco entero		20	
Langosta fresca entera		40	
Langostino fresco entero		40	
Lapa fresca entera		40	
Machas frescas entera		20	
Machas fresca sin cascara		90	
Ostión fresco entero		40	
Ostra fresca entera		40	
Pulpo fresco entero		30	
Muy Muy fresco entero		70	
XII		TUBERCULOS Y RAICES	
	Papa blanca	82	
	Papa amarilla grande	91	
	Papa amarilla mediana	86	
	Papa amarilla pequeña	83	
	Papa pelada o seca	100	
	Camote amarillo mediano	79	
	Camote amarillo pequeño	77	
	Camote morado grande	80	
	Camote morado mediano	75	
	Camote morado pequeño	73	
	Yuca blanca mediana	82	
	Yuca blanca pequeña	84	
	Olluco	100	
	Arracha, unidad mediana y grande	80	
Arracha, unidad chica	77		

Se puede observar la Guía aprobada por el Ministerio de Salud.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Instituto Nacional
de Salud

Centro Nacional
de Alimentación y Nutrición

Guía de intercambio de alimentos



Investigar para Proteger la Salud



ANEXO N° 20

GRUPOS	Alimentos	KARDEX DE PROVISION DE ALIMENTOS PARA ELABORACIÓN DE REGÍMENES NUTRICIONALES NORMALES, SOPORTE NUTRICIONAL Y TERAPÉUTICOS																						
		DIARIO		SEMANAL														Quincenal		Mensual				
				NUMERO DE DIAS POR SEMANA																				
				1	2	3	4	5	6	7	DOSIFICACION													
		Medida Casera	Peso (g)	Medida Casera	Peso (g)	Medida Casera	Peso (g)	Medida Casera	Peso (g)	Medida Casera	Peso (g)	Medida Casera	Peso (g)	Medida Casera	Peso (g)	Medida Casera	Peso (g)	Medida Casera	Peso (g)	Medida Casera	Peso (g)			
CEREALES / TUBERCULOS / MENESTRAS																								
FRUTAS																								
LACTEOS Y DERIVADOS																								
VERDURAS HORTALIZAS LEGUMB																								
CARNES, PESCADOS Y HUEVOS																								
GRASAS																								
AZUCARES																								

ANEXO N° 21

FUNCIONES DE PERSONAL DESTACADO DE LA EMPRESA

PERSONAL CLAVE: NUTRICIONISTA

Actividades básicas

- Ejecutar las actividades de supervisión y vigilancia en el servicio de alimentación
- Realizar el control de puntos críticos en la Elaboración de los Alimentos en el Servicio de Alimentación.

Actividades específicas.

- Realizar el control de calidad de los alimentos en el proceso de la cadena alimentaria, recepciones, almacenamiento, preparación y distribución a los pacientes como al personal.
- Realizar el requerimiento de insumos a los proveedores elegidos por la empresa
- Realizar la programación y dosificación diaria de los regímenes dieto terapéuticos de acuerdo al plan de menús mensual, especificando los macronutrientes y calorías en todas las preparaciones propuestas (Entregar esta programación los días 15 de cada mes).
- Programar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres que se proporcionan a los pacientes y servidores de salud, así como las condiciones de su almacenamiento.
- Supervisar las buenas prácticas de manufactura para garantizar la seguridad alimentaria, y sanitaria de las preparaciones.
- Elaborar el requerimiento de insumos por tipo de preparación y cálculo químico nutricional.
- Llevar el registro de requisiciones de insumos.
- Mantener y supervisar la buena presentación (uniformes) e higiene personal según normas sanitarias vigentes.
- Vigilancia y monitoreo del cumplimiento de entrega de alimentos en los horarios establecidos.
- Llevar un registro del control de temperaturas de los alimentos frescos y cocidos
- Llevar un registro diario del control de temperaturas de refrigeración y congelación.
- Aplicar normas de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas para evitar las infecciones intrahospitalarias
- Controlar el mantenimiento y uso adecuado del ambiente, equipo y material de trabajo
- Realizar el pesaje de los alimentos que ingresan a almacén
- Supervisar la adecuada dosificación de alimentación.
- Efectuar el control y reporte de limpieza y desinfección de cocina, equipos, enseres, coches, vajilla y servicios, así como el embolsado y eliminación de desechos.
- Supervisar las funciones del personal a su cargo.
- Supervisar la asistencia, labor y efectividad del personal a su cargo.
- Contar con los manuales, registros y otros documentos especificados en el TDR de manera permanente y actualizada.
- Verificar ausencia de síntomas en el personal que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.
- Las demás funciones que le asigne la empresa.

Relaciones del cargo

- Depende directamente y coordina con el jefe de Ayuda al diagnóstico
- Coordina permanentemente con el nutricionista del servicio de nutrición del Hospital I – Alto Mayo y el Centro Médico de Rioja

Formación académica.

- Título profesional de nutricionista
- Acreditar 60 horas de capacitación en temas relacionados con la nutrición de pacientes hospitalizados o HACCP o buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Experiencia laboral.

- Experiencia laboral mínima de dos (02) años, como nutricionista o jefe de nutrición, o supervisor de servicios de alimentación o coordinador de servicios de alimentación o director de servicios de alimentación o responsable de control de calidad de servicio de alimentación. La experiencia debe ser acreditada en servicio de alimentación para establecimientos de salud y se computa a partir de la colegiatura.

Cualidades.

- Capacidad de dirección, coordinación, organización y control de los recursos asignados.
- Capacidad de liderazgo orientado al logro de objetivos del área
- Capacidad de análisis y síntesis.
- Capacidad para trabajar en equipo y bajo presión.
- Actitud crítica y propositiva.
- Actitud proactiva y con orientación a resultados.
- Habilidades interpersonales
- Amabilidad y buen trato.

Requisitos adicionales

- Contar con Carnet de Registro Sanitario Vigente.
 - No encontrarse enfermo con TBC, Hepatitis B
 - No poseer antecedentes Policiales, Penales y Judiciales.
- Gozar de Buena Salud acreditada Essalud o el MINSA.

MAESTRO DE COCINA

FUNCIONES DE PERSONAL DESTACADO DE LA EMPRESA

Actividades básicas.

- Desarrollar las actividades como maestro de cocina en la preparación, organización y supervisión de la preparación de los regímenes alimentarios según programación.

Actividades específicas.

- Coordinar el menú a preparar con el personal clave de la empresa.
- Elaborar las preparaciones del personal de guardia y pacientes hospitalizados de acuerdo a la programación.
- Servir las raciones de alimentos.
- Recepcionar y verificar la calidad y la cantidad de los insumos para la preparación del menú programado en ausencia del personal clave de la empresa.
- Asignar funciones al personal auxiliar de nutrición de acuerdo a las preparaciones nombrando responsable para cada preparación de ser el caso.
- Vigilar que se cumplan las normas de bioseguridad.
- Supervisa que las preparaciones cumplan con reglas de cocción, aceptabilidad, gustabilidad y características organolépticas propios de la preparación.
- Organizar la distribución de las preparaciones en las diferentes áreas.
- Informar diariamente la cantidad de preparaciones distribuidas a las diferentes áreas.
- Velar por el cuidado y el mantenimiento de los equipos estratégicos y otros en general
- Realizar en forma diaria el inventario de utensilios del servicio.
- Llevar a cabo la limpieza y desinfección del ambiente físico, equipos, menaje vajillas y alimentos.
- Recoger el pedido de utensilios y útiles de aseo de acuerdo al calendario establecido.
- Cumplir con las medidas de bioseguridad en el desarrollo de sus funciones.
- Reportar y registrar el sobrante de las raciones de alimentos.
- Tratar con calidez y respeto al usuario.
- Comunicar cualquier síntoma de enfermedad al personal clave.
- Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato

Relaciones del cargo:

Coordinar con el personal clave del contratista: Depende directamente y reporta el cumplimiento de su función.

Formación académica.

- Título técnico de maestro cocinero o chef o carreras similares (relacionadas con preparación de alimentos, excepto nutricionista)
- Acreditar 20 horas de capacitación en temas relacionados con buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Experiencia laboral.

- Experiencia laboral mínima de un (01) año, como maestro cocinero o chef o director de cocina o cocinero o jefe de cocina, en la prestación de servicios de alimentación para establecimientos de salud.

Cualidades.

- Trabajo en equipo.
- Ética y valores: solidaridad, honradez, respeto, responsabilidad
- Habilidad para concretar resultados en el tiempo oportuno.
- Atención y servicio.
- Cortesía y buen trato.

Requisitos adicionales

- Contar con Carnet de Registro Sanitario Vigente.
 - No encontrarse enfermo con TBC, Hepatitis B
 - No poseer antecedentes Policiales, Penales y Judiciales.
- Gozar de Buena Salud acreditada Essalud o el MINSA.

AUXILIAR DE NUTRICION

FUNCIONES DE PERSONAL DESTACADO DE LA EMPRESA

Actividades básicas.

- Desarrollar las actividades de acuerdo a las indicaciones del maestro de cocina y/o personal clave

Actividades específicas.

- Coordinar las diferentes actividades a realizar.
- Verifica la programación del menú a preparar.
- Realiza la desinfección de los insumos y mesa de trabajo.
- Coordina con el maestro de cocina sobre la preparación.
- Cumplir con las normas de bioseguridad alimentaria en todas sus actividades.
- Realizar preparaciones preliminares lavado y desinfección de verdura y mesa de trabajo bajo supervisión.
- Habilitación de las verduras, frutas y demás insumos para las preparaciones respectivas.
- Distribución de las preparaciones a las diferentes áreas de hospitalización y comedor de personal.
- Mantener el orden y aseo del ambiente de producción de alimentos.
- Velar por la seguridad conservación y mantenimiento de los bienes asignados al servicio.
- Distribución de las diferentes dietas a las diferentes unidades de acuerdo al pedido programado con las debidas medidas de bioseguridad en el contexto COVID.
- Recojo oportuno de menaje de los ambientes.
- Segregación adecuada de restos de alimentos y otros.
- Verificar en los tres tiempos de comida la dispensación de infusiones y agua
- Lavar los equipos usados.
- Comunicar cualquier síntoma de enfermedad al personal clave.
- Realizar la limpieza y desinfección de los ambientes utilizados.
- Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato.

Relaciones del cargo.

Coordina con el maestro de cocina y personal clave del contratista: Depende directamente y reporta el cumplimiento de su función.

Formación académica.

- Secundaria completa.
- Acreditar 20 horas de capacitación en temas relacionados con buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Experiencia laboral.

- Experiencia laboral mínima de un (01) año, como maestro cocinero o chef o director de cocina o cocinero o jefe de cocina o ayudante de cocina o auxiliar de nutrición o auxiliar de cocina, jefe de cocina, en la prestación de servicios de alimentación.

Cualidades.

- Trabajo en equipo.
- Ética y valores: solidaridad, honradez, respeto, responsabilidad
- Habilidad para concretar resultados en el tiempo oportuno.
- Atención y servicio.
- Cortesía y buen trato.

Requisitos adicionales

- Contar con Carnet de Registro Sanitario Vigente.
- No encontrarse enfermo con TBC, Hepatitis B
- No poseer antecedentes Policiales, Penales y Judiciales.
Gozar de Buena Salud acreditada Essalud o el MINSA

**PARA EFECTOS DE CONFORMIDAD SE USARIA LOS SIGUIENTES
FORMATO N° 01:
CONFORMIDAD DEL SERVICIO 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 <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Realiza la dosificación de alimentos por preparación	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Calcula el valor nutricional de los regímenes programados	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
II. REQUISICIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACION
Cumple con la dosificación de los alimentos por persona según preparación y régimen	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se abastece oportunamente de los alimentos de acuerdo a la cantidad de pacientes, usuarios y según preparaciones, para el periodo establecido	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se abastece oportunamente del material diverso necesario: aseo, y limpieza, útiles de escritorio, vajilla, menaje, equipo mayor y menor, mobiliario y otros	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
III. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACION
Están libres de acumulación de basura las áreas de recepción		
Esta el piso y el área de recepción libre de obstáculos		
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 <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Verifica que la cantidad ingresada este de acuerdo a la requisición de insumos y alimentos	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se registra la Aceptabilidad o rechazo de algún alimento o insumo al momento de su ingreso	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
IV. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACION
Recepciona los alimentos y los clasifica de acuerdo a su tipo de conservación, en cámaras frigoríficas conservadoras o almacén.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Ordena los insumos de acuerdo a fecha de ingreso y tipo de alimento.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Registra los productos en los kardex de control y registra diariamente el consumo del producto.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
V. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REGIMENES NORMALES Y DIET.	CUMPLIMIENTO	OBSERVACION
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 <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Entrega los insumos a las diferentes áreas de trabajo según pedido de la nutricionista	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Efectúa 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	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Controla la dosificación de los alimentos utilizados a fin de garantizar el aporte de nutrientes.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se cumple que en las diferentes etapas de proceso de preparación de alimentos se aplique las buenas prácticas de manufactura (BPM).	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Elabora las preparaciones aplicando las prácticas de manipulación e higiene y técnicas gastronómicas.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Distribuye las preparaciones de acuerdo a la solicitud de cada unidad de Hospitalización.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Realiza el lavado y desinfección de la vajilla antes y al final de la jornada, siguiendo las normas de bioseguridad.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Mantiene limpia el área y realizar el inventario de todo el menaje, conservando al día el cuaderno de control de registro.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
VI. ATENCIÓN DE USUARIOS EN COMEDOR	CUMPLIMIENTO	OBSERVACION
Prepara y envía el número de raciones exactas al comedor.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Transporta adecuadamente las preparaciones de regímenes normales y dietéticos de acuerdo a las cantidades indicadas por el Nutricionista	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	

Sirve las preparaciones, cuidando de mantenerlas a la temperatura adecuada	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Recoge la bandeja y menaje utilizado, colocándolo en el lugar asignado para ello.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Realiza el lavado de vajilla	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
VII. CONTROL DE LA ELABORACIÓN DE LAS PREPARACIONES DE ALIMENTOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACION
Cumple con la dosificación de alimentos a emplear en las preparaciones en cada área.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Cumple con la higiene y manipulación en las operaciones culinarias, así como la aplicación de BPM	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
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 <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Las diferentes preparaciones cumplen con los principios organolépticos del control de calidad.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Distribuye los regímenes normales y dieto terapéuticos a las unidades de Hospitalización y comedores.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
VIII. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACIÓN DE FORMULAS ENTERALES	CUMPLIMIENTO	OBSERVACION
Esteriliza el menaje y envases a utilizarse siguiendo Normas estrictas de bioseguridad	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Elabora la fórmula enteral según las dosificaciones calculadas del Nutricionista.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Envasar y rotular las Fórmulas Enterales indicando horario, volumen, N ° cama y nombre del paciente	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
IX. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACION DE FORMULAS LÁCTEAS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACION
Recepciona las solicitudes de Fórmulas de las Unidades de Hospitalización	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Elabora las fórmulas lácteas según la dosificación calculada por el Nutricionista	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Esteriliza el menaje a utilizar siguiendo las normas estrictas de bioseguridad.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Rotular y envasar las fórmulas indicando horario, volumen, numero de cama del niño.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	

NUTRICIONISTA

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	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
¿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 <input type="radio"/>	NO <input type="radio"/>		
III. LIMPIEZA DE LOCAL	M	T	N	OBSERVACIONES
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	M	T	N	OBSERVACIONES
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 y libres de acumulación de grasa y en perfectas 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 UTENCILIOS	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				OBSERVACIONES
A. ALMACÉN	M	T	N	OBSERVACIONES
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 y con kardex?.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
B. CAMARA DE VERDURAS Y VIVERES FRESCOS	M	T	N	OBSERVACIONES
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, 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	M	T	N	OBSERVACIONES
¿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	M	T	N	OBSERVACIONES
¿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 diferentes productos?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
E. ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE TUBÉRCULOS	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	M	T	N	
¿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 formulas 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	CUMPLIMIENTO			
	M	T	N	
A. De la Eliminación				
Cuentan con bolsas de polietileno de espesor de 3 mils (mil = 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	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
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	M	T	N	OBSERVACIONES
Usa uniforme compuesto por pantalón largo y camisa con manga mínima de ¾ 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	M	T	N	OBSERVACIONES
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	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

FORMATO 03
CONTROL DE CALIDAD DE LAS PREPARACIONES DIARIAS

LEYENDA: E= Excelente B= Bueno R= Regular M= Malo

FECHA / /								
HORARIO	DESCRIPCIÓN	CALIFICACION				OBSERVACIONES	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA
	DESAYUNO							
	Jugo de Fruta							
	Leche							
	Cereal							
	Pan con entremes 1							
	Pan con entremes 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							

La Calificación se realizará en base a que las preparaciones cumplan con las CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (Color, Olor. Sabor), además de Textura y Temperatura adecuada.

FORMATO 04
EQUIPO DE PROTECCIÓN DE ACUERDO AL AREA DE TRABAJO
(Directiva 011 – GC-EsSalud – 2001)

ACCESORIOS	Unidad de Producción	Unidad de Formulas	Unidad de Distribución
Gorro	X	X	X
Pantalón o falda color claro	X	X	X
Camisa o blusa color claro	X	X	X
Botas de color claro	X	X (esterilizado en preparación)	
Calzado de color claro		X	X
Mandil o bata		X (Esterilizado)	X
Delantal	X		X
Guantes	X	X	X
Mascarilla	X	X	X

NTS N° 173 -MINSAL/2021/DIGESA
NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

ANEXO 3: ACTA PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE
ALIMENTACION COLECTIVA

 PERÚ Ministerio de Salud Dirección General de Salud Ambiental		FICHA PARA EVALUACION SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION				
Nombre del Servicio						
Dirección y Distrito:						
Ubicación de la empresa atendida						
Responsable del Servicio de Alimentación:					N° Manipuladores:	
Forma de servicio	Propio.....		Otros:.....			
ASPECTOS A EVALUAR						
Si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor.					VALOR O PUNTAJE	
Si no cumple, se le consigna valor cero(0), No consignar valores intermedios.					V1	
					V2	
					V3	
					V4	
DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA						
1. Ubicado lejos de contaminación y zonas con malos olores.					2	
2. Exclusividad de los ambientes destinados a los alimentos.					4	
3. Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados.					2	
4. Paredes, techos y pisos de materiales fáciles de higienizar y limpios.					2	
5. Mobiliario de material resistente, en buen estado de conservación y limpieza.					2	
SUB TOTAL I:					12	
DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS						
6. Abastecimiento suficiente de agua segura.					4	
7. Eliminación adecuada de aguas residuales.					4	
8. Basura bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa) de eliminación diaria					4	
9. SS.HH. Bien ubicados, limpios, operativos y con implementos para el lavado de manos (agua potable, jabón y escobilla para uñas)					4	
10. Ausencia de insectos, de indicios de roedores y de otros animales.					4	
SUB TOTAL II:					20	
DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)						
BPM EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS						
RECEPCION						
11. Alimentos de proveedores autorizados.					4	
12. Medio de transporte cerrado, limpio y exclusivo para alimentos.					4	
13. Productos frescos con características de calidad (organolépticas)					4	
14. Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frío.					4	
15. Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado.					4	
16. Inspección sanitaria de alimentos por personal calificado.					2	
ALMACENAMIENTO						
17. Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado.					4	
18. Alimentos secos sobre tarimas o similares.					4	
19. Aplica cadena de frío en conservación de alimentos perecibles.					4	
20. Aplica principio de rotación de stock (PEPS primero en entrar, primero en salir)					4	
PREPARACION						
21. Ambiente de cocina limpia y desinfectada					2	
22. Agua segura para preparar alimentos (cloro residual 0.5 ppm).					4	
23. Se aplica flujo lineal(recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa-preparación final-servido)					4	
24. No existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilio, manipulador, etc.)					4	
25. Aplica cadena de frío en la conservación de alimentos perecibles.					4	
26. Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 70°C.					4	
27. Lavan y desinfectan las frutas y verduras de tallo corto de consumo directo.(crudos)					4	

NTS N° 173 -Minsa/2021/DIGESA
NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

SERVIDO DE LOS ALIMENTOS									
28 El menaje, vajilla, cubiertos, vasos, deben estar en buen estado de conservación e higiene, los de material de vidrio o similares, deben está íntegros	2								
29. El mobiliario y mantelería deben estar en buen estado de conservación e higiene.	2								
TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO (de corresponder)									
30. El vehículo debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos.	4								
31. Los procesos, frecuencias y responsables de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos, deben contemplarse en el programa de higiene y saneamiento del servicio de alimentación.(constatar con su manual de PHS)	2								
DE LOS MANIPULADORES									
32. Ausencia de signos de enfermedad (heridas, tos, estornudos)	4								
33. Usan uniforme: mandil, gorro (que cubra todo el cabello) de color claro y limpio.	2								
34. Manos limpias sin joyas, uñas limpias, cortas y sin esmalte.	4								
35. Aplican principios de higiene en la manipulación de alimentos.	4								
36. Reciben capacitaciones continuas (al menos una vez al año)	4								
SUB TOTAL III:					92				
PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)									
Prácticas de limpieza y desinfección									
37. Equipos de material inocuo, desmontables, limpios y desinfectados.	2								
38. Ambiente para utensilios de distribución de alimentos limpios y de uso exclusivo.	2								
39. Mobiliario y utensilios para distribución de alimentos limpio y desinfectado.	2								
40. El PHS debe considerar la renovación, mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos (evidenciar en el manual)	4								
Prevención y control de vectores									
41. El PHS, contempla medidas preventivas y de control, descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de esta actividad.	2								
42.El establecimiento cuenta con medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración.	2								
43. Los productos químicos y biológicos se guardan bajo estrictas medidas de seguridad	2								
SUB TOTAL IV:					16				
TOTAL GENERAL:					140				
PUNTAJE ACUMULADO: TOTAL I + TOTAL II + TOTAL III + TOTAL IV									
< 50%	= de 0 a 69 puntos	NO ACEPTABLE	ROJO	CALIFICACION					
50% a 75%	= de 70 a 100 puntos	REGULAR	AMARILLO	COLOR DISTINTIVO					
> 75%	= de 100 a 140 punt	ACEPTABLE	VERDE	FECHA DE VISITA					

Importante

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

3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p><u>Requisitos:</u> Se considerará del total de la relación de Equipos Estratégicos que indica el numeral 8.3 de los TDR a los siguientes Equipos Estratégicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •02 Cocina industrial a Gas de 4 Hornillas con Horno •03 Refrigeradoras de 270 a 350 Lt con 2 Puertas •01 Carros térmicos Porta Alimentos Metálico. •03 Hornos Microondas domésticos. •01 Congeladora •02 Filtros Purificador de agua para beber <p><u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido detallando las características y condiciones mínimas solicitadas¹⁰.</p>
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
	<p><u>Requisitos:</u> Para el Centro Médico Rioja, el Contratista deberá contar con un (01) local ubicado en el casco urbano de la ciudad de Rioja (propio o alquilado), de uso exclusivo del contratista, con ambientes adecuados y amplios (área de almacén, área de producción, cocina, área de lavado) con instalación de Servicios Higiénicos completos, para todas las operaciones que el Servicio de alimentación requiera, debiendo cumplir como mínimo con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. El Área de Cocina debe tener ventilación adecuada (que contenga ventanas amplias y con seguridad) b. Paredes de cemento pulido (como mínimo), pintura lavable. c. Pisos con cerámica o de cemento pulido (como mínimo). d. Lavaderos enchapados con mayólicas, para el lavado de la vajilla y menajes. e. Instalaciones eléctricas empotradas en óptimas condiciones con instalaciones dentro de ductos, con buenos acabados y debidamente instalados. f. Agua y desagüe con sistema de abastecimiento y flujo continuo (incluido tanque de agua) g. Los pisos deben ser de fácil limpieza y tener las pendientes necesarias para lograr un rápido desagüe. La limpieza estará a cargo de su personal de la Empresa Contratista. h. Debe tener ambientes exclusivos para: <ul style="list-style-type: none"> • Área de procedimientos y producción de alimentos. • Área de almacén, cumpliendo el procedimiento de almacenaje. • Ambiente o área para el procedimiento de distribución. • Servicios higiénicos que se encuentren ubicados a una distancia prudencial del área de producción. • Sistemas eléctricos en buen estado (enchufes e interruptores) • Con dotación de sistemas de Iluminación adecuada, natural y artificial. <p><u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida en el cual deberá detallar el local cuenta con las condiciones arquitectónicas, de ubicación y distribución de ambientes similar o igual al solicitado; documento con el cual se hará la verificación si cumple con las condiciones establecidas para la producción de alimentos.</p>
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

¹⁰ De conformidad con el Pronunciamiento N° 712-2016/OSCE-DGR.

B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u> Profesional Nutricionista. <i>título profesional, de conformidad a lo establecido en el artículo 45 de la Ley N° 3022</i></p> <p><u>Acreditación:</u> Anexar copia de Título Profesional de Nutricionista, el cual será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ y Colegio de Nutricionistas respectivos.</p> <p>En caso que el Título Profesional de Nutricionista, no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p>Nutricionista.</p> <p><u>Requisitos:</u> Acreditar 60 horas de capacitación en temas relacionados con la nutrición de pacientes hospitalizados o HACCP o buenas prácticas de manipulación de alimentos.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de constancias, certificados, u otros documentos, según corresponda.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u> Experiencia laboral mínima de dos (02) años, como nutricionista o jefe de nutrición, o supervisor de servicios de alimentación o coordinador de servicios de alimentación o director de servicios de alimentación o responsable de control de calidad de servicio de alimentación. La experiencia debe ser acreditada en servicio de alimentación para establecimientos de salud y se computa a partir de la colegiatura.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</i> • <i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i> • <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i> • <i>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</i> </div>
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1,600,000.00 (UN MILLON SEISCIENTOS 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: Servicio de Alimentación en Establecimientos de Salud (MINSA, Fuerzas Policiales, Clínicas Privadas)</p> <p><u>Acreditación:</u></p>

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de 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 sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*

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”.

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

**CAPÍTULO IV
 FACTORES DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.
 Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p>A. PRECIO</p> <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para los Centros Asistenciales de la Red Asistencial Moyobamba, que celebra de una parte **SEGURO SOCIAL DE SALUD – ESSALUD – RED ASISTENCIAL MOYOBAMBA**, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° 20131257750, con domicilio Fiscal el Jr. 20 de Abril N° 347, de la ciudad de Moyobamba, debidamente representado por su Director Médico **DR. JOSE LUIS RUIZ CARDEAS**, identificado con DNI N°18133722, encargado con Resolución de Presidencia Ejecutiva N°794-PE-ESSALUD-2022, según poder inscrito en la Partida N° 11008571 – Asiento A02451, del Registro de Personas Jurídicas de Lima y por su Jefe de Administración **LIC. CESAR PETROSKY MORAN BRAVO**, identificado con DNI N° 21527503, designado mediante Resolución de Gerencia General N°1688-GG-ESSALUD-2021, según poder inscrito en la Partida N° 11008571 del Asiento N° A02199 del Registro de Personas Jurídicas de Lima, y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el Comité de Selección, adjudicó la buena pro del **CONCURSO PUBLICO N°02-2022/ESSALUD/RAMOY-1 (2236P00021)** para la “**Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición de los Centros Asistenciales de la Red Asistencial Moyobamba**” a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto “**Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición de los Centros Asistenciales de la Red Asistencial Moyobamba**”.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [SOLES], en PAGOS PERIODICOS, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable del Servicio de Nutrición y el Jefe de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento encargados de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

Tabla de Otras Penalidades en el siguiente cuadro:

N°	Supuesto de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Que el personal del contratista no use el uniforme correspondiente. solicitado en el TDR incluyendo el Personal Nutricionista	S/ 100.00. Por cada vez que suceda, por trabajador que incurra en el supuesto de penalidad	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta

N°	Supuesto de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
			de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
2	No contar con Carné de Sanidad Vigente	S/ 100.00. Por cada vez que suceda, por trabajador que incurra en el supuesto de penalidad	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
3	Que el personal destacado del contratista, responsable del traslado de los Regímenes Nutricionales hacia los servicios de hospitalización no cuente con indumentaria y EPP exclusiva para tal fin, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación, para evitar contaminación cruzada.	S/ 300.00. Por cada vez que suceda, por trabajador que incurra en el supuesto de penalidad	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
4	Incumplimiento con el Examen Médico y Exámenes Auxiliares Parasitológico, Coprológico, Serológico y Radiografía de Tórax del Personal del Contratista cada 4 meses. El Incumplimiento de uno de ellos, conllevará a la Penalidad	S/ 200.00. Por cada vez que suceda, por trabajador que incurra en el supuesto de penalidad	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
5	Incumplimiento o retraso en la entrega de la planificación mensual del rol de regímenes de alimentación para pacientes y personal de salud, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de nutrientes	S/ 300.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
6	Cambio de la programación de desayuno, almuerzo, cenas, comidas o refrigerio del personal de guardia y pacientes sin autorización	S/ 100.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
7	Incumplimiento al horario de distribución del desayuno, almuerzo y cena	S/ 100.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
8	Ingreso de Alimentos de mala calidad, y/o con peso menor según gramaje especificaciones técnicas (según códex alimentaria)	S/ 300.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
9	Uso de vehículos inadecuados, sucios, en mal estado de conservación, para el transporte y abastecimiento de los alimentos	S/ 200.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
10	Incumplimiento en el mantenimiento de limpieza y desinfección de las áreas de cocina, ventanas, campanas de extracción en cocina, almacén.	S/ 300.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.

N°	Supuesto de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
11	Incumplimiento en el manejo del kárdex (registros de ingreso y salidas de productos de almacén)	S/ 100.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
12	Incumplimiento en la dosificación de ingredientes presentes en las preparaciones	S/ 100.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
13	Incumplimiento en el abastecimiento y utilización de materiales de limpieza y otros.	S/ 100.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
14	Incumplimiento en la ejecución según cronograma de capacitaciones del personal	S/ 100.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
15	En caso se verifique que exista en el almacén alimentos adulterados, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento y de producción y en malas condiciones de almacenamiento.	S/ 300.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
16	Inasistencia de personal clave Nutricionista y no acudir en los horarios establecidos en cada establecimiento	S/ 400.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
17	Incumplimiento de pago al personal que labora para la empresa	S/ 100.00. Por cada vez que suceda por cada persona impaga	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
18	Incumplimiento de lo establecido en los Principios Generales de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación en el Proceso de Elaboración de Alimentos, Programa de Higiene y Saneamiento acorde a lo Tipificado en la N.T.S N° 098-MINSA/Digesa-V.01 (Anexo N° 14)	S/ 400.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
19	El Incumplimiento de la Utilización de Alguna de las Tablas: Tabla de Dosificación de Alimentos Niño y Niña (Anexo N°15), Tabla de Dosificación de Alimentos Adolescentes, Jóvenes, Adultos, Adultos Mayores (Anexo N°16), Tabla de Factores de Conversión de Peso de Alimentos Cocidos a Crudos (Anexo N°17), Tabla de	S/ 300.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.

N°	Supuesto de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	Porcentaje de Parte Comestible de Alimentos (Anexo N° 18) destinado a la Dosificación de Alimentos de los Regímenes Nutricionales Normales y Terapéuticos		
20	El Incumplimiento de la Programación de la Minuta de los Regímenes Nutricionales Normales y Terapéuticos.	S/ 200.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
21	Incumplimiento o retrasos de los servicios de fumigación, análisis microbiológico, análisis bromatológicos de acuerdo al contrato y según cronograma, previa coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietética	S/ 300.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
22	Presencia de vectores (cucarachas u otros) en los ambientes de cocina, almacenes y comedor del concesionario.	S/ 300.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
23	Tener utensilios en mal estado y dispensar alimentos en ellos a los usuarios	S/ 100.00. Por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.
24	Incumplimiento de personal clave con las funciones especificadas en el TDR	S/ 100.00 por cada vez que suceda	Por única vez se otorgará un plazo no mayor a 24 horas para subsanar la omisión, transcurrido dicho plazo sin la subsanación respectiva se aplicará la penalidad. En caso de reincidencia el cobro de la penalidad será automático sobre la base de lo indicado en el Acta de Constatación o supervisión y/o informe del área usuaria o la supervisión del servicio.

El procedimiento para dar a conocer la ocurrencia e incumplimiento de cada uno de los rubros indicados, EL Profesional Nutricionista hará llegar un Informe de supervisión concordado con las condiciones del TDR y aplicación de penalidad según corresponda ante el jefe de Servicio de Ayuda al Diagnóstico de la red o en el caso del Centro Médico Rioja al Director y lo pasarán al jefe de Administración de la red para el procedimiento de notificación de las observaciones al contratista y de no cumplir en el plazo establecido seguirá su procedimiento de aplicación de la penalidad.

EL CONTRATISTA que se sienta perjudicado por la aplicación de las sanciones mencionadas, procederá conforme a lo establecido por el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

EL CONTRATISTA deberá informar a su personal la tabla de penalidades

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN Y COMPROMISO DE INTEGRIDAD

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA como Compromiso de Integridad, se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

¹³ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N°02-2022-ESSALUD/RAMOY-1

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁴		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁵

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

¹⁴ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹⁵ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N°02-2022-ESSALUD/RAMOY-1
Presente.-

El que se suscribe, [.....], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁸		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

¹⁶ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁷ Ibídem.

¹⁸ Ibídem.

4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁹

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N°02-2022-ESSALUD/RAMOY-1
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N°02-2022-ESSALUD/RAMOY-1

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de Alimentación y Nutrición para los Centros Asistenciales de la Red Asistencial Moyobamba, de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N°02-2022-ESSALUD/RAMOY-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N°02-2022-ESSALUD/RAMOY-1

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²² Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N°02-2022-ESSALUD/RAMOY-1
Presente.-

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

CONCEPTO – CONTRATACION DE SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DE LOS CC.AA. DE LA RAMOY	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Precio Unitario de Ración Sólida	30,720		
Precio Unitario de Ración Liquida	2,640		
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N°02-2022-ESSALUD/RAMOY-1
Presente.

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²³ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²³ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N°02-2022-ESSALUD/RAMOY-1
Presente.

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										
3										
4										

²⁴ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁵ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁶ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N°02-2022-ESSALUD/RAMOY-1
Presente.

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/mp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 12

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE COMUNICACIÓN

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N°02-2022-ESSALUD/RAMOY-1
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.