



## CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

### Advertencia

*Al elaborar las bases, el comité incluye en esta sección el requerimiento que forma parte del expediente de contratación aprobado. El área usuaria es responsable de formular adecuadamente el requerimiento, en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones, de conformidad con el artículo 20 del Reglamento. El requerimiento debe elaborarse de acuerdo con el formato consignado en este capítulo y estar incluido en el cuadro multianual de necesidades.*

### 3.1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN.

Garantizar el servicio de alimentación para el personal y pacientes del Hospital de Apoyo Yungay en condiciones de salubridad, asegurando la calidad nutricional e inocuidad de los alimentos, para el mejor cumplimiento de las funciones asignadas que redundará en beneficio de la ciudadanía.

### 3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Servicio De Alimentación Y Nutrición Para El Hospital De Apoyo Yungay.

### 3.3. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

#### a. MODALIDAD DE PAGO.

El contrato se rige por la modalidad de precios unitarios de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

#### b. SISTEMA DE ENTREGA

"NO APLICA".

#### a. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO.

##### LUGAR:

El servicio se prestará en las Instalaciones del Área de Comedor y Cocina del Hospital de Apoyo Yungay, segundo nivel de atención, Cal. República de Cuba S/N (frente al colegio Santa Inés de Yungay) Yungay, Yungay, Ancash.

##### PLAZO:

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestan en el plazo de 12 DOCE MESES en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Asimismo, indicar el plazo de ejecución de las prestaciones, será partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato (sea por suscripción del documento contractual o recepción de la orden de servicio, según corresponda) o del

cumplimiento de un hecho o condiciones determinadas.

En caso se prevea que, para el inicio del servicio, el contratista deba realizar en forma previa, la entrega de bienes y servicios o la realización de otros trabajos de implementación (instalaciones, adecuaciones, configuración, pruebas, entre otros), precisar, además, el plazo que corresponda a dichos trabajos. Asimismo, se recomienda la suscripción de un Acta en la que se deje constancia de la fecha en que culminaron los trabajos de implementación y de inicio del servicio.

**c. ADELANTOS**

NO APLICA.

**d. PENALIDADES**

**PENALIDAD POR MORA:**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

**OTRAS PENALIDADES:**

\*Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplican las siguientes penalidades:

| N° | SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD   | FORMA DE CÁLCULO                         | PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN  |
|----|---|--|--|
| 1  | Por cada día de retraso en la reparación o reposición de los equipos de cocina.   | 0.5 % de la UIT por cada día de retraso  | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 2  | Por el cambio de la programación en el desayuno sea el caso de bebida caliente y/o jugo y/o sándwich, almuerzo: sea el caso de entrada y/o sopa y/o segundo y/o postre y/o refresco y cena sea el caso de sopa y/o segundo y/o refresco, sin justificación. | 0.50% de la UIT por cada reprogramación. | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 3  | Por la demora en la presentación de desayuno, almuerzo y cena. Dentro del horario de atención de acuerdo a lo establecido   | 0.50 de la UIT por cada demora.          | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 4  | Por no realizar la fumigación en la oportunidad señalada de acuerdo a lo establecido  | 0.50 de la UIT por cada día.             | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |

ASOCIACIÓN CIVIL DE PROFESIONALES DE LA NUTRICIÓN  
 Lic. Ana L. C. Gutiérrez  
 C.R.P. Yungay



|    |   |                                   |  |
|----|---|-----------------------------------|--|
| 5  | Por cada persona designada por el contratista que incumpla el uso del uniforme y accesorios, o el uso inadecuado del mismo (Sucio, desgastado, rotos y otros)   | 0.50 de la UIT por cada personal. | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 6  | Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad, asimismo si se detecta alimentos sin concluir la cocción y/o preparación y/o en mal estado. | 0.50 de la UIT por cada día.      | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 7  | Por detectar productos que no cuenten con fecha de vencimiento, adulterados, descompuestos o falsificados como lácteos, pescados, mariscos, carnes (res, ave, cerdo) huevos y otros insumos.  | 0.50 de la UIT por cada producto. | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 8  | Por cada día en el cual se verifique que el menaje esté roto, quiñado o sucio.  | 0.50 de la UIT por cada día.      | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 9  | Por cada vez que se verifique que el ambiente de la cocina y almacén esté sucio.  | 0.50 de la UIT por cada vez       | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 10 | Por cada vez que se encuentren alimentos cocinados del día anterior, mientras se elaboran los alimentos del día.  | 0.50 de la UIT por cada vez       | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 11 | Por cada vez que no se siga el procedimiento de almacenamiento de los alimentos no perecibles   | 0.50 de la UIT por cada vez       | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 12 | Por el incumplimiento en la limpieza del ambiente del comedor, durante la prestación del servicio dentro del horario  | 0.50 de la UIT por cada vez.      | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 13 | Cada vez que se detecte un insecto y/o cualquier objeto en el plato de comida del comensal, debiendo reponer de inmediato el plato afectado, y de ser el caso todas las raciones.   | 0.50 de la UIT por cada vez.      | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |



|    |  |   |  |
|----|--|---|--|
| 14 | Por incumplimiento en la preparación del menú en los eventos especiales  | 0.50 de la UIT por cada incumplimiento. | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 15 | Por falta de ingredientes de los menús aprobados por la nutricionista del hospital   | 0.50 de la UIT por cada falta.          | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 16 | Por la ausencia del personal clave y no clave en el área que le corresponde según su puesto.                               | 0.50 de la UIT por día de retraso       | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 17 | Por no estar vigente el carnet de sanidad  | 0.50 de la UIT por cada día.            | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 18 | Por no realizar la limpieza y mantenimiento de las campanas extractoras mensualmente.                                      | 0.50 de la UIT por cada día.            | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 19 | Por no realizar el cambio de filtro del agua tratada quincenalmente.   | 0.50 de la UIT por cada día.            | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 20 | Por incumplimiento de las normas de inocuidad del proveedor aceptado para brindar el abastecimiento con la materia prima   | 0.50 de la UIT por cada incumplimiento. | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 21 | Ingreso de alimentos de mala calidad y/o con peso menor al gramaje especificado  | 0.50 de la UIT por cada ingreso.        | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 22 | Por incumplimiento de horario de distribución de desayuno, almuerzo, cena y adicionales mayor a 3 días acumulados.         | 0.50 de la UIT por cada ingreso.        | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 23 | Por incumplimiento de control de cadena de frío durante el traslado de cárnicos, productos lácteos y derivados, embutidos. | 0.50 de la UIT por cada incumplimiento  | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 24 | Manejo inadecuado de residuos sólidos  | 0.50 de la UIT por cada manejo.         | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |
| 25 | Por cada vez que se detecte que la concesionaria haga ingresar a la Entidad a personal no autorizado                       | 0.50 de la UIT por cada detección.      | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente              |



|    |  |                                   |  |
|----|--|-----------------------------------|--|
|    | por la Unidad de Servicios y Mantenimiento.  |                                   | corroborado.   |
| 26 | Negarse a firmar actas de verificación o informes elaborados por la UPSS de Nutrición y Dietética en cada caso | 0.50 de la UIT por cada negación. | Por informe de la Jefa de Nutrición del hospital de Yungay, debidamente corroborado. |

**e. SUBCONTRATACIÓN**

NO APLICA

**f. FÓRMULAS DE REAJUSTES**

NO APLICA.

**g. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado y arbitraje.

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 según lo establecido en el Reglamento de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas; ante la Cámara de Comercio de Huaraz. Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 330 del Reglamento de la Ley de Contrataciones Públicas, 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 solo pueden ser sometidas a arbitraje.

GOBIERNO REGIONAL ANCASH  
SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD  
C.M.P. 1009



### 3.4. TÉRMINOS DE REFERENCIA.

#### 1. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL DE APOYO YUNGAY.**

#### 2. CANTIDAD DE RACIONES DEL SERVICIO.

Se precisa que la cantidad de los cuadros siguientes es la cantidad total promedio que se atenderá para la ejecución del servicio.

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL DE APOYO YUNGAY. |                   |                |           |
|--|-------------------|----------------|-----------|
| DESCRIPCION  | CANTIDAD RACIONES | CANTIDAD MESES | TOTAL     |
| RACIONES SOLIDAS   | 4,230.00          | 12.00          | 50,760.00 |
| RACIONES LIQUIDAS  | 900.00            | 12.00          | 10,800.00 |

A continuación, se detalla la cantidad promedio de raciones a consumir.

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL DE APOYO YUNGAY. |                        |                  |      |                              |                                  |                                |  |
|--|------------------------|------------------|------|------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|--|
| TIPO DE DIETAS   | CONCEPTO               | RACIONES POR DIA | DIAS | CANTIDAD MENSUAL DE RACIONES | TOTAL, RACIONES SOLIDAS PERSONAL | TOTAL, DE SOLIDAS DE PACIENTES | TOTAL, DE RACIONES LIQUIDAS DE PACIENTES |
| DIETA SOLIDA   | DESAYUNO DE PERSONAL   | 18               | 30   | 540                          | 1,530.00                         |                                |  |
|  | ALMUERZO DE PERSONAL   | 15               | 30   | 450                          |                                  |                                |  |
|  | CENA DE PERSONAL       | 18               | 30   | 540                          |                                  |                                |  |
| DIETA SÓLIDA   | DESAYUNO DE PACIENTES  | 30               | 30   | 900                          |                                  | 2,700.00                       |  |
|  | ALMUERZO DE PACIENTES  | 30               | 30   | 900                          |                                  |                                |  |
|  | CENA DE PACIENTES      | 30               | 30   | 900                          |                                  |                                |  |
| DIETA LÍQUIDA  | DESAYUNOS DE PACIENTES | 10               | 30   | 300                          |                                  |                                | 900.00                                   |
|  | ALMUERZO DE PACIENTES  | 10               | 30   | 300                          |                                  |                                |  |
|  | CENA DE PACIENTES      | 10               | 30   | 300                          |                                  |                                |  |

**NOTA: LAS RACIONES A COMSUMIR ES UNA CANTIDAD REFERENCIAL Y PUEDEN VARIAR SEGUN EL INGRESOS DE LOS PACIENTES, ASIMISMO DEL PERSONAL**

#### 1. MODALIDAD DE PAGO.

El contrato se rige por la modalidad de precios unitarios de conformidad con el artículo 130

del Reglamento.

**4. DESCRIPCION DEL SERVICIO.**

La empresa prestadora del servicio deberá contar con un programa de buenas prácticas de manipulación y programa general de higiene en tanto que las actividades de limpieza, desinfección, fumigación, control microbiológico de superficies y desratización deberán encontrarse calendarizadas.

El contratista al inicio del servicio deberá tramitar EL PRINCIPIO GENERAL DE HIGIENE (PGH) para la entidad (Hospital) ante DIGESA, durante un plazo máximo de 3 meses.

La empresa prestadora del servicio efectuará su atención de acuerdo con las exigencias técnicas establecidas, que forman parte de los términos de referencia.

La provisión de insumos para la preparación de alimentos debe estar asegurada como máximo 2 días antes y en los almacenes y cámaras del área de producción del Hospital, según la programación de raciones aprobada por la Jefatura de Nutrición, la cual debe ser aceptada con anterioridad a quince días de su ejecución.

Respecto a la infraestructura deberá brindar el mantenimiento, corrección, reparación y/o reemplazo inmediato del área de servicio o equipamiento afectado.

El personal que labora en el servicio deberá ser previamente aprobado por la Jefatura de la UPSS de Nutrición y Dietética y cumplir con la documentación de ley, así como, el carnet sanitario, carnet de vacunas y adecuado estado de salud. En caso de inasistencia del personal, el contratista deberá de manera inmediata asegurar el reemplazo del personal con características similares o mejores a las del personal aprobado.

El contratista está obligado a cumplir con el abastecimiento del stock necesario y suficiente para la preparación de raciones alimentarias de todos los alimentos programados para pacientes y personal de guardia. Y además contar con un stock de seguridad de los alimentos necesarios para la preparación semanal tanto de productos perecibles y no perecibles.

Que el contratista cumpla con aplicar la Directiva de Gerencia de salud, (cumpla las disposiciones y obligaciones), "Directiva para la Promoción y Fomento de la Alimentación Saludable, en concordancia con la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y el Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.

El postor para su admisibilidad como postulante, deberá presentar una programación semanal de menús con dietas completas y dietas especiales con sus respectivos valores nutricionales y calóricos, las mismas que serán evaluadas por el área usuaria.

UNIVERSIDAD REGIONAL DE ANCASH  
VICERRECTORÍA DE ADMINISTRACIÓN  
L.C. NANCY YUQUITA HERNANDEZ  
C.R.P. 10889



El contratista proporcionará al área usuaria (Servicio de Nutrición) con quince (15) días de anticipación de la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, la programación mensual de los menús, desayuno, almuerzo y comida de los Regímenes Normales y Dietéticos, junto con la dosificación de los ingredientes y el cálculo del Valor Nutricional y Calórico de los Regímenes Programados del menú del mes siguiente, de acuerdo a cada tipo de dietas y estar respaldadas con la firma de un nutricionista colegiado y por el representante legal de la empresa tercerizada a fin de que la UPSS – Nutrición Y dietética del Hospital de apoyo Yungay, pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias. Las preparaciones que no tengan aceptación por los usuarios externos e internos, no será programado en lo sucesivo, y no debe haber repeticiones de menús durante el mes, de acuerdo con cada tipo de dietas.

El contratista incluirá una fracción de ración simple (3 en promedio diario sopa, mazamorra y gelatina), que permita atender a los pacientes en condiciones de alta o altas referidas; sin costo alguno a la institución, la misma que será determinada por el Nutricionista responsable del Hospital de Apoyo Yungay.

El contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales, las mismas que por su cuantificación no representarán costo alguno adicional.

El contratista a solicitud del Servicio de Nutrición atenderá requerimientos de fórmulas lácteas y dietas enterales. En el caso de dietas enterales, esta será considerada como dieta Sólida.

El contratista efectuará la entrega de alimentos a los pacientes de los diferentes servicios de hospitalización, asimismo brindará la entrega de raciones de alimentos al personal de guardia hospitalaria en el ambiente del comedor en donde también brindará los alimentos de refrigerios al personal que hace uso de los servicios del Programa de PCT(TBC), al personal que realiza la baciloscopia, atender en el comedor respectivo hasta el término del horario de atención.

El contratista debe entregar los alimentos a temperatura adecuada para el consumo de pacientes y personal de guardia.

El contratista se encargará del recojo de la vajilla utilizada en el comedor y los servicios utilizados en hospitalización, y la disposición de desperdicios de ambos.

El contratista para la prestación del servicio alimentario contará con nutricionistas con experiencia, encargados de las actividades u operaciones relacionadas con el proceso de producción de los alimentos, quien realizará, además, el requerimiento de los insumos elaborará la planificación de los menús de los regímenes dietéticos, realizará la programación

de los recursos humanos, acorde a lo establecido y coordinado con el nutricionista jefe del Hospital.

Además, se contará con el menú programado y dosificado en un lugar visible para la identificación por los comensales por cada tiempo de comida.

El registro del personal de guardia será a través del formato brindado por la jefatura de la UPSS Nutrición y Dietética para su entrega de la ración alimentaria respectiva previa firma, acuerdo al rol de turnos.

Durante el servido de las raciones alimentarias se aplicarán los principios de buenas prácticas de manipulación y el personal calificado en este rubro debe contar con la correcta presentación de uniforme, fotocheck y presentar un trato cordial con los comensales. El uniforme deberá tener el logo distintivo de la empresa a la cual representa.

El comedor siempre se mantendrá limpio desde el inicio hasta el término del servicio

La vajilla blanca de loza, menaje, utensilios será en cantidad suficiente para cubrir el 100% de los comensales por cada tiempo de comida.

Los cubiertos serán envueltos con servilleta doble hoja, además deben colocarse dentro de bolsas Flat Kraft para tal fin. El manipulador usará para este procedimiento guantes y mascarilla.

Debe contar con suficientes secadores secos en cada tiempo de comida, colocados en una bandeja con tapa para libre disposición del personal de la empresa que labora en el comedor, al inicio de cada tiempo de comida con rotación de secadores nuevos mensualmente, que serán usados al final de la atención, luego de que la vajilla haya sido lavada, desinfectada y adecuadamente almacenadas.

El Contratista proporcionará con 15 (quince) días de anticipación la planificación de los regímenes, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macronutrientes, en base a una ración, a fin de que el Servicio de Nutrición pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias. Asimismo, deberá remitir posteriormente al Servicio de Nutrición la minuta evaluada y corregida por el nutricionista para su aplicación. **No se aceptará repetición de menús como mínimo en el periodo de 2 semanas.**

El contratista tendrá en cuenta que las dietas normales y especiales tendrán el mismo costo. Las dietas específicas indicadas por la nutricionista del Hospital **serán cumplidas en todos sus términos sin excepción.**

REGIONAL GOVERNMENT OF ANCASH  
DIRECTOR GENERAL OF HEALTH SERVICES  
LIC. ANTONIO ALBERTO GARCIA  
C.M.F. 11822

Las fórmulas enterales se valorarán en su costo de acuerdo con el ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN DE FÓRMULA ENTERAL.

El Contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia en el comedor respectivo hasta el término de la atención. **Asimismo, en las fechas especiales la programación de menús será de acuerdo con la ocasión.**

El Contratista deberá entregar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo e instruir a su personal para tal fin.

El personal auxiliar verificará la correspondencia entre el indicador y el nombre del paciente antes de entregar la bandeja con los alimentos. Todas las charolas de dietas serán distribuidas con su respectivo indicador donde se señalará número de cama, servicio al cual pertenece y la dieta indicada con sus especificaciones.

El personal manipulador ingresará a todos los ambientes de hospitalización con mascarilla de tres pliegues, cono descartable, mandilón de protección y guantes.

#### 5. SUMINISTRO DE PRODUCTOS.

La empresa será responsable de la adquisición de materias primas y productos predecibles de primera calidad de tal forma que se encuentren en óptimo estado para su preparación y distribución.

Los productos cumplirán los requisitos de calidad e inocuidad, así como las normas legales vigentes.

Para los productos cárnicos, avícolas, lácteos, embutidos, la empresa deberá adjuntar a su guía el certificado de calidad y/o carnal de donde proceden los cárnicos y deberán ser entregados a la UPSS Nutrición y dietética del Hospital de Apoyo Yungay.

Todo producto procesado deberá contar con registro sanitario, marca, fecha de vencimiento vigente, en ninguna circunstancia adquirirá productos a granel y/o de dudosa procedencia.

#### 6. PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

La empresa concesionada deberá contar con proveedores que cumplan las normas higiénicas sanitarias establecidas en el transporte, la conservación y manipulación de alimentos. (Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas DS N°007-98 SA).





- Los alimentos cármicos (aves, carnes, pescados) deberán ser transportados en vehículos separados con sistema de refrigeración a una temperatura no mayor a  $-5^{\circ}\text{C}$  en envases individualizados y cajas contenedoras. No se aceptará alimentos transportados de manera improvisada.
- Los lácteos y derivados embutidos cuando sean frescos serán envasados de manera hermética, transportados en vehículos con sistema de refrigeración a una temperatura no mayor a  $-5^{\circ}\text{C}$  en envases individualizados y cajas contenedoras por separado.
- Las frutas, verduras y tubérculos, deberán transportarse previa selección en jabas limpias. No en cajas, sacos o similares. Serán productos frescos de calidad "A" o "Extra" (según el Codex Alimentario), por ningún motivo se recepcionarán estos alimentos congelados o refrigerados.
- Los productos secos serán transportados en su envase original, sin roturas o rasgaduras, herméticamente cerrados, sin abolladuras, en envases limpios con registro sanitario y fecha de expiración.
- No se transportarán insumos de limpieza en el mismo vehículo que se transportan los alimentos.
- Los vehículos de transporte deben ser higienizados y desinfectados y ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Las frutas y hortalizas se transportarán en jabas adecuadas; los tubérculos y raíces pueden ser transportados en sacos desinfectados.
- El vehículo transportador de alimentos debe ser isotérmico construido con paredes aislantes para productos cármicos a fin de mantener la cadena de frío.
- Las partes interiores de la caja (techo, suelo), deben ser resistentes a la corrosión, impermeables, fáciles de limpiar.
- La caja de cabina debe estar sin comunicación con el conductor

## 6. ALMACENAMIENTO DE LOS INSUMOS.

- Para efectos del almacenamiento se cumplirán con las normas establecidas por el MINSA y el E.S. II-1 Hospital realizándose el control minucioso de la caducidad y vencimiento de los alimentos.
- El ingreso de insumos víveres frescos o secos será de calidad, características organolépticas adecuadas, cantidad completa según la programación. Luego de recibidas las materias primas, estas se almacenarán según las características de cada insumo, reiteramos que su almacenamiento debe ser como mínimo 48 horas antes de su preparación y la depuración de alimentos debe ser diaria.
- Todo movimiento se registrará en tarjeta visible Kardex y cumplirá el principio PEPS (Lo primero en entrar es lo primero en salir).
- Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos en la temperatura requerida desde  $-18^{\circ}\text{C}$  a  $5^{\circ}\text{C}$  respectivamente.
- Se empleará programa regular de verificación de temperaturas de cámaras de refrigeración, con control visible (registro de temperaturas), la cual requiere de la verificación con un termómetro incluido en la cámara o congeladora y un termómetro manual para el monitoreo.

- La empresa debe realizar la limpieza diaria de las cámaras de refrigeración y congelación, mantener su adecuado funcionamiento, así como realizar el mantenimiento oportuno de las mismas. La empresa es la responsable directa del adecuado uso, funcionamiento y mantenimiento de las Cámaras en tanto dure la licitación.
- Los productos dentro de las cámaras de refrigeración y congelación deben estar ordenados y rotulados con etiqueta indicando el producto, la fecha de ingreso y vencimiento; y sobre anaqueles limpios sin presencia de fluidos orgánicos. Los productos secos serán almacenados sobre los anaqueles con rótulos visibles indicando la fecha de ingreso, vencimiento y apertura de ser necesario.
- Bajo ningún motivo los almacenes y/o cámaras deben quedar desabastecidos (pues debe tener reserva de 48 horas a más) se considerará desabastecimiento la carencia de insumos que no satisfaga la demanda de menos de 48 horas el incumplimiento será sujeto de penalidad.

**7. Procesamiento De Los Alimentos.**

- Será necesario que el personal del concesionario mantenga un circuito de lavado de manos en todo momento que el proceso lo requiera
- El concesionario habilitará jabón líquido y tendrá dispensador de papel toalla abastecido en todos los puntos de lavado de manos y área de trabajo.
- El personal manipulador debe hacer uso adecuado de guantes, mascarillas y mandilón, este último según sea el caso.
- El personal del concesionario que realice actividades de limpieza no intervendrá en el proceso de producción y tendrá uniforme diferenciado.
- El concesionario usará tablas de picar grandes exclusivas para cada tipo de alimento con colores diferenciados (carne, pescados, frutas, verduras, productos cocidos, pastas, etc.) con renovación cada 3 meses.
- No deberá existir contaminación cruzada en todos sus procesos.
- Los condimentos deberán colocarse en recipientes de vidrio de calidad y seguridad alimentaria, con tapas herméticas y debidamente rotulados.
- Las preparaciones por ningún motivo serán colocadas para su calentamiento y transporte en recipientes de material plástico, debiendo ser en recipientes de pirex o loza para el calentamiento, y servido posteriormente en bandeja descartable para los pacientes con patologías infectocontagiosas.

El procesamiento de los alimentos incluye las siguientes etapas:

**PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CRUDOS:**

- Incluye:
- ✓ Operaciones preliminares: pesado de insumos, selección y lavado de alimentos.
  - ✓ Se realizará en superficies limpias, lisas, con utensilios limpios, de uso exclusivo para cada actividad.
  - ✓ Procesamiento de alimentos crudos: Incluyen recorte, lavado de carnes y vísceras, pelado de vegetales, descongelado, etc.
  - ✓ Procesamiento de hortalizas (que no requieren cocción) y frutas: lavado, selección, recorte de hojas, deshojado. Se realiza en área exclusiva separada del área de carnes y pescados.
  - ✓ Luego de ser lavados se pasan las hortalizas y frutas al área intermedia.

**8. PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS COCIDOS.**

- ✓ Se realiza en el área intermedia vigilando las temperaturas de cocción.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANCAH  
 CENTRO DE SERVICIOS EDUCATIVOS  
 C.A.P. 10001



- ✓ Las carnes con hueso tendrán una temperatura mínima de 74°C en el músculo profundo entre carne y hueso. Los rellenos de las preparaciones tendrán esta temperatura y se servirán o guardarán de inmediato.

### 9. Preparación final.

- ✓ El valor calórico total (VCT) de los regímenes normales será no menor de 2,400 calorías y NO MAYOR A 2,400 por día distribuidas en la siguiente forma:
  - Desayuno : 20%
  - Almuerzo : 45%
  - Comida : 35%
- ✓ El valor calórico total del desayuno será no menor de 480 calorías Y NO MAYOR A 480, manteniendo la misma relación de nutrientes que se establece para los regímenes normales.
- ✓ El valor calórico total del almuerzo será no menor de 1,080 calorías Y NO MAYOR A 1,080, manteniendo la misma relación de nutrientes que se establece para los regímenes normales.
- ✓ El valor calórico total de la cena será no menor de 840 calorías Y NO MAYOR A 840, manteniendo la misma relación de nutrientes que se establece para los regímenes normales.
- ✓ El valor calórico total del refrigerio será no menor a 360 calorías (15% del VCT) Y NO MAYOR A 360 calorías, y deberá proporcionarse a 01 personal del Programa de TBC, 01 personal que realiza baciloscopia (laboratorio). según la directiva correspondiente.
- ✓ El valor calórico del régimen hipoglucido será de 1200 a 1800 calorías con márgenes de 1220 a 1820 como máximo, y según requerimiento del paciente hospitalizado.
- ✓ El valor calórico de la alimentación complementaria será de 1200 calorías hasta 1220 como máximo, los que deben ser complementados con leche materna, y otras leches y fórmulas para niños que lo requieran según prescripción pediátrica, las cuales deben ser atendidas.
- ✓ El valor calórico total de los regímenes dieto terapéuticos dependerá de la prescripción médico- dietética para cada paciente. La Nutricionista responsable de hospitalización determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo con las necesidades de su área.
- ✓ La composición de nutrientes que integran las raciones normales de pacientes para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:
- ✓ Distribución calórica:
  - De proteínas : Del 10% al 15% del VCT (80% AVB, 20% BVB)
  - De carbohidratos : Del 55% al 60% del VCT como máximo
  - De grasas : Del 25% al 30% del VCT (no más de 10% de grasas saturadas)
- ✓ La relación de nutrientes para las raciones normales y específicas deberá, además, cubrir los requerimientos vitamínicos y minerales.
- ✓ El valor calórico de las dietas complementarias para menores de un año, se calcularán incluyendo las papillas de almuerzo y cena, las fórmulas maternizadas de las 2pm y 6pm, así como las colaciones administradas (frutas, purés de frutas, mazamoras o jugos de media mañana).
  - El valor energético de estos serán las siguientes:
  - Complementario I: 600 – 700 Kcal
  - Complementario II: 800 – 1000 Kcal
  - Complementario III: 1200 – 1300 Kcal

El valor calórico total de los regímenes dependerá de la prescripción Nutrioterapéutica y Dieta terapéutica de cada paciente. El Nutricionista responsable del Hospital en estos casos y en patologías no consideradas en los términos de referencia, con un criterio profesional técnico justificado, calculará y determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo con las necesidades de su área.

Los alimentos brindados a los pacientes y cumplir su función recuperativa y nutricional, tendrán requisitos de calidad, higiene y sanidad garantizando su inocuidad, adecuándose a las exigencias dadas por:

- ✓ Ley general de Salud 26842
- ✓ Código Sanitario de Alimentos (D.S 007-98-SA)
- ✓ Lineamientos para la organización y funcionamiento de la Norma Técnica de Salud N°103-MINSA-/ DGSP-V-01, de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
- ✓ Normas de calidad de alimentos regidas por INDECOPI.
- ✓ Reglamento de etiquetado nutricional.
- ✓ Ley de Alimentación saludable.
- ✓ R.M. 591-2008 MINSA guía técnica de supervisión de alimentación y bebidas.
- ✓ R.M. 683-2014 MINSA guía técnica para la investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos.
- ✓ D.L. N°1062 que aprueba la ley de inocuidad de los alimentos.
- ✓ R.M. N°822-2018/MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

La preparación de las raciones debe tener las siguientes características y frecuencia de uso durante la semana.

| PRODUCTO  | NORMALES | DIETAS | DESAYUNO | REFRIGERIO | CENA |
|---|----------|--------|----------|------------|------|
| CARNE de RES (pulpa, tipo bistec) de 120 gr. Fresca y de primera calidad. | 3        | 3      | 0        | 0          | 3    |
| CARNE de Cerdo (pulpa) de 120 gr. Fresca y de primera calidad.            | 1        | 0      | 0        | 0          | 0    |
| PESCADO Bonito fresco en filetes (120gr.).                                | 1        | 1      | 0        | 0          | 0    |
| CARNE DE POLLO Fresco sin piel bruto (180 gr.), pulpa (120 gr)            | 4        | 7      | 1        | 0          | 7    |
| CARNE DE PAVITA Fresco sin piel (140gr.).                                 | 1        | 1      | 0        | 0          | 0    |
| HIGADO DE RES 100 gr. (limpio) .  | 1        | 1      | 0        | 0          | 0    |
| MONDONGO de 100 gr. (limpio)  | 1        | 1      | 0        | 0          | 0    |

DIRECTORA REGIONAL DE SALUD - ANCASH  
  
 C.R.F. - 10200

|  |        |   |  |                            |                    |
|--|--------|---|--|----------------------------|--------------------|
| HUEVOS DE GALLINA FRESCOS limpios sin manchas.   | 1      | 3 (sancochado)                          | 1 (frito)                              | 1                          | 3 (sancochado)     |
| LECHE EVAPORADA  | diario |   | diario                                 | diario                     |                    |
| LECHE DESLACTOSADA Y descremada  |        | Según Prescripción Médica y Pediátrica. | Según Prescripción Médica y Pediátrica |                            |                    |
| QUESO Fresco o pasteurizado  | 1      | 0                                       | 1                                      | 1                          | 0                  |
| ENTREMÉS: Aceituna, atún, palta, mermelada, mantequilla (no margarina), e, pescado, trucha, etc.   | 1      | 1                                       | Diario, según programación             | Diario, según programación |                    |
| PASTELERÍA ESPECIAL (crema volteada, crema rosa, flan, leche asada, gelatina, etc.)  | 1      | 1                                       |  |                            |                    |
| Menestra (solo para dietas normales), 3 veces a la semana, variadas.   | 3      |   |  |                            |                    |
| Frutas Frescas variadas de 1ra calidad de 160 gr. con cáscara y de 120 gr. pulpa sin cáscara para dietas normales y para dietas especiales de 100 gr. sin cáscara para compotas. | Diario | Diario                                  |  |                            | Según programación |

**Nota:** La dosificación de los alimentos según preparación debe ajustarse a la tabla del ministerio de salud, vigente a la fecha.

Los condimentos para usar serán envasados y deberán contar con registro sanitario. Usados de manera restringida, solo para dietas completas o normales.

Las frutas y hortalizas para usar serán las siguientes:

- Fruta Citrica : 3 veces por semana (peso neto para jugo 120 gr).  
Desayuno picado 150 gr.  
Almuerzo fruta entera 150gr.
- Fruta de estación : 4 veces por semana, peso neto de 120 gr. (pulpa) o 160 gr. Con cáscara.  
Verduras y frutas; Diario y variados.
- Menestras : 3 veces por semana solo regimenes normales, variados.
- Leche : Diario en el desayuno (personal y pacientes), 250 ml de leche preparada al medio. y leche para algunos postres.
- Fideos : Tallarines 1 vez cada quincena.
- Postres : Semanal (variados), para dietas normales o dietas especiales, según programación.
- Cereales : Diario (desayuno, almuerzo, comida, cena).
- Tubérculos especiales : Diario, como guarnición y según programación de menús. Amarilla para dietas especiales.

Los viveres secos embolsados serán de 1ra calidad y deberán contar con Registro Sanitario. No se recibirá a granel.



Se usarán aceites envasados de origen vegetal, que registren fecha de vencimiento de origen vegetal y deberán contar con Registro Sanitario.

Los alimentos para utilizarse en la elaboración de las preparaciones, además de reunir los requisitos de calidad y salubridad establecidos por el código de principios generales de Higiene RM N° 535-97-SAVDM, deberá ceñirse a las siguientes condiciones: No se aceptarán productos a granel, los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridos sus etiquetas o membretes a fin de poder identificar la fecha de vencimiento y contenido. Se desecharán los productos cuyos envases presenten deterioros y/o hayan alcanzado su fecha de vencimiento. En los regímenes de cálculo y fraccionados, los adicionales estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte del régimen (según prescripción médica). Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (anis y manzanilla) distribuidos de mañana y tarde a los pacientes en general, agua de 1 litro por paciente. Solo se usará insumos de infusión en presentación de filtrantes.

Existen diversificaciones de los Regímenes Normales, Regímenes Dietoterapéuticos, así como: Dieta Astringente, Hipopurínicas, Hipoglúcidas, Hipoalérgicas, Alimentación Complementaria (I, II, III), HiperCelulósica, Hipograsa, Hiposódica, etc. Se incluye el Grado II para pacientes de Gastro. Cada régimen con su variante respectiva.

La composición de nutrientes que integran las raciones normales de pacientes para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

- ✓ Distribución Calórica:
- ✓ De proteínas: De 10 al 15% del VCT (89%AVB, 20%BVB)
- ✓ De carbohidratos: Del 55% al 60% del VCT como máximo
- ✓ De grasas: del 25 al 30% del VCT (no más de 10% de grasas saturadas)

La composición de nutrientes en los regímenes dieto terapéuticos será:

| RÉGIMEN DIETÉTICO                       | % DEL VCT PROTEÍNAS | % DEL VCT CARBOHIDRATOS | % DEL VCT GRASAS (no más del 10% de grasa saturada) |
|---|---------------------|-------------------------|---|
| Hiposódica, Hipoalérgico                | 10% al 15%          | 55% al 60%              | 25% al 30%  |
| Hipoglúcido                             | 12%                 | 55% al 60%              | 25% al 30%  |
| Hipograsa                               | 12% al 15%          | 60% al 65%              | 20% al 25%  |
| Hiper Celulósico (30 a 40 gr. De fibra) | 10 al 15%           | 55% al 60%              | 25% al 30%  |
| Hiperproteico                           | 18% al 20%          | 60% al 65%              | 20% al 25%  |
| Hipoproteico                            | 7% al 8%            | 60% al 67%              | 20% al 25%  |
| Alimentación Complementaria             | 7%                  | 63% al 65%              | 25% al 30%  |
| Alimentación enteral artesanal          | Del 10% al 15%      | 55% al 60%              | 25% al 30%  |

La diversificación de los regímenes dieto terapéuticos será establecida por el responsable del nutricionista de Hospitalización, del Hospital de Apoyo Yungay.



Para los regímenes Hiperproteicos debe considerarse un 20% adicional del valor calórico total diario, distribuido en desayuno, almuerzo y comida.

#### 3.4. ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN RACIÓN SÓLIDA.

Normal, Blanda, Hipograsa, Alimentación Complementaria (I, II, III), Hipoglúcido, Hiposódico, Hipoproteico, Hiperproteico, Hipoalérgica, Hipercelulósica, Hipopurinica, etc.

##### Desayuno: Para Pacientes y Personal de Guardia nocturna.

- Jugo de 250 c.c. o fruta picada 150 gr neto o entera de 150 gr peso bruto (diario).
- Leche 1 taza de 250 c.c. (leche evaporada adicionales, de acuerdo con las necesidades de los pacientes pediátricos, según indicación médica).
- Cereal con fruta, 1 taza 300c.c
- Pan 1 unidades de 40 grs. c/u (peso reglamentario)
- Entremés para el pan (mermelada, mantequilla, manjar blanco, queso, aceituna, huevo, saltado de hígado, palta, etc)

##### Almuerzo: Para Pacientes y Personal de Guardia diurna.

**Pacientes:** ensaladas de verduras variadas, entrada o sopa o crema de verduras de 300cc., plato principal (segundo de fondo con P.O.A, cereal y tubérculos), frutas o mazamoras (dietas blandas) y refrescos de fruta.

##### Personal de guardia:

- Ensaladas variadas,
- Entrada o sopa o cremas de verduras 300 cc.
- Plato principal (segundo de fondo con P.O.A, cereal y tubérculos), menestras (3 veces a la semana)
- Fruta (150 gr.) (según programación)
- Refrescos de fruta 250ml. (diario).

##### Comida: Para Pacientes

- **Pacientes:** ensaladas variadas, plato principal (segundo de fondo con P.O.A, cereal y tubérculos), mazamorra de frutas y agua de anís, té, manzanilla.

##### Cena: Para Personal de Guardia nocturna.

- Ensalada de verduras.
- Plato principal: (segundo 140 gr. P.O.A, cereal, tubérculos y vegetales cocidos)
- Mazamorra y/o postres variados según programación
- Agua de cebada y linaza. 250CC. (diario).

| Refrigerio:                         | Componentes    | Cantidad | Especificación  |
|-------------------------------------|----------------|----------|---|
| Para Personal de TBC y Laboratorio. | Leche o Yogurt | 250 cc   | Leche evaporada (125 cc), fresca 250 cc, yogurt 250 cc.                       |
|                                     | Pan            | 40g      | Variado: francés, integral, etc.  |
|                                     | Entremés       | 40 g     | Entremés proteico 40 g huevo, hígado, queso, etc.) (Peso neto) con vegetales. |



**Nota:** El uso de los alimentos será según régimen dietético y especificaciones de la frecuencia de uso de los alimentos.

### 3.5. ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN DIETOTERAPÉUTICA.

#### 3.5.1. DIETA LÍQUIDA AMPLIA.

| DESAYUNO                                  |                      |   |
|---|----------------------|---|
| COMPONENTES                               | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO                                      |
| Gelatina                                  | 100                  | Variada                                   |
| Fruta en jugo o Cocimiento, Cereal colado | 250                  | Variada y de acuerdo con el requerimiento |
| Infusión                                  | 200                  | Variada                                   |
| ALMUERZO                                  |                      |   |
| COMPONENTES                               | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO                                      |
| Caldo colado de Verduras                  | 300                  | Variada                                   |
| Mazamorra: (5-10% CHO) o gelatina         | 200                  | Variada y de acuerdo con el requerimiento |
| Infusión                                  | 200                  |   |
| COMIDA                                    |                      |   |
| COMPONENTES                               | CANTIDAD (gr. ó cc.) | TIPO                                      |
| Caldo colado de Verduras                  | 300                  | Variada                                   |
| Mazamorra: (5-10% CHO) o gelatina         | 200                  | Variada y de acuerdo con el requerimiento |
| Infusión                                  | 200                  |   |

#### 6.1.2. DIETA BLANDA:

| DESAYUNO          |          |   |
|-------------------|----------|---|
| Componentes       | Cantidad | Especificación                                    |
| Leche             | 250 cc   | Leche evaporada descremada (125 ml) Fresca 250 cc |
| Cereal con fruta  | 300 cc   | Avena, quinua, kiwicha, chuffa o similares.       |
| Fruta             | 150 g    | Compotas y/o jugos                                |
| Pan               | 1 unidad | Pan de molde, labranza, integral de 30 gr.        |
| Entremés Proteico | 40 g     | Queso, huevo, etc.                                |
| ALMUERZO          |          |   |
| Componentes       | Cantidad | Especificación                                    |

|               |        |   |
|---------------|--------|---|
| Sopa          | 300 cc | Deberá contener: 40 g de cárnico (Peso neto crudo), cereales, tubérculos y verduras.          |
| Segundo       |        | Deberá contener: Cárnico 140 g (Peso neto crudo)<br>Cereales, tubérculos y vegetales cocidos. |
| Postre: Fruta | 150 g  | Fruta en compota (cocida).  |
| Refresco      | 200 cc | De frutas o Infusión.   |
| <b>COMIDA</b> |        |   |
| Sopa          | 300 cc | Deberá contener: 40 g de cárnico (Peso neto crudo), cereales, tubérculos y verduras.          |
| Segundo       |        | Deberá contener: Cárnico 120 g (Peso neto crudo)<br>Cereales, tubérculos y vegetales cocidos. |
| Refresco      | 200 cc | De frutas o Infusión.   |

### 3.5.2. DIETA COMPLEMENTARIA:

| DESAYUNO          |          |  |
|-------------------|----------|--|
| Componentes       | Cantidad | Especificación   |
| Papilla de fruta. | 100 g    | Plátano de isla, pera, manzana, etc.   |
| ALMUERZO          |          |  |
| Componentes       | Cantidad | Especificación   |
| Papilla           | 100g     | tubérculo/ cereal, verduras, sangrecita, bazo, hígado.                                     |
| CENA              |          |  |
| Papilla           | 100g     | De tubérculo/ cereal con verduras, sangrecita, bazo, hígado, yema de huevo, pollo, pavita. |

Alimentación complementaria I (6 a 8 meses) (aplastado).

Nota: Más 2 adicionales media mañana y tarde (de acuerdo a las indicaciones).

#### 6.1.4 Alimentación complementaria II (9 a 11 meses) (picadito)

| DESAYUNO                         |          |   |
|----------------------------------|----------|---|
| Componentes                      | Cantidad | Especificación                              |
| Cereal con fruta                 | 200 cc   | Quinoa, avena, kiwicha, sémola o similares. |
| Pan suave con entremés proteico. | 1 unidad | Pan de molde 30gr. Entremés proteico: 20gr  |



| Media Mañana      |          |  |
|-------------------|----------|--|
| Fruta             | 130 g.   | Fruta de estación picada o compota.  |
| ALMUERZO          |          |  |
| Componentes       | Cantidad | Especificación   |
| Segundo           | 300 g.   | Cereal (arroz blanco), tubérculo o menestra (según indicación) Verduras, 1 alimento de origen animal: 2 cucharadas de sangrecita, bazo, hígado, pescado, res (60 gr peso neto crudo) |
| Fruta             | 100 g    | Fruta de estación picada o compota.  |
| COMIDA            |          |  |
| Segundo           | 300 g    | Cereal (arroz blanco) Tubérculo, Verduras, 1 alimento de origen animal: Pollo, pavita, hígado, bazo, res (60 gr peso neto crudo)   |
| Fruta o mazamorra | 100 g    | Compota o mazamorra de fruta.  |

Nota: El régimen para Alimentación Complementaria III (De 12 a 24 meses) deberá ser igual que una dieta blanda o completa según necesidad, aplicando las variantes que sean especificadas por la Nutricionista responsable del Hospital de Apoyo Yungay.

### 3.5.3. DIETA HIPOGLÚCIDO:

| DESAYUNO          |          |  |
|-------------------|----------|--|
| Componentes       | Cantidad | Especificación   |
| Cereal con fruta  | 200 cc   | Sin azúcar, cereales integrales.   |
| Leche             | 200 cc   | Leche evaporada deslactosada (100 cc) o fresca descremada (200 cc)   |
| Fruta             | 150 gr   | Entera o picada.   |
| Pan               | 1 unidad | Integral o francés 30 gr. (sin miga)   |
| Entremés Proteico | 40 g     | Pollo, queso, huevo, hígado, pavita, etc.  |
| ALMUERZO          |          |  |
| Componentes       | Cantidad | Especificación   |
| Entrada           | 200g     | Ensalada de verduras u otra preparación a base de verduras.  |
| Sopa de verduras  | 300cc    | Deberá contener: Cárnico 40 gr y verduras de acuerdo con preparación.  |
| Segundo           | -        | Deberá contener: Cárnico 140 g (Peso neto crudo) Guiso y/o saltado de verduras, 1/2 ración de cereales o tubérculos o menestras. |





|                    |        |   |
|--------------------|--------|---|
| Entrada            | 200g   | Ensalada variada con 40 gr de cárnico o huevo.  |
| Sopa               | 300ml  | Deberá contener: Cárnico 40 gr (peso neto crudo) cereales, tubérculos, verduras, etc. |
| Segundo            | -      | Deberá contener: Cárnico 140 g (Peso neto crudo) Cereales, tubérculos y verduras.     |
| Refresco /infusión | 200 cc | De frutas   |

**Nota:** Para este régimen además se deberá brindar refrigerios de media mañana y media tarde (leche, yogurt o huevo), pudiendo solicitarse también un refrigerio para la noche sin costo adicional de acuerdo al fraccionamiento e indicación médica.

### 3.5.5. DIETA HIPOGRASO:

| DESAYUNO          |          |   |
|-------------------|----------|---|
| Componentes       | Cantidad | Especificación  |
| Leche             | 250 cc   | Leche evaporada descremada (125 ml)   |
| Cereal con fruta  | 300 cc   | Avena, quinua, chufia o similares.  |
| Fruta             | 150 g    | Entera, picada  |
| Pan               | 1 unidad | Pan de molde, labranza, integral de 30 gr c/u.  |
| Entremés Proteico | 40 g     | Pollo, queso fresco bajo en grasa, claras de huevo  |
| ALMUERZO          |          |   |
| Componentes       | Cantidad | Especificación  |
| Ensalada          | 100g     | Vegetales variados con aceite vegetal y limón.  |
| Sopa              | 300 cc   | Deberá contener: 40 g de cárnico (Peso neto crudo), cereales, tubérculos y verduras. (sin aderezo)                  |
| Segundo           | -        | Deberá contener: Cárnico 120 g (Peso neto crudo) Cereales, tubérculos, menestras y vegetales cocidos. (sin aderezo) |
| Postre: Fruta     | 150 g    | Entera, picada o cocida.  |
| Refresco          | 200 cc   | De frutas o Infusión.   |
| COMIDA            |          |   |
| Ensalada          | 100g     | Vegetales variados con aceite vegetal y limón.  |
| Sopa              | 300 cc   | Deberá contener: 40 g de cárnico (Peso neto crudo), cereales, tubérculos y verduras. (sin aderezo)                  |
| Segundo           | -        | Deberá contener: Cárnico 140 g (Peso neto crudo) Cereales, tubérculos y vegetales cocidos. (sin aderezo)            |
| Refresco          | 200 cc   | De frutas o Infusión.   |



## 3.5.6. DIETA HIPOSÓDICA:

| DESAYUNO          |          |   |
|-------------------|----------|---|
| Componentes       | Cantidad | Especificación  |
| Leche             | 250 cc   | Leche fresca desnatada.   |
| Cereal con fruta  | 300 cc   | Avena, quinua, kiwicha, chuffa o similares.   |
| Fruta             | 150 g    | Entera, picada o cocida   |
| Pan               | 1 unidad | Pan de blanco (s/sal)   |
| Entremés Proteico | 40 g     | Pollo, pavita, queso fresco s/sal, claras de huevo (40 gr en cada pan)  |
| ALMUERZO          |          |   |
| Componentes       | Cantidad | Especificación  |
| Ensalada          | 100g     | Vegetales variados con aceite vegetal y limón.  |
| Sopa              | 300 cc   | Deberá contener: 40 g de cárnico (Peso neto crudo), cereales, tubérculos y verduras. (s/sal)                  |
| Segundo           | -        | Deberá contener: Cárnico 140 g (Peso neto crudo) Cereales, tubérculos, menestras y vegetales cocidos. (s/sal) |
| Postre: Fruta     | 150 g    | Fruta cocida.   |
| Refresco          | 200 cc   | De frutas o Infusión.   |
| COMIDA            |          |   |
| Ensalada          | 100      | vegetales   |
| Sopa              | 300 cc   | Deberá contener: 40 g de cárnico (Peso neto crudo), cereales, tubérculos y verduras. (s/sal)                  |
| Segundo           | -        | Deberá contener: Cárnico 140 g (Peso neto crudo) Cereales, tubérculos y vegetales cocidos. (s/sal)            |
| Refresco          | 200 cc   | De frutas o Infusión.   |

Nota: El régimen no deberá aportar más de 2 gr de sodio al día.

## 3.5.7. DIETA COMPLETA Y/O NORMAL

| DESAYUNO         |          |  |
|------------------|----------|--|
| Componentes      | Cantidad | Especificación   |
| Cereal con fruta | 300 cc   | Avena, quinua, kiwicha, chuffa o similares.                      |
| Leche            | 250 cc   | Leche evaporada entera y/o descremada (125 cc) o fresca (250 cc) |
| Fruta            | 130 gr   | Entera o picada.   |



|                     |                 |  |
|---------------------|-----------------|--|
| Pan                 | 1 unidad        | Pan de labranza, francés integral de 30 gr.  |
| Entremés Proteico   | 40 g            | Pollo, queso, huevo, hígado.   |
| <b>ALMUERZO</b>     |                 |  |
| <b>Componentes</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Especificación</b>  |
| Ensalada            | 200g            | Vegetales variados con aceite vegetal y limón.   |
| Sopa o entrada      | 300ml           | Deberá contener: Cárnico 40 gr (peso neto crudo) cereales, tubérculos, verduras, etc.        |
| Segundo             | -               | Deberá contener: Cárnico 140 g (Peso neto crudo) Cereales, tubérculos, menestras y verduras. |
| Fruta               | 150 g           | Entera o picada.   |
| Refresco            | 200 cc          | De frutas  |
| <b>COMIDA</b>       |                 |  |
| Ensalada            | 200g            | Vegetales variados con aceite vegetal y limón.   |
| Sopa                | 300ml           | Deberá contener: Cárnico 40 gr (peso neto crudo) cereales, tubérculos, verduras, etc.        |
| Segundo             | -               | Deberá contener: Cárnico 140 g (Peso neto crudo) Cereales, tubérculos, menestras y verduras. |
| Fruta               | 150 g           | Entera o picada.   |
| Refresco o infusión | 200 cc          | De frutas o mates  |

*Nota: Los alimentos preparados devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, será reemplazado inmediatamente por el Contratista mediante nueva preparación o adquisición de terceros, citándose a las especificaciones dadas por la nutricionista del Hospital de Apoyo Yungay.*

### 3.6. HORARIOS DE ATENCIÓN A PACIENTES Y PERSONAL.

#### a. PACIENTES HOSPITALIZADOS.

Para la atención del desayuno el contratista deberá estar en repostería del 3er piso de hospitalización con el desayuno de los pacientes a las **6: 45am.**, para que la distribución **del desayuno** a pacientes se inicie en el horario **7:00 am en punto**; Y será según el siguiente horario indicado abajo.

Horario para la atención de pacientes hospitalizados.

**Desayuno: De 7:00 a.m. a 7:45 a. m.**

Antes de las 8:00 a.m., el contratista debe haber terminado la atención del desayuno a los pacientes hospitalizados y debe ya haber recogido las charolas y servicios de los pacientes atendidos.

Durante la atención del almuerzo, el contratista deberá estar en repostería del 3er piso de hospitalización con el almuerzo de los pacientes a las **11.40 am.**, para que la **distribución del almuerzo** a pacientes se inicie en el horario de **12:00 pm en punto**, y será según el siguiente horario indicado abajo.

**Almuerzo: De 12:00 a. m. a 12:55 p. m.**

Antes de la 1:00 p.m., el contratista debe ya haber terminado la atención del almuerzo a los pacientes hospitalizados y debe ya haber recogido todas las charolas y servicios de los pacientes atendidos.

Durante la atención de la comida, el contratista deberá estar en repostería del 3er piso de hospitalización con la comida de los pacientes a las 4.45 pm., para que la **distribución de la comida** de los pacientes se inicie en el horario indicado abajo, **5:00 pm en punto** y será según el siguiente horario indicado abajo

**Comida: De 5:00 p. m. a 5:55 p. m.**

Antes de las 6:00 p.m., el contratista debe ya haber terminado la atención de la comida a los pacientes hospitalizados y debe ya haber recogido todas las charolas y servicios de los pacientes atendidos.

El cumplimiento en el horario de atención normal a los pacientes hospitalizados se debe cumplir al 100% (puntualidad).

La atención de las dietas fraccionadas, dietas especiales, dietas enterales, enterales polimerizados y la atención de leches (evaporada, deslactosada, descremada), de los servicios de hospitalización (medicina, cirugía, pediatría, etc.), se atenderán en Horario abajo señalado y según prescripción médica, se exige puntualidad el horario de atención de:

Mañana: 10.00 am, Tarde: 3:00 pm y Noche: 7:00 pm.

**b. PERSONAL DE GUARDIA.**

- Horario de atención al personal de guardia
- **Desayuno:** De 7:00 a.m. a 9.00 a. m.
- **Almuerzo:** De 1:00 a. m. a 3:00 p. m.
- **Cena:** De 8:00 pm a 10:00 p. m.

Están exceptuados de este horario, con confirmación previa el Personal de Guardia que se hallen laborando en Sala de Operaciones (SOP) y emergencia.

El horario de recepción de las preparaciones correspondientes a cada comida lo determina el nutricionista responsable de la UPSS - Nutrición y Dietética, de acuerdo con las necesidades y modalidades de distribución.

INSTITUCIÓN REGIONAL ANCASH  
 GOBIERNO REGIONAL ANCASH  
 DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD  
 YUNGAY  
 Lic. Analia E. Alvarez  
 C.R.P. 10889

### 3.7. CALCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA.

Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día se utilizará la **Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida (UTRAS)** del Ministerio de Salud.

#### a. RACIONES SÓLIDAS:

- Desayuno : 0.15 de ración
- Almuerzo : 0.50 de ración
- Comida : 0.35 de ración
- Cena : 0.20 de ración
- Refrigerio : 0.12 de ración
- Fórmula Láctea: 0.10 de ración

Alimentación Complementaria: 0.30 de ración, que para efectos de pago se transformará a ración sólida, aplicándose la UTRA 0.30 de ración.

#### c. RACIONES LÍQUIDAS:

- Desayuno: 0.33 de ración
- Almuerzo: 0.34 de ración
- Comida: 0.33 de ración

\*Solo para regímenes normales y a solicitud del Nutricionista jefe

\*Visceras una vez por semana y de manera opcional a solicitud del Nutricionista jefe del Hospital

\*Programación sujeta a solicitud del profesional Nutricionista del Hospital

\*Programación para ocasiones especiales y sujeta a solicitud de profesional nutricionista jefe del Hospital de Apoyo Yungay.

**NOTA:** en el desayuno se alternan alimentos con fuentes energéticas con grasas insaturadas (palta y/o aceitunas) programadas al menos 2 veces a la semana.

**Asimismo, tener en cuenta el peso de cada cárnico tal cual se detalla a continuación en el siguiente cuadro:**

#### c. CARNES, LÁCTEOS Y DERIVADOS.

En el rubro de alimentos cárnicos, los productos a utilizarse serán de calidad extra o de primera de acuerdo con la clasificación determinada por el Reglamento sanitario de alimentos y a las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS.

- **Cárnicos:** Frescos y de calidad extra; carne de buena conformación muscular, con abundante masa muscular y buen acabado, de color rosado o rojo claro con grasa firme y serosa, proveniente de reses de engorde, con sello de clasificación amarillo-anaranjado de rodillo.
- **Pescado:** Fresco y con las características de frescura sui-generis. Agallas con buen color y olor, musculoso firme al tacto.
- **Aves:** Como pollo, gallina y pavita deben ser frescos, olor característico y tejido no pegajoso.
- **Menudencias:** Sangrecita, Bazo, Hígado, Molleja, frescos, limpios e íntegros.
- **Huevos:** Frescos, limpios e íntegros.
- **Lácteos:** Leche evaporada entera o descremada, sin lactosa, con hierro (según solicitud de regímenes) sin magulladuras y con fecha de vencimiento



- Mantequilla de marca conocida, sin sal y con sal.
  - Queso fresco pasteurizado, sin sal y con sal.
  - **Embutidos:** De primera calidad, con el máximo contenido de carne e inferior contenido de grasa, con colorantes de buena calidad, con registro sanitario, de marca conocida que garantice su procedencia y con fecha de vencimiento.
- La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación con los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta.
  - El tipo y corte de las carnes y pescados será determinado por el profesional Nutricionista del Hospital de Apoyo Yungay y coordinado con el Nutricionista de la Empresa concesionaria.
  - Se utilizará en las preparaciones la condimentación como: hierbas aromáticas e insumos naturales según el tipo de preparación.

Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces a usar serán de calidad extra: limpias, sin magulladuras, de mayor tamaño, uniformes, seleccionadas, con buena maduración acorde en calidad y peso promedio de 120 – 150 gr de acuerdo con las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS.

- Fruta: A diario tanto al natural, purés y refrescos. Cabe recalcar que la programación de los menús incluirá frutas de la estación de la zona.
  - Verduras: Diario
  - Tubérculos: Diario
  - Legumbres: Frescos y secos de buena calidad, grandes, uniformes, limpios, sin elementos extraños.
- Los viveres secos embolsados serán de calidad extra. De tamaño uniforme, sin residuos, sin elementos extraños, seleccionados, color uniforme sul-generis.
  - Se usarán aceites de origen vegetal, insaturados, marca conocida, envasados, con fecha de caducidad no superada, además, deberá de contar con registro sanitario.
  - Los alimentos para utilizarse en la elaboración de las prestaciones, además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N°535-97-SA/DM, el código sanitario de Alimentos (D.L N°1705, D.S 007-98-SA), el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y creación del Comité Nacional del CODEX (Ley General de Salud 26842, DS-007-98-SA), Reglamento de etiquetado nutricional, deberán ceñirse a las siguientes condiciones:
    - No se aceptarán productos a granel.
    - Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido.
    - Se desecharán productos cuyos envases presenten deterioros y hayan alcanzado su fecha de vencimiento.
  - En los regímenes dieto-terapéuticos, los insumos para las preparaciones de adicionales y/o colocaciones, estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte de la prescripción dietética. Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (boldo, anís, hierba luisa, manzanilla, etc.) distribuidos a los pacientes en general. Se usarán insumos de infusión en presentación de filtrantes y/o naturales de procedencia garantizada. Además, los licuados artesanales tendrán el costo de una dieta líquida.
  - Existen varios Regímenes Dieto terapéuticos: Normal, blanda, astringente, antialérgico, hipograso, hipoglúcido, hiposódico, hipercelulósico, alimentación complementaria I, II, III,



hipoproteico, hiperproteica, vegetariano, normal, líquida restringida, amplia, licuados artesanales, fórmula enteral total, etc. Por lo tanto, cada régimen se brinda con su variante respectiva de acuerdo con la terapéutica clínica.

- Los regímenes dieto-terapéuticos será establecido y solicitado por el Servicio de Nutrición del Hospital, y estará en relación con el nivel de atención que brinda.
- Para los regímenes Hiperproteicos, el valor máximo de las proteínas será del 20% del VCT distribuidos según el plan nutricional elaborado.

### 3.8. PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE.

- ✓ Ofrecer alimentos con preparaciones a la plancha, horneados, hervidos, salteados o al vapor, de corresponder.
- ✓ Utilizar agua segura para la preparación de los alimentos.
- ✓ Promover alimentos naturales o mínimamente procesados recomendados.
- ✓ Mantener en buen estado de conservación e higiene la estructura física donde se realice la manipulación, preparación y/o expendio de alimentos.
- ✓ Los ambientes donde se almacenen, manipulen y preparen alimentos debe ser para uso exclusivo.
- ✓ Supervisar periódicamente y adoptar las medidas de seguridad u otras que correspondan de detectarse alguna irregularidad en el contenido de los alimentos que se comercializan u ofrecen.
- ✓ No colocar publicidad que promueva directa o indirectamente el consumo de productos que no propicien una alimentación saludable.
- ✓ No ofertar alimentos procesados que no consigne en su etiquetado el registro sanitario según corresponda a la naturaleza del producto.
- ✓ No utilizar como ingrediente del alimento elaborado, ni ofertar alimentos procesados, que contengan advertencias publicitarias de forma octogonal en su etiquetado, en todas las instalaciones propias o contratadas, independiente de la modalidad o naturaleza del servicio, en que se oferte servicios de alimentación para pacientes y personal del Hospital.

### 3.9. CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PRESENTE PROPUESTA TÉCNICA.

Considerar las características señaladas en estas Especificaciones Técnicas para la programación de las dietas cumpliendo los criterios técnicos de:

- ✓ Cuatro leyes de la alimentación saludable: Cantidad, calidad, armonía y adecuación.
- ✓ Programación de regímenes
- ✓ Dosificación de nutrientes
- ✓ Cálculo nutricional
- ✓ Distribución calórica de macronutrientes

### 3.10. PROCESO DE DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS.

El contratista deberá de presentar a la entidad su plan de disposición final de los residuos sólidos generales de acuerdo a lo establecido en el decreto Legislativo N°1278 Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.



### 3.10.1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS AMBIENTES DE LA COCINA Y EQUIPOS.

El contratista para iniciar sus actividades presentara el programa de limpieza y desinfección de las instalaciones dadas en cesión de uso que deberán ser aprobado por la entidad.

### 3.11. CONSIDERACIONES A TOMAR POR EL POSTOR.

El proveedor deberá asumir el gasto de consumo de GLP por la prestación del servicio de lavandería por metros cúbicos consumidos mensualmente según el medidor de gas del área de concina del hospital.

El proveedor deberá asumir el costo de depreciación de las maquinarias del servicio de lavandería 3% del valor facturado mensual.

### 3.12. AMBIENTES Y EQUIPOS A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD.

- ⇒ El Hospital para la prestación del servicio asignará al contratista en cesión de uso y bajo inventario, la planta física (instalaciones), equipos, mobiliario y facilidades para la prestación del servicio.
- ⇒ Se precisa que el Hospital asignará al contratista la planta física y equipamiento para la prestación del servicio, así como el suministro de energía y/o gas de los calderos para el funcionamiento de las máquinas industriales propuestas y que se encuentran provistas en el Hospital.
- ⇒ El proveedor deberá de verificar in situ el área disponible para la instalación de los equipos. (Se emitirá constancia de visita visada por el área usuaria).
- ⇒ Además del equipamiento que forma parte de los bienes de capital del Hospital que van a ser usados en las actividades del servicio solicitado se considerará de la siguiente manera:

| N° | ÁREA                           | CANTIDAD DE EQUIPOS Y/O MATERIALES  |
|----|--------------------------------|---|
| 1  | Área de control de suministros | 01 escritorio estándar con 4 cajones<br>01 computadora (01 monitor, 01 CPU, 01 teclado, 01 mouse, 01 estabilizador).<br>01 mesa de acero inoxidable de 2 niveles aprox. 120cm.<br>02 sillas metálicas apilables<br>01 sillón con ruedas<br>01 teléfono<br>01 balanza de plataforma digital cap. 100kg.<br>01 papelerero de acero inoxidable (circular)<br>02 tableros de control de temperatura de los frigoríficos). |



|   |                                   |   |
|---|-----------------------------------|---|
| 2 | Área de preparación de alimentos. | <p>01 estante empotrado de acero inoxidable de 4 niveles con un lavadero y caño.</p> <p>01 estante de acero inoxidable empotrado de 2 niveles.</p> <p>01 lavadero empotrado de acero inoxidable de 2 niveles con un caño.</p> <p>05 marmitas (03 de 20 L. y 02 de 40 L.).</p> <p>01 mesa de acero inoxidable de dos niveles aprox. 2.80 m.</p> <p>01 cocina de 6 hornillas.</p> <p>01 horno.</p> <p>02 coches transportadores de alimentos.</p> <p>01 refrigeradora.</p> <p>01 peladora de papas.</p> <p>01 licuadora industrial.</p> <p>01 moladora de carne.</p> <p>01 cortadora de carne.</p> <p>01 balanza de plataforma digital cap. 100kg.</p> <p>01 batidora industrial.</p> <p>01 hervidor eléctrico cap. 10L.</p> <p>01 reloj.</p> <p>01 teléfono</p> <p>01 campana extractora de 6 cuerpos</p> <p>01 contenedor de residuos x 40 litros</p> <p>01 contenedor de residuos x 20 litros</p> <p>01 extintor (acetato)</p> <p>01 papelera circular de acero inoxidable</p> <p><b>MENAJES Y VAJILLAS</b></p> <p>02 estanteria metálicas de ángulos ranurados de un cuerpo y 5 anaqueles</p> <p>02 coche para recoger bandejas de los pacientes (un cuerpo)</p> <p>01 coche para recoger bandejas de los pacientes (dos cuerpos)</p> <p>01 coche para recoger azafates (un cuerpo)</p> <p>01 balanza gramera digital para alimentos con cap. 5 Kg (especificidad 2 gr.)</p> <p>01 balanza de mesa de 20 kg</p> <p>01 licuadoras domesticas</p> |
|---|-----------------------------------|---|



01 batidora doméstica  
 01 exprimidor de jugo  
 15 tazas hoteleras x 3 00 cc para personal  
 15 pirex para postres. Para personal  
 15 vasos de vidrio x 250 cc para personal  
 20 plato Hondo Hotelero (sopa). para personal  
 20 plato tendido Hotelero (segundo). para personal  
 20 platos de t  Hotelero (fruta). para personal  
 20 cucharas Hoteleras. para personal  
 20 tenedores Hoteleros. para personal  
 20 cuchillos Hoteleros. para personal  
 20 cucharitas Hoteleros. para personal  
 02 tablas de picar de diferentes tamaños  
 03 cucharones grandes para sopa  
 03 cucharones medianos para sopa  
 02 cucharones pequeños  
 02 cucharas boconas  
 02 trinchas  
 02 espumadera  
 06 coladores de 3 tamaños (dos de cada uno)  
 02 espátula  
 02 tenedor de espátula de cocina (pastas)  
 04 cuchillos de diferentes tamaños (3 azules y 1 blanco)  
 06 azafate marrón  
 33 bandeja con tapa para almuerzo y cena (pacientes)  
 33 bandeja con tapa para desayuno (pacientes)  
 30 plato Hondo de policarbonato (sopa). para paciente  
 30 plato tendido de policarbonato (segundo). para paciente  
 30 plato Hondo de policarbonato (mazamorra). para paciente  
 30 platitos tendidos de policarbonato (fruta). para paciente  
 30 cucharas Hoteleras. para paciente  
 06 t per de vidrio redondo con tapa  
 05 ollas de acero inoxidable de 20 cm.



|   |                  |  |
|---|------------------|--|
|   |                  | 02 ollas de acero inoxidable de 28 cm.   |
| 3 | Área de formulas | <p><b>Esclusa:</b></p> <p>01 lavadero con caño.</p> <p>01 dispensador de jabón</p> <p>01 dispensador de papel</p> <p>01 papellera circular de acero inoxidable</p> <p>01 percha metálica c/4 ganchos.</p> <p>01 armario metálico de un cuerpo y dos compartimientos</p>  |
|   |                  | <p><b>Área de satinado de envases:</b></p> <p>01 mesa de acero inoxidable con ruedas para múltiples usos</p> <p>01 estante de acero inoxidable empotrado de 3 niveles con lavadero y caño</p> <p>01 refrigeradora.</p>   |
|   |                  | <p><b>Área de fórmulas:</b></p> <p>01 vitrina de acero inoxidable de 3 niveles con llaves</p> <p>01 módulo de melamina con 4 cajones y 4 puertas</p> <p>01 cocina eléctrica con dos hornillas</p> <p>01 horno microondas</p> <p>01 refrigeradora</p> <p>01 mesa de acero inoxidable con ruedas para múltiples usos</p> <p>01 teléfono</p> <p>01 balanza cap. 200 gr.</p> <p>01 reloj de pared</p> <p>01 termostato</p> <p>01 batidora de mano</p> <p>03 jarras medidoras de vidrio de 100 ml.</p> <p>03 jarras medidoras de vidrio de 250 ml.</p> <p>03 jarras medidoras de acero inoxidable de 12 onzas</p> <p>03 jarra medidora de acero inoxidable de 21 onzas</p> <p>03 jarras medidoras de acero inoxidable de 35 onzas</p> |
|   |                  | <p><b>Área de envasado y refrigerado:</b></p> <p>01 mesa de acero inoxidable con 02 cajones</p> <p>01 refrigeradora.</p>   |



|   |                           |   |
|---|---------------------------|---|
|   |                           | <b>Área de esterilización y distribución:</b><br>01 mesa de acero inoxidable<br>01 esterilizador de biberones y/o botellas.   |
| 4 | Área del comedor          | 05 mesas<br>22 sillas<br>01 expendedor de alimentos<br>02 estantes de acero inoxidable con 5 niveles<br>01 televisor con 02 controles<br>01 lavadero de manos<br>01 papelería de acero inoxidable<br>01 reloj.  |
| 5 | Área almacén              | 04 frigoríficos con estantes c/u.<br>01 almacén para tubérculos con 05 gabas de plástico<br>01 almacén para viveres perecibles con 03 estantería metálicas de ángulos ranurados de un cuerpo y 5 anaqueles<br>01 almacén para viveres no perecibles con 02 estantería metálicas de ángulos ranurados de un cuerpo y 5 anaqueles<br>01 tarima de plástico de color azul.   |
| 6 | Área servicios higiénicos | <b>Varones:</b><br>01 armario metálico de un cuerpo y dos compartimientos<br>01 lavadero con caño<br>01 espejo<br>01 dispensador para jabón<br>01 dispensador para papel<br>01 urinario<br>01 una ducha con (01 mesita de apoyo, 01 jabonero, 01 colgador y 01 cortina)<br>01 wáter con (01 dispensador para papel y 01 papelería de plástico rojo).<br><br><b>Mujeres:</b><br>01 armario metálico de un cuerpo y dos compartimientos<br>01 lavadero con caño<br>01 espejo<br>01 dispensador para jabón |



|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | <p>01 dispensador para papel</p> <p>01 una ducha con (01 mesita de apoyo, 01 jabonero, 01 colgador y 01 cortina)</p> <p>01 wáter con (01 dispensador para papel y 01 papelero de plástico rojo).</p>  |
| 7 | Área de reposteros (3er piso)             | <p><b>Lado norte:</b></p> <p>01 repostero de melamina de dos niveles con 4 puertas</p> <p>01 módulo de melamina con lavadero y caño con 3 cajones y 5 puertas</p> <p>01 dispensador para papel</p> <p>01 refrigeradora</p> <p>01 horno microondas</p> <p>01 cocina eléctrica de 2 hornillas</p> <p>01 hervidor eléctrico 6L.</p> <p><b>Lado sur:</b></p> <p>01 repostero de melamina de dos niveles con 4 puertas</p> <p>01 repostero de melamina con 2 puertas</p> <p>01 módulo de melamina con dos puertas, lavadero y caño</p> <p>01 dispensador para papel</p> <p>01 módulo de melamina de dos niveles con 4 cajones y 4 puertas</p> <p>01 refrigeradora</p> <p>01 horno microondas</p> <p>01 cocina eléctrica con 2 hornillas</p> <p>01 hervidor eléctrico 6L.</p> |
| 8 | Área de comedor (para personal de cocina) | <p>01 mesa de acero inoxidable de dos niveles</p> <p>04 sillas metálicas apilables.</p>   |
| 9 | Área lavado y almacén de vajillas         | <p>01 lavavajillas</p> <p>01 dispensador para jabón</p> <p>01 dispensador para papel</p> <p>01 lavadero de acero inoxidable de dos niveles con dos pozas, con caños cada uno</p> <p>01 estante metálica de ángulos ranurados de un cuerpo y 5 anaqueles.</p> <p>01 contenedor de residuos sólidos color rojo</p>  |



|    |                                     |  |
|----|-------------------------------------|--|
| 10 | Área de lavado de coches térmicos   | Manguera de alta presión aprox. 6 m  |
| 11 | Almacén de útiles de limpieza       | 01 contenedores negros con tapa<br>01 contenedor color rojo con tapa<br>01 caño<br>01 escoba<br>01 recogedor de basura |
| 12 | Área intermedia de residuos sólidos | 02 contenedores negros con tapa<br>01 contenedor color rojo con tapa<br>01 contenedor de color amarillo con tapa       |

#### 3.4.1. CONFORMIDAD DEL SERVICIO.

La conformidad del servicio será otorgada JEFE DE LA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA y con la Conformidad del SIGA.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación debe hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días contabilizados desde el día siguiente de recibido el entregable, 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 veinte (10) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

Para la conformidad del servicio la empresa debe presentar lo siguiente:

- Capacitaciones al personal en buenas prácticas en manipulación de alimentos, curso de bioseguridad y equipos de protección personal y seguridad y salud en el trabajo.
- Copia del Registro de asistencia de jefe de Servicio y de los Operarios.
- Copia del Registro de entregas de EPPS de bioseguridad y equipos de protección del personal.
- Copia del Registro de planillas T - REGISTRO Es el Registro de Información Laboral del personal del contratista.
- El contratista entregará al Hospital un informe mensual que contenga la información estadística del funcionamiento del servicio.

#### 3.4.2. FORMA DE PAGO.

El pago por el presente servicio se realizará bajo la modalidad de pago a suma alzada, previa conformidad del servicio y envío de comprobante de pago.

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en



el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025EF.

LA ENTIDAD CONTRATANTE debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del servidor competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE, salvo que se deba caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tiene derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 67 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales de periodicidad mensual correspondiente al periodo o mes ejecutado.

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

- ❖ Carta de presentación.
- ❖ Informe de actividades del servicio por duplicado y debidamente foliado.
- ❖ Rol turnos del personal (presentar al inicio de cada mes).
- ❖ Detalle de la planilla de pagos o boletas de pago.
- ❖ Copia simple de los contratos suscritos con los trabajadores.
- ❖ Registro del control de asistencia de los trabajadores (visado por el área usuaria).
- ❖ Registro de asistencia de las capacitaciones brindadas durante el mes a los trabajadores que ejecutarán el servicio.
- ❖ Documentación de cartas de cambios y cese, de corresponder, al periodo o mes facturado.
- ❖ Estructura de costos.
- ❖ Copia de guía de remisión de los materiales e insumos correspondiente al periodo del mes facturado.
- ❖ Comprobante de pago.

La entidad derivara al área usuaria para que pueda emitir su Informe de Conformidad del responsable de la JEFATURA DE LA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA y con la Conformidad del SIGA.

### 3.4.3. CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO.

El contratista "declara" que no ha ofrecido, recibido, negociado o efectuado cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato, con algún servidor y/o funcionario de la entidad. Por lo que, se obliga a no efectuar algún pago, ni ofrecer o transferir algún valor, o cualquier beneficio o incentivo, directa o indirectamente, a un funcionario y/o servidor o cualquier tercero relacionado con el servicio aquí establecido de manera que pudiese violar las leyes u otras normas anticorrupción, sin restricción alguna.



No obstante, cuando se demuestre que dicha declaración no es veraz, la entidad puede resolver el contrato por incumplimiento en virtud al literal c) del art. 68 de la Ley 32069, concordante con el numeral 122.6 del art. 126 del DS. 009-2025-EF y la exclusión de proveedores adjudicatarios de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, en virtud al literal b) del art. 274 del DS. 009-2025-EF. Sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales.

En mérito al principio de integridad regulado en el literal e) del art. 5 de la Ley 32069, indica que "la conducta de los partícipes en cualquier etapa del proceso de contratación está guiada por la honestidad, veracidad y la apertura a la rendición de cuentas, evita y denuncia cualquier práctica indebida o corrupta ante las autoridades competentes.

#### 3.4.4. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

De conformidad al literal c) del art. 69 de la Ley 32069, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

#### 3.4.5. RESOLUCIÓN DE CONTRATO.

De conformidad al numeral 229.3 del art. 229 y el art. 68 del DS 009-2025-EF. El contrato podrá ser resuelto por cualquiera de las partes, total o parcialmente, bajo los siguientes supuestos:

- Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.
- Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.
- Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- Configuración de la condición de terminación anticipada establecida en el contrato, de acuerdo con los supuestos que se establezcan en el reglamento para su aplicación.

### 3.5. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### 3.5.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

##### A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

###### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 1,296,90 0.00 Un millón Doscientos Noventa y Seis mil Novecientos con 00/100 Soles, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los quince (15) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computa desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.



En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 324,225.00 Trescientos Veinticuatro Mil Doscientos Veinticinco con 00/10 Soles, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los quince (15) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computa desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran servicios similares a los siguientes Servicio de Alimentación de Personal, Suministro, Servicio de Alimentación Hospitalaria, Venta de Alimentos, en el Sector Público y/o Privado.

#### Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados<sup>2</sup>, para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

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 quince (15) 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.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatorio correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 14**.

Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad que le hubiesen transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto

<sup>1</sup> El solo sello de cancelado en el comprobante de pago, 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. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").

<sup>2</sup> Se entiende "privados" como aquellos que no son entidades contratantes.

LIC. ANTONIO GARCÍA  
 C.M.P. 11888



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 servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

### 3.5.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN FACULTATIVOS.

#### B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL.

##### C.1. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE.

###### Requisitos

###### **Nutricionista.**

Tener experiencia mínima de dos (02) años como nutricionista en Hospitales y/o Clínicas, públicas o privadas,

###### Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.

En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.

Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.

##### C.2. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

Importante para la entidad contratante

*Para las calificaciones del personal clave se puede considerar uno de los requisitos siguientes:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido.*

##### C.2.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

**01 NUTRICIONISTA.**

Título profesional de licenciado(a) en Nutrición, titulado y colegiado.

Acreditación:

El Copia del Título Profesional será verificado por los evaluadores 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://onlinea.sunedu.gob.pe/> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/>, según corresponda.

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

En caso TÍTULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en los referidos registros, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

En caso se acredite estudios en el extranjero del personal clave, debe presentarse adicionalmente copia simple del documento de la revalidación o del reconocimiento ante SUNEDU, del grado académico o título profesional otorgados en el extranjero, según corresponda.

**C.2.2 CAPACITACIÓN DEL PERSONAL CLAVE**

Requisitos:

CAPACITACIÓN EN TEMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y/O MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y/O NORMAS DE BIOSEGURIDAD, 120 HORAS LECTIVAS DEL PERSONAL CLAVE REQUERIDO COMO JEFE DE SERVICIO.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de CONSIGNAR CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS.

**C.3. EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO**

Requisitos:

Equipamiento básico estratégico requerido para ejecutar la prestación conforme a lo establecido en los términos de referencia.

| N° | Equipos, enseres y menajes  | Cantidad |
|----|---|----------|
| 1  | Juego de ollas de acero inoxidable de diferentes medidas para la cantidad de raciones a preparar (2, 4, 6, 8 L.), para cocina nuevas. | 8 unid.  |



|    |  |          |
|----|--|----------|
| 2  | Juego de ollas de acero inoxidable de diferentes medidas para la cantidad de raciones a transportar (2, 4, 6 L.), para repostería y bandejas de servido. nuevas.                     | 8 unid.  |
| 3  | Olla arrocera de 4 L. capacidad de acero inoxidable nuevo.   | 01 unid. |
| 4  | Plato de entrada Hotelero. (para personal)   | 25 unid. |
| 5  | Tazas de acero quirúrgico para pacientes hospitalizados, diferentes modelos:<br>Para Leche de 300 CC.<br>Para Cereales de 400cc.<br>Para Sopas de 400cc.<br>Para Refrescos de 300cc. | 50 unid. |
| 6  | Charolas de acero quirúrgico con diferentes divisiones para el servido de raciones para pacientes hospitalizados, según la forma de las tazas a usar.                                | 50 unid. |
| 7  | Jarras de Vidrio transparente con tapa de capacidad de 1 L. para pacientes.  | 50 unid. |
| 8  | Vasos Ornamín de 250cc. para pacientes hospitalizados color crema y/o color blanco o transparente.   | 50 unid. |
| 9  | Juego de Cubiertos Hoteleros para pacientes hospitalizados:<br>Cucharas Hoteleros<br>Tenedores Hoteleros<br>Cuchillos Hoteleros<br>Cucharitas Hoteleros                              | 50 unid. |
| 10 | Tablas de picar de diferentes tamaños y colores, serán renovados de acuerdo con el uso.  | 04 unid. |
| 11 | Moldeadores de arroz de acero inoxidable, diferentes modelos   | 04 unid. |
| 12 | Coladores color crema  | 04 unid. |
| 13 | Exprimidor de limón  | 04 unid. |
| 14 | Porta cubiertos color crema  | 02 unid. |
| 15 | Espátula para postre   | 02 unid. |
| 16 | Bolos pirex para postres   | 02 unid. |
| 17 | Bolos pirex para ensaladas   | 02 unid. |
| 18 | Bolos pirex (2) para calentar alimentos de diferentes tamaños (1, 2lt).  | 02 unid. |
| 19 | Jarras pirex con tapa de 1 L.  | 02 unid. |



|    |  |          |
|----|--|----------|
| 20 | Pinzas de acero inoxidable para ensaladas (2), etc., todos nuevos.   | 02 unid. |
| 21 | Otros enseres, vajillas, utensilios necesarios que no están dentro del cuadro de servicios que el contratista debe complementar según la necesidad del servicio que brinda                       | varios   |
| 22 | Cantidad necesaria de envases descartables biodegradables y ecológicos para el servido a pacientes con enfermedad infectocontagiosa, y personal de guardia. Incluyendo utensilios y servilletas. | varios   |

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compraventa o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido está disponible para la ejecución del contrato.

**C. PARTICIPACIÓN EN CONSORCIO**

Requisitos:

[CONSIGNAR UNO O MÁS DE LOS REQUISITOS SIGUIENTES, EN CASO ASÍ HAYA SIDO SUSTENTADO EN LA ESTRATEGIA DE CONTRATACIÓN]

**D.1** El número máximo de consorciados es de DOS INTEGRANTES

**D.2** El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 50% el porcentaje mínimo de participación de cada integrante del consorcio.

**D.3** El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 50% EL PORCENTAJE MÍNIMO DE PARTICIPACIÓN EN LAS OBLIGACIONES DEL INTEGRANTE DEL CONSORCIO QUE ACREDITE LA MAYOR EXPERIENCIA.

Acreditación:

Se acredita con la promesa de consorcio con firmas legalizadas ante notario público de cada uno de los integrantes.

Requisitos:

De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del numeral 72.3 del artículo 72 del reglamento de la ley de contrataciones públicas.

**C.1** El número máximo de consorciados es de DOS INTEGRANTES

**C.2** El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 50%.

**C.3** El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 50%

Acreditación:

Se acredita con el contrato de consorcio con firmas legalizadas ante notario público de cada uno de los integrantes.