

Requerimiento Términos de Referencia

Órgano y/o Unidad Orgánica:	Servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital II.1 Talara de la Red Asistencial Piura.
Actividad del POI / Acción Estratégica PEI:	<p>OEI.01 Mejorar la seguridad social a través del otorgamiento eficiente y equitativo de las prestaciones de salud, económicas y sociales para beneficio de los asegurados.</p> <p>AEI.01.01 Prestaciones de salud oportunas para los asegurados</p>
Código CUBSO y Descripción:	91111603-00225303 SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION HOSPITALARIA
Denominación de la Contratación:	<p>Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para los Centros Asistenciales de la Red Asistencial Piura.</p> <p>El servicio alimentario requerido será para la atención de pacientes y personal con derecho a alimentación en todos los momentos de comidas.</p>

I. FINALIDAD PÚBLICA

Garantizar la atención del servicio de Alimentación y Nutrición a nuestros pacientes asegurados y por convenios y derecho habientes hospitalizados, así como al personal asistencial con derecho a alimentación según las Normas vigentes en la Red asistencial Piura.

PROGRAMACIÓN DE RACIONES

El presente requerimiento tiene por finalidad de contratar con una empresa (s) que se encargue(n) de brindar el servicio de nutrición alimentación en los Centros Asistenciales de la Red Asistencial Piura, según las raciones establecidas en el siguiente cuadro:

ITEM	HOSPITALES DE LA RED PIURA	RACIONES	CANT
IV	HOSPITAL II TALARA	SÓLIDAS	711
		LÍQUIDAS	42

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Contratar el servicio de alimentación que realice la elaboración y distribución de raciones alimenticias a pacientes hospitalizados y personal asistencial en los establecimientos de salud de la Red Asistencial Piura de acuerdo a la prescripción médica y lo requerido por las Unidades de nutrición acorde a los estándares técnicos y sanitarios de las normativas vigentes.

Objetivos Específicos:

- Proporcionar dietas terapéuticas, dietas normales y fórmulas enterales y lácteas según necesidades de los Centros Asistenciales de la Red Piura.
- Proporcionar el personal profesional, técnico y/o auxiliar idóneo y necesario que elaborará y atenderá la alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal cumpliendo con las normas de Buenas Prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
- Proporcionar, equipos, material, enseres, menaje, útiles de limpieza requeridos para la atención de pacientes y personal.
- Reparar y habilitar la infraestructura física de las cocinas de las Unidades de Nutrición acondicionándolas según las normas de los estándares de calidad.

PLAZO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

El plazo de ejecución del presente servicio es de 30 días calendario, el mismo que se computa desde el inicio del plazo de ejecución establecido en la orden de compra.

III. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

3.1. PROCESO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

I. Transporte y recepción de alimentos

La empresa concesionaria deberá contar con proveedores que cumplan las normas higiénicas sanitarios establecidos 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 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 jabs adecuadas; los tubérculos y raíces pueden ser transportados en sacos desinfectados.

II. Almacenamiento

Para efectos del almacenamiento se cumplirán con las normas establecidas por Essalud y el Ministerio de Salud realizándose el control minucioso de la caducidad y vencimiento de los alimentos.

III. Procesamiento de alimentos

El procesamiento de alimentos incluye las siguientes etapas

a) 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.

b) Procesamiento de alimentos cocidos

Se realiza en el área intermedia vigilándose las temperaturas de cocción.

Las carnes con hueso tendrán 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.

c) Elaboración final

Esta área debe ser limpia y separada de las áreas previas e intermedias. En esta área se realiza el servido, separado por porciones, acabado de alimentos cocidos o ensaladas, por lo que debe contar con personal y utensilios exclusivos del área.

El servido de los preparados es inmediato y de requerirse refrigerarlos, deben hacerse cuidando su envasado y rotulación con el día y hora de guardado en cámara y se debe consumir dentro de las 24 horas.

Los alimentos cocidos se conservan para su consumo a la temperatura de 65°C.

IV. Proceso de cadena de frío:

Los alimentos cárnicos y perecederos serán transportados en COOLER conservando la cadena de frío e higiene.

Se deberá cumplir con las recomendaciones para conservar los alimentos:

- Alimentos a refrigerar menos de 2 horas; guardar a 10°C
- Alimentos a refrigerar más de 2 horas; guardar a 3°C.
- Alimentos a congelar se guardarán a -18°C.
- Los alimentos congelados y refrigerados guardar herméticamente con el correspondiente rotulado marcando el producto, fecha y hora de guardado.

3.2. DIETAS Y MENUS

3.2.1. Las dietas deben cumplir con los requerimientos y necesidades de energía y de macronutrientes y micronutrientes establecidos por la RDA. (Recommended Dietary Allowance) para cada etapa de vida según corresponda, así como cumplir con recomendaciones generales para la población sana en cuanto a frecuencia, calidad, cualidad y consumo para cada grupo alimentario.

3.2.2. El valor calórico total (VCT) de las raciones sólidas será mínimo 2,400 distribuidas en la siguiente forma:

Desayuno : 20%
Almuerzo : 45%
Comida : 35%

Puede darse un ligero incremento en los porcentajes de distribución calórica, pero sin alterar el 100% del VCT.

3.2.3. El valor calórico total de la cena será mínimo de 800 calorías, manteniendo la misma relación de macro y micro nutrientes que se establece para los regímenes normales.

3.2.4. El valor calórico total del refrigerio será mínimo 360 calorías (15% del VCT) y deberá proporcionarse al personal autorizado según directiva correspondiente teniendo en cuenta la atención de personal con patologías crónicas a quienes se les adecuará esta fracción alimentaria cuando se acredite con la prescripción médica.

3.2.5. El valor calórico del régimen para diabético, será de 1200 a más, dependiendo de las indicaciones médicas y las necesidades energéticas del paciente.

- 3.2.6. El valor calórico de la fórmula enteral farmacológica será como se especifica en el numeral 3.2.9, según requerimiento valorado del paciente.
- 3.2.7. 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 2 pm y 6 pm, así como las colaciones administradas (frutas, mazamorras o jugos de media mañana).

El valor energético de éstos serán las siguientes:

Complementario I	: 600 A 700 calorías
Complementario II	: 800 - 1000 calorías
Complementario III	: 1,200 - 1300 calorías

- 3.2.8. El valor calórico total de los regímenes dieto terapéuticos dependerá de la prescripción médico-dietética para cada paciente. El Nutricionista responsable del EsSalud 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 a las necesidades de su área.
- 3.2.9. La composición de nutrientes que integran las raciones de los regímenes normales y dieto terapéuticas, seguirá el siguiente esquema:

REGIMEN DIETETICO	% DEL VCT PROTEINAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASAS (no más de 10% de grasas saturadas)
Normal, blanda.	12% al 15% (70% AVB, 30% BVB)	55% al 60%	25% al 30%
Diabético	12 al 15%	50% - 55% (15 gr fibra)	25 % al 30%
Renal I	8% al 10% 80% AVB	60% al 65%	25% al 30%
Renal III	5% al 18% 80% AVB	55% al 60%	25% al 30%
EPOC	18% al 20%	40%	40%
Hipo graso	12% AL 15%	60% -70%	15% -20%
Hipo proteico	8% - 10% (30% AVB, 70% BVB)	60% al 67%	25% al 30%
Híper proteico	15 % - 20%	55 %- 60%	25% - 30%
Complementario	7% - 9% (70% AVB, 30%BVB)	63% al 65%	25% al 30%

- 3.2.10. Los menús tendrán una rotación mínima de 30 días y se adaptarán a las estaciones climáticas en su estructura alimentaria.
- 3.2.11. Los alimentos, para poder ser administrados a los pacientes y cumplir su función recuperativa y nutricional , cumplirán requisitos de calidad , higiene y sanidad garantizando su inocuidad , adecuándose a las exigencias dadas por el código sanitario de Alimentos (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), Normas para la Contratación de Servicios de alimentación de EsSalud, , Normas para el

Manejo de alimentos en los Servicios hospitalarios (Directiva 0011-GC- EsSalud –2001, Normas de calidad de alimentos regidas por INDECOPI ; Guía de buenas Prácticas Manipulación de Alimentos en los Servicios de Nutrición de EsSalud (Directiva n°002- GCPS-ESSALUD -2016); Lineamientos para la Organización y Funcionamiento de los Servicios de Nutrición en el Seguro Social de Salud-EsSalud.), Directiva N°006-GCPS-ESSALUD-2016; Norma Técnica de Salud N° 103 – MINSA- / DGSP- V-O1 , de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética ; Reglamento de etiquetado nutricional, Ley de Alimentación saludable, Directiva para la Promoción y Fomento de la Alimentación saludable en todas las instalaciones del Seguro Social de Salud-EsSalud. Resolución N° 503-GG-EsSalud-2019.

Así mismo aplicará toda Norma o Protocolo sanitario establecido que garantice la inocuidad y evite el riesgo de contagio en situaciones epidemiológicas que se presentaran como el caso de la pandemia actual Covid-19, Manual de BPM, PHS de las unidades orgánicas y funcionales de Nutrición del Seguro Social de EsSalud-2021.

- 3.2.12. Los insumos alimenticios de origen proteico podrán tener la siguiente frecuencia de consumo quincenal: (tanto para regímenes normales como para regímenes dieto terapéuticos). Cada establecimiento, si lo considera pertinente y siempre que se ajuste a las recomendaciones dadas por la OMS, modificará la distribución de éstos alimentos cuidando que el consumo de grasas saturadas no exceda el 10% del aporte diario de grasas.

	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	CENA
carne de res	2	2	2	4
aves (pollo, gallina, pavita)	2	6	9	7
pescado fresco		2	1 opcional	2
mondongo		1		
hígado * o lengua	1*	1 opcional		
chancho		1*		1
cabrito		1		1
Mollejita	1**			
huevo	4			
queso	2			
pescado conserva	2		2	
TOTAL	13	15	15	15

* Solo para regímenes normales y a solicitud de cada establecimiento.

Vísceras una vez por semana y de manera opcional a solicitud de la nutricionista del establecimiento de Essalud.

** Programación sujeta a solicitud de nutricionista.

En la variedad de pescados azules se aceptarán 2 veces por quincena.

En el desayuno, se alternan con fuentes energéticas con grasas insaturadas (palta, aceitunas

programadas al menos 2 veces en la semana.)

3.2.13. Carnes, lácteos y derivados.

En el rubro de alimentos cárnicos, los productos a utilizarse serán de calidad extra o de primera de acuerdo a la clasificación determinada por el Reglamento sanitario de alimentos y a las ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ALIMENTOS DE ESSALUD, anexo al presente documento.

Cárnicos Frescos y de calidad extra o de primera: 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, con las características de frescura sui-generis.
Agallas con buen color y olor, musculo firme al tacto.

Aves (pollo, gallina, pavita) frescos, olor característico, tejido no pegajoso.

Huevos Frescos, limpios, íntegros

Lácteos Leche evaporada entera o descremada, sin lactosa, con hierro (según solicitud de regímenes) Mantequilla con o sin sal. Queso fresco pasteurizado con o sin sal.

Embutidos De primera calidad, con el máximo contenido de carne e inferior contenido de grasa, con colorantes de buena calidad, con registro sanitario, que garantice su procedencia y con fecha de vencimiento,

3.2.14. La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación a los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta.

3.2.15. El tipo y corte de las carnes y pescados será determinado por el nutricionista del área de producción de EsSalud y coordinado con el nutricionista de la Empresa.

3.2.16. Se utilizará en la condimentación de las preparaciones, hierbas aromáticas e insumos naturales según el tipo de preparación.

3.2.17. 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 de acuerdo a las ESPECIFICACIONES TECNICAS DE VIVERES.

Fruta: Diariamente (al natural, jugos y refrescos), además la programación de los menús incluirá frutas de la estación y las cítricas.

Verduras Diario

Tubérculos Diario

Legumbres Frescos y secos de buena calidad, grandes, uniformes, limpios, sin elementos extraños.

3.2.18. Los víveres secos embolsados serán de calidad extra o primera: De tamaño uniforme, sin residuos, sin elementos extraños, seleccionados, color uniforme sui-generis.

Menestras 3 veces por semana

Cereales Diario. Incluir trigo, quinua, kiwicha, avena y otros según régimen. Se solicitará pan común o integral de acuerdo a regímenes solicitado)

Harinas Diversas, según preparaciones.

3.2.19. Se usarán aceites de origen vegetal, insaturados, envasados, con fecha de vencimiento y deberá contar con registro sanitario. No se aceptan aceites de palma.

3.2.20. Los alimentos a utilizarse en la elaboración de las preparaciones, 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), Normas para la Contratación de Servicios de alimentación de EsSalud, Reglamento de etiquetado nutricional , deberán ceñirse a las siguientes condiciones:

1. Manual de BPM Y PHS de las Unidades orgánicas y funcionales de nutrición del Seguro Social de Salud.
2. Documento técnico especificaciones técnicas de los alimentos y valor calórico total de los regímenes de los servicios de EsSalud.

- 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, registro sanitario 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 colaciones estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte de la prescripción dietética. Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (boldo, anís, manzanilla, etc.) distribuidos a los pacientes en general.
- Se usará insumos de infusión en presentación de filtrantes y/o naturales de procedencia garantizada.

3.2.21. Existen diversificaciones de los Regímenes dieto terapéuticos: normal, blanda, Blanda HP, astringente, antialérgico, hipo grasa, hipo glúcido, hipo sódico, renal I - renal II - renal III, Fórmula enteral, con diferentes características, hipercelulósico, alimentación complementario I, II, III, Hipo proteico, Hiperproteico, vegetariano, normal, Líquida Amplia, etc.; cada régimen con su variante respectivo de acuerdo a la terapéutica clínica.

3.2.22. La diversificación de los regímenes dietoterapéuticos será establecida y solicitada por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, y estará en relación al nivel de atención que brinda.

3.2.23. Para los regímenes hiperproteico, el valor máximo de las proteínas será del 20% del VCT, distribuidos según el plan nutricional elaborado.

3.2.24. Esquema de Alimentación Ración sólida: normal, Blanda, G (1) hipo grasa, complementario III, Renal I, Renal II, Renal III, hipo glúcido, hipo sódico, hipo proteico, hiperproteico, antialérgica, hipercelulósica

Desayuno Leche vaporada al medio 1 taza 250cc. Cereal con fruta, 1 taza 300cc., Fruta natural o jugo 1 vaso 250 CC. Pan 2 unidades (peso según Tabla de dosificación del CENAN). En las dietas complementarias III, considerar 1 pan de yema o galleta o biscochos. El entremés para pan incluirá mermelada, manjar blanco, mantequilla, palta, aceituna, así como entremés proteico del cuadro descrito en el Numeral 1.11

Almuerzo	Entradas o ensalada variadas. Sopa o caldo (de carne de res, carne de pollo, pescado, cremas, trigo, etc.) Plato principal Refresco, Frutas, según estación.
Comida	Sopa o caldo, Plato Principal, Postres (variados), Infusión o leche
Refrigerio	Leche Evaporada al medio 1 taza 250 CC. o sustituto Proteico, (soya, quinua, carnes etc.). 1 Sándwich con entremés variado. (Establecido según norma alimentaria) En algunos casos, cuando se sustituya la leche con carnes o entradas, se complementará el refrigerio con jugos
Cena	Plato de fondo, Refresco, café o infusión, Fruta o postre.

3.2.25. Esquema de Alimentación de la ración Líquida amplia

Volumen de 2000 a 2500 CC.

Desayuno	Gelatina o cocimiento de cereal o mazamorra Leche o soya o Jugos Colación mazamorra o jugo
Almuerzo	Caldo o Sopa Mazamorra Gelatina o Infusiones o jugos Colación: Leche o soya o jugos
Comida	Caldo o Sopa Gelatina o infusiones Mazamorra Colación: Leche o soya

La distribución de los componentes de la dieta líquida puede fraccionarse en 5 a 6 porciones.

3.2.26. Esquema de Alimentación de la Fórmula enteral

De manera especial, cuando el caso lo requiera y según el nivel de atención del Centro asistencial, para la atención de pacientes NO ASEGURADOS en unidades críticas, o pacientes cuyas patologías no puedan ser manejadas con las fórmulas aprobadas en el Petitorio Farmacológico de EsSalud, la empresa concesionaria atenderá las fórmulas enterales con complementos o suplementos nutricionales, según lo requerimiento, valorado y formulado para el paciente por el nutricionista de Essalud.

De ser necesario completar calorías, solo se utilizará módulo hidrocarbonado (polvo calórico) y/o aceite vegetal según el tipo de régimen que se requiera.

De ser necesario completar proteínas, solo se usarán módulos proteicos o albúmina de huevo deshidratado. El uso de estos módulos en dietas hiperproteico, serán en reemplazo de alimentos de esquemas hiperproteico formulados.

3.2.27. Para garantizar el contenido nutricional de las fórmulas enterales no farmacológicas, se emplearán productos industrializados (suplementos o complementos nutricionales) enriquecidos con vitaminas y minerales.

3.2.28. El costo de las preparaciones farmacológicas y no farmacológicas estándares se valorarán por litro de preparado como ración sólida. La adición de alimentos proteicos en polvo en

preparados hiperproteico enterales, serán calculados y determinados por la nutricionista de EsSalud.

3.2.29. En los regímenes pediátricos, existe la atención con fórmulas lácteas maternizadas, fórmulas especiales para prematuros, intolerantes a la lactosa, evaporadas y otras para diferentes patologías. Las fórmulas lácteas se administran en especial a menores de un año a 2 años imposibilitados de recibir lactancia materna exclusiva y pueden ser requeridas en la dilución al 10%, 13%, 15%,16%.

3.2.30. Los menús y dietas nutricionalmente serán evaluados debiendo cumplir con los siguientes criterios

- Calidad
- Variedad
- Armonía
- Programación de regímenes
- Dosificación de nutrientes
- Calculo nutricional
- Distribución calórica de macronutrientes.

3.2.31. De la promoción de la alimentación saludable.

La empresa concesionaria debe cumplir:

- Ofertar alimentos elaborados cocinados 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.
- Asegurar que el ambiente para la manipulación, preparación y/o expendio de alimentos, sea de uso exclusivo para esta actividad, no compartir con áreas de otro tipo, no estar próximos a áreas que puedan representar un riesgo de contaminación cruzada, no tener conexión directa con los servicios higiénicos, tanto del personal como para el público en general.
- Mantener en buen estado de conservación e higiene la estructura física donde se realice la manipulación, preparación y/o expendio de alimentos.
- Emplear los ambientes donde se almacene, manipule y prepare alimentos 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 promocióne 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 los trabajadores de la institución o público en general.

3.3. CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

3.3.1 TAREAS.

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 la

nutricionista de EsSalud.

El Contratista incluirá una fracción de ración simple, que permita atender a los pacientes en condiciones de alta o altas diferidas; sin costo alguno a la institución, la misma que será determinada por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial.

El Contratista tendrá en cuenta que las dietas normales y especiales tendrán el mismo costo.

Las fórmulas enterales se valorarán en su costo de acuerdo a lo establecido en el Numeral 3.28.

El Contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados y personal hasta el término de la atención e igualmente al personal con derecho a refrigerio según lista entregada por el Servicio de Nutrición de EsSalud. Asimismo, en las fechas especiales la programación de menús será de acuerdo a la ocasión. (Cena Navideña, Año nuevo, Fiestas Patrias, Aniversario hospitalario, Día del Niño)

En los desayunos del personal Asistencial del día domingo se considerará una preparación especial.

El Contratista deberá entregar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo debiendo implementar las instalaciones y a su personal para tal fin.

El Contratista se encargará del recojo de la vajilla utilizada y de la disposición de desperdicios.

El horario del servicio de atención a los pacientes y personal de guardia será determinado por el nutricionista coordinador de cada establecimiento de EsSalud.

Se sugiere:

Desayuno

Una vez al día, a las 07:00 horas

Refrigerio

Dos veces al día, a las 10:00 horas y 15:00 horas

Almuerzo

Una vez al día, a las 12:00 horas

Comida

Una vez al día, a las 17:00 horas

Cena (Merienda Nocturna)

Una vez al día, aproximadamente a las 19:00 horas

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

Las fórmulas lácteas evaporadas maternizadas especiales o no (sin lactosa, prematuros, etc.) serán consideradas para efecto de pago por cada 5 onzas.

El contratista se obliga a brindar la atención del servicio alimentario en las condiciones de calidad, cantidad, oportunidad, recursos y equipamiento exigidos, de no cumplirse se considerará un mal precedente que será demérito en los procesos de Concursos Públicos convocados por la Red Piura, deduciéndose el 20% del puntaje obtenido en la etapa de evaluación de la capacidad técnica y profesional en donde se incluirá la calidad de los servicios prestados.

La empresa se obliga a ofrecer los alimentos a los pacientes en coches transportadores térmicos, resistentes a los golpes, con interior liso que permita fácil limpieza y desinfección, con calentamiento y mantenimiento de la temperatura programable.

También se obliga a contar con coches o transportadores para trasladar alimentos fríos como ensaladas y postres fríos.

La empresa concesionaria al inicio de sus funciones presentará la siguiente documentación al inicio de sus funciones:

- Plan de dietas.
- Manual de organización y Funciones.
- Normas y Procedimientos de producción alimentaria.
- Manual de Buenas Prácticas y manipulación. (BPM)
- Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) que incluya procedimientos de limpieza y desinfección de equipos, ambientes, etc.
- Programa de capacitación continua para el personal según lo establecido en éste documento.
- Plan de contingencias.
- Licencia de Funcionamiento.
- Autorización sanitaria.

3.3.2 CANTIDADES

Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día se utilizará la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida (UTRAS) establecidas por EsSalud, Directiva N° 02 GCPS-ESSALUD-2014; con factor de ponderación correspondiente a:

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
A lactancia/ complementaria	0.10 de ración
Formula enteral *	1.00 de ración
Fórmulas lácteas	0.10 de ración

* Otras que se aplicarán una sola vez al día.

3.3.3 SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

El Servicio de Nutrición del Centro Asistencial a través de su Coordinadora o a quien designe supervisará que la empresa concesionaria dé cumplimiento a las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.

Los aspectos Técnicos del proceso de producción alimentario, son responsabilidad de los profesionales nutricionistas, por ello, el nutricionista de la empresa concesionaria y de EsSalud coordinarán todos los aspectos técnicos y administrativos para la adecuada prestación del servicio. La nutricionista de la Empresa concesionaria, por ser quien dirige la Producción alimentaria, representa al contratista.

El Nutricionista de la Empresa concesionaria, supervisará y controlará permanentemente el flujo operacional de la producción de las dietas desde la adquisición de alimentos, almacenamiento, operaciones preliminares, operaciones intermedias y operaciones

finales utilizando los instrumentos de control y registro establecidos en el Plan HACCP y en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación presentados al inicio de la prestación del servicio.

La Nutricionista de Producción del Centro Asistencial (EsSalud), verificará la calidad y cantidad de los víveres frescos, secos y cárnicos de acuerdo a ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VÍVERES. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos planta física y el control de calidad de las preparaciones de acuerdo a lo dispuesto en la NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD, RM 749-2012. MINSA, permitiendo su aceptación o rechazo.

Como constancia de la supervisión y control empleará los documentos referidos en los Anexos 1 y 2 de los Términos de Referencia.

El Nutricionista del área de Producción del Centro Asistencial, verificará la calidad y cantidad de las preparaciones antes de su distribución, mediante la evaluación sensorial organoléptica; una vez decepcionado y dada su conformidad, no se admitirán devoluciones y para ello el contratista incluirá una ración completa sin costo alguno a la institución. Para ello el nutricionista de EsSalud, adecuará el registro de los controles según el Anexo N°03 CONTROL DE CALIDAD DE LAS PREPARACIONES DIARIAS.

El personal auxiliar que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados, tendrá estudios y capacitación actualizada en nutrición y dieta terapia y acatará las indicaciones del nutricionista del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, en el desempeño de sus tareas y procedimientos de atención.

El Contratista para garantizar la atención alimentaria de los pacientes, contará en cada establecimiento hospitalario, con un stock de víveres para cuatro (4) días como mínimo. Los alimentos adquiridos, se recepcionara en el turno de mañana para verificar su calidad.

Se procederá a la supervisión de los servicios que presta el contratista en los Centros Asistenciales, tal como lo señala el numeral 3.3.6., por parte de los órganos competentes de EsSalud.

La dosificación de Alimentos para las preparaciones de los regímenes normales y dietéticos, se registrará estrictamente a las Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios (MINSA-CENAN 2014) y la Tabla de dosificación para los Servicios de alimentación colectiva (CENAN-2005) edición 2016. No se aplicarán dosificaciones arbitrarias ajenas a las referidas bajo riesgo de aplicarse penalidades. (VER ANEXO 7 CUADRO DE DOSIFICACIONES).

El Servicio de Nutrición solicitará los pedidos de regímenes normales y Dieta terapéuticos de pacientes y personal 1 a 2 horas antes de su despacho, a fin de que la empresa realice las gestiones necesarias para ajustar y atender la requisición solicitada por cada centro asistencial. Si el establecimiento lo cree conveniente podrá solicitarlo un día antes y las listas de pedidos serán entregadas al postor a más tardar a las 2 a 5 pm. El cual podrá ser reajustado en el transcurso del día según el flujo de paciente. La empresa concesionaria tiene la potestad de no brindar la atención alimentaria si el servicio de nutrición no cumple con este requisito.

La supervisión y medición del servicio comprende a su vez:

- La evaluación del CONTENIDO NUTRICIONAL del régimen, a fin de asegurar la cobertura de las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal.
- Supervisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de la alimentación contratada como programación y dosificación, horario, temperatura, condiciones

sanitarias de las preparaciones, calidad de insumos, transporte adecuado etc.

- La atención alimentaría de la empresa concesionaria ya sea en desayuno, almuerzo, comida y cena se ajustará estrictamente a lo requerido en la solicitud de pedido por el Servicio de Nutrición no admitiéndose devolución alguna.

3.3.4 INFRAESTRUCTURA, EQUIPOS Y MATERIALES

El contratista responsable de brindar el servicio de Alimentación y Nutrición, deberá adecuar la infraestructura de las cocinas, comedores y áreas periféricas; así como implementar con equipos y materiales, conforme los Centros Asistenciales lo soliciten y que permita la acreditación ante la autoridad competente, según los criterios aprobados por el Ministerio de Salud como se detalla en el ANEXO N°05.

Los costos de infraestructura serán evaluados y establecidos por la división de ingeniería de la Red y de ser necesario serán considerados deducibles al establecer el costo por pago de alquiler o uso de infraestructura.

Los Equipos en Cesión de Uso se detallan en el Anexo N° 06.

El contratista responsable de brindar el servicio de Alimentación y Nutrición, deberá implementar el servicio de alimentación, de equipos mínimos necesarios referidos en el Numeral 5.5.

En los casos de los Centros Asistenciales que no contaran con la infraestructura necesario para el servicio de alimentación y nutrición, la Empresa contratada deberá contar con la infraestructura, instalaciones y los equipos suficientes, que le permitan cumplir con el servicio en las cantidades requeridas.

La empresa contratada adecuará los ambientes cedidos en uso a las disposiciones establecidas en la GUIA BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES ORGANICAS Y FUNCIONALES DE NUTRICION EN ESSALUD (7.1. Condiciones sanitarias del Área de nutrición) por ello en el caso de los hospitales que lo requieran adecuará:

- Vestuarios para el personal. (Adaptada al uso de ambientes)
- Baños con ducha según lo establecido por número de trabajadores. (Adaptando el baño)
- Arreglo y pintado de ambientes de cocina, comedor y áreas periféricas.
- Resanado o cambio de pisos, arreglo de paredes según las recomendaciones sanitarias.
- Arreglo y pintado de reposterías periféricas.

Es necesario precisar que cada establecimiento requiere que el postor implemente el servicio como mínimo con los siguientes equipos:

EQUIPAMIENTO BÁSICO DE LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN – RED ASISTENCIAL PIURA

EQUIPOS DE ÁREA DE RECEPCIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS E INSUMOS

EQUIPOS	H.II - TALARA
Horno Eléctrico o de gas (Industrial)grande.	1
Cocinas a gas Industriales de 4 a 6 hornillas con parrilla o plancha.	1

Cocinas eléctricas de planchas de 2 hornillas de acero inoxidable	1
Conservadoras de alimentos	1
Refrigeradoras de 16 pies cúbicos	1
Congeladores horizontales	1
Licuadoras industriales volcarles	0
Coche transportador de alimentos (térmicos)	2
Carritos transportadores de acero quirúrgico	2
Microondas para cada piso hospitalario, comedor, cocina de dietas.	0
Balanza digital por 100 a 200 gr. Con plataforma.	1
Balanza gramara para área de enterales y área de dietas.	1
Batidora sema-industrial	1
Olla arrocera	1 x 2 kg.
Mesa de trabajo de acero inoxidable	1
Purificador de agua con ozono (Medidor de cloro residual)	1
Licuadoras domésticas	2
Equipo de baño maría	
Estufa de secado y esterilizadora	
Sartenes volcarle industriales	
Campana con extractora de grasa	
Pelador de Naranja industrial	
Extractor de jugo industrial	
Marmitas volcarles de 100 a 600 litros	
Anaqueles grandes de acero inoxidable	3
Termómetro de alimentos cárnico	1
Termómetro de alimentos lácteos	1
Batidoras domésticas	
Balanza de sobremesa por 20 kg.	
Mesa térmica (tabla) con accesorios x 5 cuerpos con cubetas profundas.	
Juego de comedor por 4 sillas (mesa con sillas)	03
Televisor de 75 pulgadas para comedor	00
Equipo de aire acondicionado. para comedor	00
Ventiladores de techo para cocina	01
Ventiladores de techo para áreas periféricas (reposterías)	1

Estantes con puertas para guardado de menaje de acero	0
Conteiner para desperdicios	
Lakers por dos cuerpos	
Termas (reposteros, fórmulas y comedor)	

El Contratista proporcionará el equipo, vajilla, menaje y enseres adecuados y necesarios solicitados por el Servicio de Nutrición de cada Centro Asistencial para la atención de los pacientes y usuarios del Comedor Central coordinando las especificaciones que deben tener con la nutricionista de EsSalud.

La cantidad de vajilla se basará en el número de pacientes hospitalizados y usuarios del Comedor.

Para pacientes, la vajilla será de ornan y/o acero quirúrgico.

Para personal usuario del Comedor, la vajilla será de loza tipo hotelera y cubiertos de acero inoxidable.

Para pacientes con enfermedades infecto contagiosas, área crítica de emergencia, cuidados intensivos y otros considerados necesarios por el Servicio de Nutrición para evitar contagios, se utilizarán material descartable biodegradable, en la cantidad y calidad adecuada determinada por la misma área de hospitalización y Servicio.

El Contratista proporcionará mantelería para comedor, el mismo que será cambiado diariamente, los secadores de vajilla para pacientes hospitalizados, deberán cumplir con un sistema de rotación diaria tanto para el desayuno, almuerzo y comida, y para cada día de semana. Asimismo, el contratista proporcionará paños de felpa, detergente, lejía, etc., y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones y menaje., siguiendo las normas medidas de Bioseguridad y las reglamentadas según Directiva 011-GG-ESSALUD-2001-Formato C del anexo.

Los manteles de mesa serán de material lavable, de fácil limpieza y desinfección. Si son de tela serán resistente (DAMASCO).

Los Centros Asistenciales que son abastecidos con preparaciones, provenientes de otros Centros utilizarán los mecanismos convenientes según criterios del Servicio de Nutrición del destino.

El Contratista hará entrega al inicio del contrato de 02 juegos de uniforme completo adecuados para el personal profesional y auxiliar según estación y zona geográfica; con logotipo. Estos serán repuestos a los seis meses durante la vigencia del contrato. En condiciones de riesgo sanitario, basados en las normas sanitarias establecidas, se brindará al personal la ropa adecuada de protección tantas veces sea necesario, incluyendo respiradores, carillas etc. conforme los protocolos y normas vigentes.

El uniforme del personal profesional, técnico y auxiliar responsable de cumplir las obligaciones del suministro de alimentos, será el mencionado en la normatividad correspondiente dada por EsSalud. (Directiva 011-GC-EsSalud-2001: Normas para el manejo de alimentos en los servicios hospitalarios).

3.3.5 HIGIENE Y SALUBRIDAD

El Contratista al inicio del servicio deberá presentar al Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, certificados de buena salud (TBC, VIH, hepatitis y coprocultivos) del personal destacado para ejecutar el servicio. Los certificados deberán ser expedidos por organismos oficiales competentes.

El personal del Contratista deberá contar con su respectivo carné de manipulador de alimentos emitido por el órgano competente el que será renovado cada seis meses

El contratista para la prestación del servicio, se obliga a cumplir con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación en el Proceso de Elaboración de Alimentos (BPM), establecidas en la Guía de EsSalud- Directiva N° 05 –GCPS-ESSALUD -2013, siendo responsable de mantener la inocuidad alimentaria durante todo el proceso de elaboración alimentaria.

El personal del contratista debe mantener una rigurosa higiene personal y de manos y debe ser dotado de vestimenta reglamentaria adecuada de color claro, y que debe renovar cuantas veces sea necesario en el día para mantenerse siempre limpia. En las condiciones sanitarias de alto riesgo (epidemias, pandemias), la empresa brindará EPS (EQUIPO DE PROTECCIÓN) según las normas sanitarias y protocolos establecidos acorde al área de trabajo de su personal.

El contratista, al inicio de sus funciones, presentará el Plan de implementación del Sistema HCCP (Análisis de riesgo y Control de puntos críticos de los Procesos de Alimentos) y su aplicación será coordinada entre el equipo profesional de la Institución y la del contratista.

El contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza y desinfección diaria correspondiente de acuerdo a las recomendaciones normadas por MINSA.

El contratista para evitar la proliferación de vectores, mantendrá la limpieza y el orden de los equipos, menajes etc., así mismo presentará el programa bimensual de fumigación y desratización cuya ejecución debe estar a cargo de empresas certificadas que emitan la constancia correspondiente.

El contratista instalará extinguidores de acuerdo al área de trabajo, capacitando a su personal en su uso y realizando ensayos cada trimestre para precaver accidentes.

El contratista se obliga a cumplir con el control de salud de su personal acorde a lo establecido en la LEY DE SALUD OCUPACIONAL siendo el primer control a los 30 días de iniciada la prestación del servicio.

El Contratista con relación a los residuos de alimentos, cautelará que:

- Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización y de comedores así como los no consumidos sean recolectados en depósitos de plásticos con tapa debidamente identificados los cuales deben de contener una bolsa plástica de color rojo con capacidad de 75 a 140 litros, con un grosor de 25 micras que deberá ser proporcionado por el contratista, dichos residuos no podrán ser destinados para la alimentación de animales, por lo cual deberán ser tratados según las disposiciones correspondientes sobre residuos sólidos incontaminados.
- Los residuos no contaminantes del área de Producción Central serán recolectados en bolsas plásticas de color negro de 25 micras de grosor.

El área administrativa de cada Centro Asistencial emitirá las disposiciones convenientes respecto a la eliminación de los residuos alimentarios hospitalarios, según normativa vigente.

El Contratista proporcionará el adecuado número de mantelería a las áreas de hospitalización y Comedor Central, disponiéndose el tratamiento de este material bajo

condiciones de Vio- seguridad.

El Nutricionista del contratista presentará el Manual de Procedimientos de Buenas Prácticas de manipulación a aplicarse en cada una de las operaciones del proceso de elaboración de alimentos, la que deberá estar en un lugar visible para ser leído por el personal manipulador.

El personal Nutricionista de la empresa contratista, mantendrá un cuaderno de registro de información de los alimentos en general con fines epidemiológicos, sanitarios. Esta información puede ser proporcionada por los proveedores cuando corresponda y registrará procedencia, descripción, composición caracteres organolépticos, periodo de almacenaje, condiciones de manejo y conservación, registro de lotes e insumos decepcionado. Esta información estará disponible durante las supervisiones que realice el Nutricionista EsSalud.

Las funciones a desarrollar del Personal Maestro de cocina o Chef son las siguiente:

- Gestionar el tiempo de cocinado y preparaciones de los alimentos.
- Mantener y seguir estrictas normas de salud, higiene y seguridad alimentaria.
- Coordinar con la nutricionista las raciones y diversos regímenes a preparar de acuerdo al planteamiento por el profesional

3.3.6 RESPONSABILIDADES

El contratista se obliga a contar con una oficina representativa en la ciudad de Piura, para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contraídas bajo contrato. Así mismo, contará con un administrador afincado en Piura que se responsabilizará de administrar y resolver contingencias que se presenten durante la prestación del servicio. Por tal razón presentará un documento que acredite contar con la oficina respectiva exigida.

El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado al Servicio de Alimentación y Nutrición en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del EsSalud, y conforme a lo que éste disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad. Si en el término de siete (07) días calendario, no realiza la reparación o reemplazo, EsSalud descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del Contratista, mediante documento debidamente suscrito por el Jefe de la Oficina de Adquisiciones de la Red Asistencial Piura, previo informe por escrito del Área Usuaría y evaluación técnica económica de los daños, pérdidas y/o sustracciones directamente imputables al contratista, realizada por la Oficina de Ingeniería Hospitalaria y Servicios de la Red Asistencial.

El Contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con EsSalud. En caso sucedieran actos relacionados con la dependencia laboral, que alteran la normal atención alimentaría de los pacientes y personal de los Centros asistenciales (paros, protestas) se optará por resolver el contrato a la empresa contratista.

El Contratista es responsable del pago de las remuneraciones de su personal destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse, etc. Para tal confirmación, el Contratista presentará mensualmente a cada Servicio de Nutrición de los establecimientos atendidos, la relación de sus trabajadores con copia del último recibo de aportación emitido por la SUNAT, con un tiempo no mayor de 30 días, así como la constancia de aportes a la AFP o ONP emitida por la aseguradora, constancia de abono de la CTS. La omisión de éstas exigencias será sancionada con penalidades y resolución de

contrato en caso de incumplir con los pagos respectivos en una segunda vez.

A EsSalud no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo. En tal sentido, el Contratista deberá presentar al inicio de sus funciones, al Servicio de Nutrición, el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, en forma obligatoria al inicio de la prestación de servicio. Este seguro incluirá indemnización en caso de incapacidad laboral.

El proveedor deberá proporcionar a su personal designado un carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la empresa y sello del representante legal.

Contratista al inicio del servicio entregará a cada Centro Asistencial de destino, copia de la Oferta Técnica, presentada en la propuesta inicial, así como la relación y las facturas de los equipos que ofreció en su oferta técnica. Estos se verificarán en físico con un representante de cada establecimiento de la oficina de control patrimonial, el nutricionista asignado por ESSALUD y el contratista. De no cumplir con este requisito inicial, no se dará por ejecutado el Contrato.

El contratista presentará con siete días de anticipación, los roles del personal destacado al servicio de nutrición para su revisión y aprobación. Los roles se elaborarán por turnos considerando el personal requerido en el numeral 5.1.

El contratista se obliga al pago por concepto de energía eléctrica, agua, vapor, deduciéndose mensualmente el 5% del monto facturado.

3.3.7 PERSONAL DEL CONTRATISTA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Para el adecuado funcionamiento del servicio, la empresa adecuará sus Recursos Humanos requeridos para cada Centro Asistencial de acuerdo a la programación por turnos de los mismos y al siguiente requerimiento:

Item 1: CENTRO ASISTENCIAL: HOSPITAL II TALARA

ESPECIALIDAD	MAÑANA	TARDE	NOCHE	TOTAL
Nutricionista de Producción	1			1
Chef - Maestro de cocina	1			1
Cocinero/		1		1
Ayudante de cocina	1			1
Cenero x 4 horas			1	1
Auxiliares de Nutrición	1	1		2
Ayudante de Limpieza/Almacén	1	1		2
Total	5	3	1	9

(*) Se destacarán exclusivamente auxiliares de Nutrición asistenciales debidamente capacitadas y o con especialidad y entrenadas para desarrollar actividades propias del SECTOR FÓRMULAS LÁCTEAS Y ENTERALES por constituirse en una unidad crítica. Se

incluye en estos requisitos al Asistente de Nutrición.

El Contratista presentará ante el Servicio de Nutrición la relación de personal responsable de la ejecución del respectivo contrato, con sus cargos, con el nombre, apellidos, profesión y/o especialidad siendo los mismos presentados en la Oferta Técnica.

Las Auxiliares de Nutrición estarán destinados a la distribución de alimentos a pacientes hospitalizados y los auxiliares mozos a la distribución de alimentos al personal. Este personal deberá estar a cargo funcionalmente del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, y sólo a solicitud de la Coordinación del Servicio de Nutrición serán removidos, rotados de áreas de hospitalización y producción a fin de garantizar el normal funcionamiento del servicio.

La Asistente de Nutrición dependerá directamente de la Nutricionista de EsSalud en sus funciones en apoyo al área de Producción de alimentos. Sus funciones serán de apoyo al control de higiene y manipulación, control de las atenciones alimentarias y otros los establecidos en el Manual de Organización y Funciones de la Unidad de Nutrición de EsSalud.

Profesionales y no profesionales tendrán experiencia y acreditarán tener estudios especializados y /0 capacitaciones realizados en su área de 120 horas lectivas. Este requisito se constituirá en un para el proceso del Concurso Público.

- El personal auxiliar deberá a su ingreso tener un mínimo de tiempo de experiencia de dos (02) años.
- El personal maestro de cocina cumplirá con una experiencia mínima de dos (2) años
- El personal ayudante de cocina acreditará una experiencia de dos (2) años.
- En relación al personal Profesional deberá a su ingreso tener un mínimo de tiempo de experiencia de un año (1 año).

El personal responsable del servicio vestirá uniforme, mascarillas, guantes descartables, botas de jebe, gorros, mandilones y mandiles de Marroquín; según la función que realice, deberá cambiar de ropa, tantas veces como su presentación lo requiera (color blanco de preferencia).

El Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, solicitará la sanción y/o cambio de personal, cuando éste incurra en faltas graves continuas establecidas en el Reglamento Interno de Trabajo. El Contratista tomará acción de dicha sanción en forma inmediata.

El cambio del personal indicado en el numeral anterior, se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física de EsSalud, para tal fin la Empresa presentará al inicio de sus funciones el Reglamento Interno de Trabajo.

El personal del Contratista deberá observar las siguientes normas de conducta:

- o Pulcritud y orden personal en todo momento.
- o Puntualidad y confiabilidad.
- o Respeto y Cortesía.
- o Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa.

El personal de vacaciones o con descansos médicos o con permisos otorgados por el concesionario será reemplazado, cuidando que siempre se mantenga el número establecido de trabajadores para no disminuir la calidad del servicio.

El cambio y/o rotación del personal profesional y auxiliar será evaluado, coordinado y aprobado oportunamente por el servicio de nutrición del Centro Asistencial.

3.3.8 CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN

El control de calidad de las preparaciones se efectuará diariamente en los formatos establecidos (formatos de control de calidad, higiene y manipulación de alimentos y de preparaciones) evaluando el proceso diario de elaboración de dietas, basados en la Programación quincenal de Regímenes aprobados por el servicio de Nutrición.

La evaluación de la calidad se efectuará, aplicando los criterios que se citan a continuación:

- La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas, cumplimiento de dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, tanto interna como externamente del hospital.)
- La cantidad de las dietas corresponde a la atención de los requerimientos diarios de los Centros Asistenciales.
- La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por EsSalud.
- El suministro se efectúa en los lugares fijados por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial.

Estos aspectos están contemplados en los formatos de los Anexos 01 y 02: Ficha de Supervisión de Nutrición y Acta de conformidad del control de Calidad alimentaria, los cuales se anexarán mensualmente a la peca para dar conformidad a la prestación del servicio alimentario.

Los alimentos preparados no conformes devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el Contratista mediante nueva preparación o adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones dadas por EsSalud.

La conformidad diaria de los alimentos preparados por la empresa concesionaria se realizará según lo establecido en el MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICION DE ESSALUD, FORMATO CONTROL DE CALIDAD DE LAS PREPARACIONES DIARIAS.

El contratista debe subsanar de manera inmediata los preparados declarados NO APTOS, no debiéndose proceder a la distribución de los mismos.

Los incumplimientos en oportunidad, calidad y cantidad reiterativas hasta tres veces, serán previstos en las penalidades, así como al no pago del servicio prestado, hasta subsanación así mismo la falta hasta por tres veces será motivo de resolución de contrato.

La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte del EsSalud por inadecuación a las Especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas verificables.

La Empresa Concesionaria, si considera que el Servicio de Nutrición ha realizado una observación que no se ciñe a los Términos de Referencia tiene la facultad de solicitar la revisión de dichas observaciones a la instancia administrativa haciendo el reclamo correspondiente.

Los resultados microbiológicos que por dos veces resulten positivos, son causales de resolución de contrato.

3.3.9 PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Los resultados microbiológicos que por dos veces resulten positivos, son causales de resolución de contrato.

La reincidencia por segunda vez, en el incumplimiento de los términos de referencia en especial relacionados con la inocuidad e higiene de los alimentos (alimentos descompuestos, sin registro sanitario, vencidos, la presencia de vectores como cucarachas etc.) y registrados en el ACTA DE CONFORMIDAD son causales de resolución del contrato

Los retrasos en el cumplimiento de aspectos técnicos establecidos en los términos de referencia serán sancionados con las siguientes penalidades:

CUADRO DE PENALIDADES		
	MOTIVO DE LA PENALIDAD	MONTO DE LA PENALIDAD
1.	Retraso en la presentación de menús dosificados y con cálculo de macronutrientes en base a una ración, a fin de que el Servicio de Nutrición pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesaria.	S/. 200.00 por cada día de atraso computados en días calendarios. La penalidad diaria se aplicará automáticamente.
3.	Retraso en la dotación de uniforme según lo establecido por dos juegos, dos veces al año así como incumplimiento en la presentación de uniforme del personal según Manual de buenas prácticas de manipulación y programa de higiene y saneamiento de alimentos en las unidades orgánicas y funcionales de nutrición del seguro social de salud, aprobado por Resolución de Gerencia de Prestaciones de Salud N.º 60-GCPS-ESSALUD-2021.	S/. 200.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
4.	Retraso en entrega y renovación de las vajillas y/o utensilios incluyendo entrega del material descartable de los centros asistenciales en las fechas requeridas por EsSalud.	S/. 200.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
5	Incumplimiento y retraso en el ingreso de alimentos.	S/. 200.00 por día. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso.
6.	Incumplimiento en las reparaciones, implementación y arreglo de infraestructura.	S/. 200.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en no atender el requerimiento.
7.	Incumplimiento del personal nutricionistas del service en el control de higiene del personal manipulador de alimentos verificándose que mantenga una rigurosa higiene personal, cabello limpio y recogido, sin adornos y artículos personales (sortijas, cadena pulseras, piercings, celular, llaves) las uñas cortas limpias y sin esmaltes (damas) en caso de varones evitar bigote y barba crecida, tener cabello corto, uñas cortas y limpias.	S/. 200.00 diario, siempre y cuando sea reiterativo hasta dos veces. La tercera vez de ocurrencia será motivo de resolución de contrato

	Tal como lo establece el Manual de buenas prácticas de manipulación y programa de higiene y saneamiento de alimentos en las unidades orgánicas y funcionales de nutrición del Seguro Social de Salud, aprobado por Resolución de Gerencia General de Prestaciones de Salud N.º 60-GCPS-ESSALUD-2021.	
8.	Incumplimiento en el pago de aportaciones de SUNAT ,CTS y AFP	S/300,00 diario por cada día de retraso, resolución de contrato por segunda vez.
10.	Incumplimiento en la calidad de alimentos y preparaciones, falta de higiene y defectos de manipulación, presencia de cucarachas y otros vectores en alimentos, incumplimiento en la dosificación de los alimentos.	S/. 500.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso Cancelación de contrato en la segunda falta.
12.	Incumplimiento con la dotación de recursos requeridos según lo indicado en el literal E de los términos de referencia.	S/. 500.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso
14	Incumplimiento en la capacitación del personal.	S/500 por cada semestre la penalidad se aplicará automáticamente por cada semestre que el contratista incurra en el presente año.
15	Incumplimiento en la entrega y/o aplicación de manuales (BPM,PHS).	S/100 por cada día de incumplimiento.

Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán previo informe de la Nutricionista de EsSalud.

IV. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

4.1 Otras obligaciones

4.1.1 Otras obligaciones del contratista

El contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realizará, sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por el servicio brindado.

El contratista está obligado a brindar todo tipo de facilidades para que EsSalud cuantas veces lo considere necesario, por sí o por terceros, efectúe inspecciones para verificar el cumplimiento del servicio contratado.

El contratista es el único responsable ante EsSalud de cumplir con la prestación del servicio contratado, no pudiendo transferir esa responsabilidad a otras entidades o a terceros en general.

El contratista asume plena autonomía técnica y la responsabilidad para el desarrollo de sus actividades.

Los trabajadores contratados para la prestación del servicio no mantendrán vínculo laboral con EsSalud, sino con el contratista; en esa medida, el gozo de sus remuneraciones, reconocimiento de derechos laborales y otorgamiento de los beneficios sociales establecidos en el Régimen

Laboral de la Actividad Privada; será responsabilidad exclusiva del contratista.

A La Red Asistencial Piura, del Seguro Social de Salud - EsSalud, no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez, enfermedad ocupacional, o muerte de los trabajadores del Contratista o de los pacientes; que pudiera ocurrir dentro de la ejecución del servicio.

4.1.2 Otras obligaciones de la Entidad

Realizar periódicamente la supervisión y evaluación de la calidad de atención, de la calidez y del buen trato al asegurado; así como de las instalaciones del Contratista. Brindar las facilidades para el acceso al sistema ESSI

4.2 Confidencialidad

El contratista, no tendrá ningún título, patente u otros derechos de propiedad sobre ninguno de los documentos preparados con el fondo de EsSalud, tales derechos pasarán a ser propiedad de la EsSalud.

4.3 Adelanto

No corresponde.

4.4 Medidas de control durante la ejecución contractual

4.4.1 Conformidad de la prestación

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025. La conformidad es otorgada por la **Jefatura de la División de Administración del Hospital II.1 Talara de la Red Asistencial Piura**, en el plazo máximo de siete (07) días computados 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 (20) días, computados desde el día siguiente de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

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

4.4.2 Forma de Pago

El pago por el presente servicio se realizará bajo la a forma de pago (pago único, parciales o pagos a cuenta), 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.

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 (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

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 a 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.

El comprobante de pago y la información requerida para gestionar el pago deberá ser presentado Mesa de Partes de ESSALUD, virtual <https://mpv.essalud.gob.pe/>, en el horario desde las 8:30 a 16:30 horas.

4.4.3 Modalidad de Pago (VERIFICAR ART. 130 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas)

Suma Alzada.

4.4.4 Penalidad por Mora

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD CONTRATANTE le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula prevista en el Art. 120 del RLGCP:

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

Donde:

$$F = 0.40$$

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0092025-EF.

4.4.5 Otras Penalidad Aplicables

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente.

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

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

4.4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto en el literal c) del numeral 69.2 del artículo 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y 144 de su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD CONTRATANTE.

V . CLAUSULA DE ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacioncitas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

VI. GESTION DEL RIESGO

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

VII. SOLUCION DE CONTROVERSIAS

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

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley N° 32069, Ley General 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 del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 84.9 del artículo 84 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

IX. RESOLUCION DE CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF

FICHA DE SUPERVISION DE NUTRICION

I.- INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO _____

DIRECCION _____

DISTRITO _____ PROVINCIA _____ DEPARTAMENTO _____

NUTRICIONISTA EMPRESA _____

DATOS. CORREO _____ TELF _____

NUT. RESPONSABLE DEL CONTROL DE CALIDAD _____

N De Manipuladores mujeres hombres total

Certificado de Sanidad

SI NO

Fecha de vencimiento _____

Observaciones:

I. SUPERVISION

Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACION
		SI	NO	
1	UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA			
	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humus, polvo).			
	Uso exclusivo para la actividad con alimentos.			
	No existen conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos.			
	Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Tienen barreras que impiden el ingreso de vectores.			
	No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.			
2	AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONNES CON ALIMENTOS.	SI	NO	OBSERVACION
	Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.			
	Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal.			
	Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Ventilación natural o artificial adecuada a volumen de producción con: ventanas, extractores, etc., operativos y limpios.			
	Iluminación suficiente para la actividad.			
3	INSTALACIONES DE SERVICIOS BÀSICOS	SI	NO	OBSERVACION
3.1	AGUA			
	Abastecimiento de agua de la red pública.			
	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.			

3.2	AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SOLIDOS	SI	NO	OBSERVACION
	Con sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública.			
	Puntos de evacuación de aguas residuales protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o rebose.			
	Contenedores para la disposición de residuos sólidos con tapa y en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
	Contenedor principal para el acopio de residuos sólidos, con mantenimiento e higiene, ubicado lejos de los ambientes de producción.			
3.3	SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS	SI	NO	OBSERVACION
	Aparatos sanitarios en número suficiente para el personal y género (hombres y mujeres).			
	SS.HH. operativos en buen estado de conservación e higiene.			
	Lavatorios con insumos para lavado y secado de manos.			
	Ventilación adecuada, para evacuación de olores y humedad sin que genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes que manipulan alimentos.			
	Los vestuarios están limpios y separados de los SS.HH.			
4	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE LA ELABORACIÓN (BPM)	SI	NO	OBSERVACION
	Cuenta con manual o programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)			
	Lleva registro actualizado de proveedores con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.			
	Tiene especificaciones técnicas de calidad escritas por productos o grupos de productos.			
	Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas, anaqueles o estantes a una distancia mínima de 0.20 m de piso, 0.60 m de techo y de 0.50 m entre filas de rumas y de			

	las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Kardex del Almacén evidencia adecuada rotación de inventarios, materias primas e insumos con fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste es vigente.			
	Productos a granel almacenados en envases tapados y etiquetados.			
	Alimentos perecibles están refrigerados o congelados.			
	Procesamiento de alimentos crudos, con utensilios exclusivos para esta etapa.			
	El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.			
	No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o ésta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.			
	Procedimiento correcto para el enfriado de alimentos preparados.			
	Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación.			
	Temperaturas de cámaras de retención inferiores a 5° C (refrigeración) ò -18° C (congelación).			
	Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área.			
	Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.			
	Vajilla descartable, de ser el caso, en áreas críticas e infectocontagiosas.			
	Carros de distribución con cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.			
5	REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	SI	NO	OBSERVACION
	Control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal y se encuentra registrados.			

	Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales.			
	Los manipuladores son exclusivos de cada área, se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y uniformados (mandil/chaqueta/pantalón/overol, calzado y gorro)			
	Cuentan con registros de capacitación del personal.			
6	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)	SI	NO	OBSERVACION
	Cuentan con Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Con Plan de monitoreo de la calidad de agua que utilizan			
	Cuentan con procedimiento de manejo de residuos sólidos: frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final.			
	Registros actuales de higienización de ambientes, equipos y utensilios.			
	Equipos y utensilios fácilmente desmontables de material sanitario y propio para la actividad.			
	Equipos y utensilios en buen estado, mantenimiento y limpieza. Superficies de trabajo lisas, limpias, en buen estado de mantenimiento.			
	Conocimiento correcto del uso de desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA.			
	Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos.			
	Existe un programa de control de plagas, los insecticidas y rodenticidas usados, son autorizados por el MINSA.			
	Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.			
	Los elementos utilizados como combustible o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas de cocción.			

7	CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE BPM Y PHS	SI	NO	OBSERVACION
	Verifican calidad sanitaria del agua con control de cloro residual.			
	Se llevan los controles de las concentraciones de desinfectante utilizadas por utensilios.			
	Realizan la verificación de eficacia del Programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas, equipos, superficies inertes y ambientes.			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos. Indicar equipos.			
III	OTRAS OBSERVACIONES			
IV	RECOMENDACIONES			
	Nombre, firma y sello del evaluador(es)			

ANEXO No 02

CONFORMIDAD DEL SERVICIO

CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA

Fecha

/	/
---	---

I. PLANEAMIENTO DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Realiza la programación mensual de Desayuno, Almuerzo, Comida de los Reg. Normales y Dietéticos	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Realiza la dosificación de alimentos por preparación	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Calcula el valor nutricional de los regímenes programados	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
II. REQUISICIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Cumple con la dosificación de los alimentos por persona según preparación y régimen	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se abastece oportunamente de los alimentos de acuerdo a la cantidad de pacientes, usuarios y según preparaciones, para el periodo establecido	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se abastece oportunamente del material diverso necesario: aseo, y limpieza, útiles de escritorio, vajilla, menaje, equipo mayor y menor, mobiliario y otros	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
III. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Están libres de acumulación de basura las áreas de recepción	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Esta el piso y el área de recepción libre de obstáculos	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Los alimentos cumplen con las normas técnicas institucionales vigentes. (peso por unidad, análisis organoléptico, en caso de alimentos envasados verificar registro sanitario, fecha de caducidad, etc.)	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Verifica que la cantidad ingresada este de acuerdo a la requisición de insumos y alimentos	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se registra la Aceptabilidad o rechazo de algún alimento o insumo al momento de su ingreso	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
IV. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Recepción los alimentos y los clasifica de acuerdo a su tipo de conservación, en cámaras frigoríficas conservadoras o almacén.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Ordena los insumos de acuerdo a fecha de ingreso y tipo de alimento.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	

Registra los productos en los Kardex de control y registra diariamente el consumo del producto.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
V. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REGIMENES NORMALES Y DIET.	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Elabora el consolidado de insumos de acuerdo al número de raciones y preparaciones para los diferentes sectores de trabajo y efectúa el pedido correspondiente	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Entrega los insumos a las diferentes áreas de trabajo según pedido de la nutricionista	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Efectúa las operaciones preliminares de limpieza, cortado y/o picado de los alimentos para la realización de las preparaciones de los diferentes regímenes normales y dietéticos	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Controla la dosificación de los alimentos utilizados a fin de garantizar el aporte de nutrientes.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se cumple que en las diferentes etapas de proceso de preparación de alimentos se aplique las buenas prácticas de manufactura (BPM) .	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Elabora las preparaciones aplicando las prácticas de manipulación e higiene y técnicas gastronómicas.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Distribuye las preparaciones de acuerdo a la solicitud de cada unidad de Hospitalización.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Realiza el lavado y desinfección de la vajilla antes y al final de la jornada, siguiendo las normas de bioseguridad.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Mantiene limpia el área y realizar el inventario de todo el menaje, conservando al día el cuaderno de control de registro.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
VI. ATENCIÓN DE USUARIOS EN COMEDOR	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Prepara y envía el número de raciones exactas al comedor.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Transporta adecuadamente las preparaciones de regímenes normales y dietéticos de acuerdo a las cantidades indicadas por el Nutricionista	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Sirve las preparaciones, cuidando de mantenerlas a la temperatura adecuada	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Recoge la bandeja y menaje utilizado, colocándolo en el lugar asignado para ello.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Realiza el lavado de vajilla	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
VII. CONTROL DE LA ELABORACIÓN DE LAS PREPARACIONES DE ALIMENTOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES

Cumple con la dosificación de alimentos a emplear en las preparaciones en cada área.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Cumple con la higiene y manipulación en las operaciones culinarias, así como la aplicación de BPM	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Controla el proceso de preparación de regímenes normales y dietéticos, evaluando los aspectos cualitativos y cuantitativos garantizando que el proceso no modifique el aporte de nutrientes.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Las diferentes preparaciones cumplen con los principios organolépticos del control de calidad.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Distribuye los regímenes normales y dieto terapéuticos a las unidades de Hospitalización y comedores.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
VIII. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACIÓN DE FORMULAS ENTERALES	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Esteriliza el menaje y envases a utilizarse siguiendo Normas estrictas de bioseguridad	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Elabora la fórmula enteral según las dosificaciones calculadas del Nutricionista.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Envasar y rotular las Fórmulas Enterales indicando horario, volumen, N° cama y nombre del paciente	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
IX. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACION DE FORMULAS LÁCTEAS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Recepción las solicitudes de Fórmulas de las Unidades de Hospitalización	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Elabora las fórmulas lácteas según la dosificación calculada por el Nutricionista	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Esteriliza el menaje a utilizar siguiendo las normas estrictas de bioseguridad.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Rotular y envasar las fórmulas indicando horario, volumen, numero de cama del niño.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	

NUTRICIONISTA

ANEXO No 03

CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA ____/____/____

LEYENDA:

M: Mañana

B: Buena

T: Tarde

R: Regular

N: Noche

D: Deficiente

NUTRICIONISTA

ANEXO N° 04

CONTROL DE CALIDAD DE LAS PREPARACIONES DIARIAS

FECHA / /								
HORARIO	DESCRIPCIÓN	CALIFICACION				OBSERVACIONES	NOMBRE Y	NOMBRE Y
							FIRMA	FIRMA
	DESAYUNO							
	Jugo de Fruta							
	Leche							
	Cereal							
	Pan con entremes 1							
	Pan con entremes 2							
	REFRIGERIO							
	Leche u otros							
	Pan con entremés							
	ALMUERZO							
	Entrada							
	Sopa o crema							
	Guiso							
	Arroz							
	Fruta /Postre							
	Refresco							

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

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

NUTRICIONISTA

ANEXO N° 05

COMPONENTES Y ESTANDARES MINIMOS

Equipamiento Básico	NIVELES		
	I	II	III
Muebles y enseres de acuerdo a las necesidades del Servicio, completos En buen estado	■	✓	✓
Mobiliario, menaje y utensilios adecuados a necesidades del servicio	✓	✓	✓
Refrigeradora eléctrica doméstica de apoyo	✓	✓	✓
Refrigeradora eléctrica semi-industrial, para verduras, carnes y productos Lácteos	✓	✓	
Congeladora eléctrica horizontal para carnes	✓	✓	
Cámara frigorífica para carnes, lácteos y verduras, según necesidades del servicio			✓
Balanza de pie, rodable, de plataforma para pesar bultos y cajas grandes	✓	✓	✓
Balanza rápida de mesa	✓	✓	✓
Máquina peladora de papas con accesorios para cortar, rallar, desmenuzar y moler	•	•	✓
Moledora eléctrica de carne			✓
Licuada industrial			
Licuoextractor eléctrico	●	●	●
Procesador eléctrico de alimentos			
Batidora mezcladora eléctrica		✓	✓
Freidora eléctrica de acero inoxidable, con canastillas para freir	—	—	—
Sartén eléctrico volcable de acero inoxidable			
Cocina eléctrica o a gas para preparación de dietas especiales. Chicos o medianos según necesidades.		✓	✓
Cocina eléctrica o a gas para cocción de alimentos de emergencia.	✓	✓	✓
Cocina baja a gas para pailas y ollas grandes		✓	✓
Cocina auxiliar eléctrica o a gás		✓	✓

Maquina lavadora de vajilla			●
Máquina eléctrica o a vapor para preparación de café			✓
Grupo de cocción (marmitas volcables a vapor) capacidad y número según necesidades			✓
Marmitas individuales de cocción a vapor, capacidad y número según necesidades			✓
Equipos menores de cocción de alimentos (ollas, sartenes, etc.)			
Campana extractora de humos		✓	✓
Equipo transporte de alimentos (carros térmicos u otros)	✓	✓	✓
Equipo para hielo			
Equipos especiales para preparación de fórmulas lácteas y enterales			✓
Equipos, muebles, menaje, utensilios y enseres para atención en cafetería Pública			✓
Depósitos especiales para residuos clasificados			
Equipo contra incendios			

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

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