



REQUERIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS

Órgano y/o Unidad Orgánica	Servicio de Ayuda al diagnóstico y tratamiento Área de Nutrición del Hospital I Miguel Cruzado Vera de Paita de la Red Asistencial Piura.
Actividad del POI / Acción Estratégica PEI:	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. AEI.01.01 Prestaciones de salud oportunas para los asegurados
Código CUBSO y Descripción:	91111603-00225303 SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION HOSPITALARIA
Denominación de la Contratación:	Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital I Paita de la Red Asistencial Piura. El servicio alimentario requerido será para la atención de pacientes y personal con derecho a alimentación en todos los momentos de comidas.

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 el Hospital I Paita de 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 el Hospital I Paita de la Red Asistencial Piura, según las raciones establecidas en el siguiente cuadro:

OODD	MES	RACIONES	CANT/MENSUAL
H I PAITA	MAYO 2026	SOLIDAS	648
		LIQUIDAS	120

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Atender la demanda de alimentación, de los pacientes hospitalizados y personal asistencial en el Hospital I Paita de la Red Asistencial Piura.

Objetivos Específico:

- Proporcionar dietas terapéuticas, dietas normales y fórmulas enterales y lácteas según necesidades.
- Proporcionar el personal profesional, técnico y/o auxiliar idóneo y necesario que 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.

PLAZO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 31 días calendario, computados a partir del 01 al 31 de MAYO del 2026.

III. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LOS ALIMENTOS:

1. DIETAS Y MENUS:

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

Desayuno : 20%
Almuerzo : 45%
Comida : 30%

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

1.2. 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.

1.3. 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 ésta fracción alimentaria cuando se acredite con la prescripción médica.

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

1.5. El valor calórico de la fórmula enteral farmacológica será como se especifica en el numeral 1.24 según requerimiento valorado del paciente.

1.6. 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, mazamoras 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.

1.7. El valor calórico total de los regímenes dietoterapéuticos 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.

1.8. La composición de nutrientes que integran las raciones de los regímenes normales y dietoterapéuticos, 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)	al 60%	0%
Proteico	10%	50% (fibra)	5% al 30%
Renal I	10% B	65%	25% al 30%
Renal III	10% AVB	60% al 60%	25% al 30%
EPOC	20%	60%	20%
Diabético	12% AL 15%	60% -70%	5% -20%
Proteico	10% (30% AVB, 70% BVB)	60% al 67%	5% al 30%
Proteico	10% - 20%	55 %- 60%	25% - 30%
Elementario	7% - 9% (70% AVB, 30%BVB)	60% al 65%	5% al 30%

1.9. La relación de nutrientes para las raciones normales y específicas deberá, además, cubrir los requerimientos vitamínicos. Los menús tendrán una rotación mínima de 30 días y se adaptarán a las estaciones climáticas en su estructura alimentaria

1.10. 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 INDECOP; 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.

1.11 Los insumos alimenticios de origen proteico podrán tener la siguiente frecuencia de consumo quincenal: (tanto para regímenes normales como para regímenes dietoterapéuticos). 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.

FRECUENCIA DEL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN PROTEICO (PARA REGIMENES NORMALES Y DIETO TERAPEUTICOS).

	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	CENA
CARNES DE RES	2	2	2	4
AVES (pollo, gallina, pavita)	2	6	11	7
PESCADO FRESCO		4		2
MONDONGO		1		
HIGADO *	1*	1 opcional		
CHANCHO		1*		1
CABRITO		1		1
EMBUTIDO	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 el desayuno, se alternan con fuentes energéticas con grasas insaturadas (palta, aceitunas programadas al menos 2 veces en la semana.)

1.12. 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 lãs 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 de marca conocida, 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, 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 a los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta.

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.

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

1.14. 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 incluirán frutas de la estación Y las cítricas

Verduras: : Diario

Tubérculos : Diario

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

1.15. 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.

1.16. Se usarán aceites de origen vegetal, insaturados, marca conocida, envasados, con fecha de vencimiento y deberá contar con registro sanitario.

1.17. 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:

- 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.

1.18. 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.

1.19. Existen diversificaciones de los Regímenes Dieta terapéuticos: Normal, Blanda, Blanda HP, G (1) Astringente, Antialérgico, Hipograso, Hipoglúcido, Hiposódico, Renal I - Renal II - Renal III, Fórmula enteral total con diferentes características, Hipercelulósico, alimentación complementario I, II, III, Hipoproteico, Hiperproteico, vegetariano, normal, Líquida Amplia, etc.; cada régimen con su variante respectivo de acuerdo a la terapéutica clínica.

1.20. 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.

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

1.22. Esquema de Alimentación Ración sólida: Normal, Blanda, G (1) Hipograso, complementario III, Renal I, Renal II, Renal III, Hipoglúcido, Hiposódico, Hipoproteico, Hiperproteico, Antialérgica, Hipercelulósica.

Desayuno: los componentes se adecuarán al aporte del 20% del valor calórico total.

Leche evaporada al medio 1 taza 250 cc.

Cereal con fruta, 1 taza 300cc., Fruta natural o jugo 1 vaso 250 cc.

Pan 2 unidades (peso reglamentario). En las dietas complementarias III, considerar 1 pan de yema o galleta.

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 ensaladas variadas

Sopa (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. ó sustituto Proteico, (soya, quinua, carnes etc).

Leche Evaporada al medio 1 taza 250 cc. ó 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

1.23. Esquema de Alimentación de la ración Líquida amplia

Volumen de 2000 a 2500 cc.

Desayuno

Gelatina o cocimiento de cereal o mazamorras

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.

1.24. 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, la empresa concesionaria atenderá las fórmulas enterales según requerimiento valorado del paciente, con mezclas enterales.

Distribucion: 8 am -11 am- 2pm-5pm-8 pm.

Según volumen medico prescrito.

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

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

1.24.3 Para garantizar el contenido nutricional de las formulas enterales no farmacológicas, se emplearán alimentos industrializados derivados de la soya en polvo enriquecidos con vitaminas y minerales, albúmina de huevo en polvo, aceites, cereales, miel jugos y suplementos.

1.24.4. 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 hiperproteicos enterales, serán calculados y determinados por la nutricionista de ESSSALUD.

1.24.5 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 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%.

1.25. De la promoción de la alimentación saludable. La empresa debe cumplir:

a. Ofertar alimentos elaborados cocinados a la plancha, horneados, hervidos, salteados o al vapor, de corresponder.

b. Utilizar agua segura para la preparación de los alimentos.

c. Promover alimentos naturales o mínimamente procesados recomendados.

d. Asegurar que el ambiente para la manipulación, preparación y/o expendio de alimentos, debe ser 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.

e. Mantener en buen estado de conservación e higiene la estructura física donde se realice la manipulación, preparación y/o expendio de alimentos.

f. Emplear los ambientes donde se almacene, manipule y prepare alimentos para uso exclusivo.

g. 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.

h. No colocar publicidad que promocióne directa o indirectamente el consumo de productos que no propicien una alimentación saludable.

i. No ofertar alimentos procesados que no consigne en su etiquetado el registro sanitario según corresponda a la naturaleza del producto.

j. 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.

1.26. Criterios técnicos de evaluación de la presente propuesta Técnica.

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

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

2. CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

2.1. TAREAS.

2.1.1 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.

2.1.2 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 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 coordinador nutricionista para su aplicación. No se aceptará repetición de menús como mínimo en el periodo de 2 semanas.

2.1.3. 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.

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

2.1.5. Las formulas enterales se valorarán en su costo de acuerdo a lo establecido en el Numeral: ESQUEMA DE ALIMENTACION DE FORMULA ENTERAL.

2.1.6. El Contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia en los comedores respectivos hasta el término de la atención e igualmente al personal con derecho a refrigerio según reglamento. Asimismo en las fechas especiales la programación de menús será de acuerdo a la ocasión.

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

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

2.1.9. 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 20:00 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.

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

2.1.11. El contratista se obliga a cumplir lo establecido en los términos de Referencia.

2.1.12 El contratista se obliga a brindar la atención del servicio alimentario en las condiciones de calidad, cantidad ,oportunidad , recursos y equipamiento exigidos ,de no cumplir 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 calificación de la Experiencia del postor en donde se incluirá como factor de calificación la experiencia en la calidad de los servicios prestados.

3. CANTIDADES:

3.1. 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
Ablactancia/ complementaria	0.10 de ración
Formula enteral *	1.00 de ración
Fórmulas lácteas	0.10 de ración

* Utras que se aplicarán una sola vez al día.

3.2. EsSalud podrá ordenar y pagar directamente la ejecución de prestaciones adicionales hasta por el quince por ciento de su monto, siempre que sean indispensables para alcanzar la finalidad del contrato. Asimismo, podrá reducir hasta por el mismo porcentaje.

4. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO:

4.1. El Servicio de Nutrición del Centro Asistencial a través de su Coordinadora ó 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.

4.2. 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.

4.3. 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.

4.4. 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 ó rechazo.

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

4.5. 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 recepcionado 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.

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

4.7. 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 recepcionará en el turno de mañana para verificar su calidad.

4.8. Se procederá a la supervisión de los servicios que presta el contratista en los Centros Asistenciales, tal como lo señala el numeral 4.1, por parte de los órganos competentes de EsSalud.

4.9. La dosificación de Alimentos para las preparaciones de los regímenes normales y dietéticos, se regirá estrictamente por la Tabla de Dosificación de Alimentos, (Ministerio de Salud) (RM 046 – 82 – SA/DVM). Y la Tabla de dosificación para los Servicios de alimentación colectiva. No se aplicarán dosificaciones arbitrarias ajenas a las referidas bajo riesgo de aplicarse penalidades.

4.10. El Servicio de Nutrición solicitará los pedidos de regímenes normales y dieto 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.

4.11. 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.

4.12. La atención alimentaria 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.

5. EQUIPOS Y MATERIALES

5.1. El contratista responsable de brindar el servicio de Alimentación y Nutrición, deberá comprometerse a cumplir, cuando el Hospital lo solicite, con la implementación para la acreditación ante la autoridad competente, según los criterios aprobados por el Ministerio de Salud como se detalla en el ANEXO N°05.

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

5.2. 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.

5.3. En los caso que el hospital no contaran con la infraestructura adecuada y el equipamiento 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.

5.4. 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 o edificará:

- a. Vestuarios para el personal
- b. Baños con ducha según lo establecido por número de trabajadores.
- c. Arreglo y pintado de ambientes de cocina, comedor y áreas periféricas.
- d. Resanado y /o arreglo de pisos y paredes.
- e. Reposterías periféricas.

5.5. 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
EQUIPOS DE ÁREA DE RECEPCIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS E INSUMOS**

	H. I MIGUEL CRUZADO VERA PAITA
Horno Eléctrico ó de gas (Industrial)	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
Licadoras industriales volcables	-----
Coche transportador de alimentos (térmicos)	1
Carritos transportadores de acero quirúrgico	1
Microondas para cada piso hospitalario, comedor, cocina de dietas.	1
Balanza digital por 100 a 200 gr. Con plataforma.	1
Balanza gramera para área de enterales y área de dietas.	1
Batidora semi-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
Licadoras domésticas	

	2	
Equipo de baño maría	-----	
Estufa de secado y esterilizadora		
Sartenes volcable industriales	-----	
Campana con extractora de grasa	1	
Pelador de Naranja industrial	-----	
Extractor de jugo industrial	-----	
Marmitas volcables de 100 a 600 litros	-----	
Anaqueles de acero inoxidable	3	
Termómetro de alimentos cárnico	1	
Termómetro de alimentos lácteos	1	
Batidoras domésticas	-----	
Balanza de sobremesa por 20 kgr.	-----	
Mesa térmica (tábola) con accesorios	-----	
Juego de comedor por 4 sillas (mesa con sillas)	-----	
Televisor para comedor	-----	
Equipo de aire acondicionado. para comedor.	-----	
Ventiladores de techo para cocina	-----	
Ventiladores para áreas periféricas (reposterías)		
Estantes con puertas para guardado de menaje de acero		

Container para desperdicios	-----	
Lockers por dos cuerpos	-----	

5.6. 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.

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

Para pacientes, la vajilla será de ornamin 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 critica de emergencia, ontología y otros considerados necesarios por el Servicio de Nutrición, se utilizarán material descartable en la cantidad y calidad adecuada determinada por la misma área de hospitalización y Servicio.

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

5.8. El hospital que es abastecido con preparaciones, provenientes de otros Centros utilizarán los mecanismos convenientes según criterios del Servicio de Nutrición del destino.

5.9. 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.

5.10. 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 y será presentado en su propuesta técnica. (Directiva 011-GC-EsSalud-2001: Normas para el manejo de alimentos en los servicios hospitalarios).

6. HIGIENE Y SALUBRIDAD

6.1. 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

6.2. 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.

- 6.3. 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.
- 6.4. 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.
- 6.5. 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.
- 6.6. 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.
- 6.7. El contratista instalará extinguidores de acuerdo al área de trabajo, capacitando a su personal en su uso y realizando ensayos cada trimestre para prevenir accidentes.
- 6.8. 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.
- 6.9. 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 2.5 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 biocontaminados.
- Los residuos no contaminantes del área de Producción Central serán recolectados en bolsas plásticas de color negro.
- 6.10. El área administrativa del Hospital I Paita emitirá las disposiciones convenientes respecto a la eliminación de los residuos alimentarios hospitalarios, según Normativa vigente.
- 6.11. 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 Bioseguridad.
- 6.12. 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.
- 6.13. 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 recepcionados. Esta información estará disponible durante las supervisiones que realice el Nutricionista ESSALUD.
- 6.14. El contratista deberá contar con todas las medidas de seguridad y protocolos ante pandemia COVID-19 y otros.

7. RESPONSABILIDADES

- 7.1. 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.
- 7.2. 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.
- 7.3. 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.
- 7.4. 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.
- 7.5. 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.
- 7.6. 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.
- 7.7. El Contratista al inicio del servicio entregará al Hospital 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 éste requisito inicial, no se dará por ejecutado el Contrato.
- 7.8. 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 8.1.
- 7.9. El contratista se obliga al pago por el uso de infraestructura de cocina, energía eléctrica, agua, bienes y equipos cedidos deduciéndose mensualmente el descuento del 9% del monto facturado.

8. PERSONAL DEL CONTRATISTA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

HOSPITAL I MIGUEL CRUZADO VERA - PAITA

ESPECIALIDAD	MAÑANA	TARDE	NOCHE	TOTAL
Nutricionista de Producción	1			1
Chef - Maestro de cocina.	1			1
Ayudante de cocina (no hay)				
Auxiliares de Nutrición	1	1		2
Cenero			1	1
Ayudante de Limpieza	1	1		2
Total	4	2	1	7

(*) 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. 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 las establecidos en el Manual de Organización y Funciones de la Unidad de Nutrición de EsSalud.

8.5. Profesionales y no profesionales tendrán experiencia y acreditarán tener estudios especializados y /o capacitaciones en su área por un mínimo de 240 horas lectivas al ingresar a la prestación del servicio. Este requisito se constituirá en un factor de evaluación 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).

- 8.6. El personal profesional y no profesional recibirá por parte del contratista dos cursos de actualización en el año: en Manipulación e higiene de alimentos, dietoterapia y /o cursos en el área, con una duración efectiva de 20 horas cada uno.
- 8.7. El Contratista al inicio del servicio deberá presentar al Servicio de Nutrición, certificados de no registrar antecedentes policiales ni penales del personal destacado para la ejecución del servicio, expedidos por los organismos oficiales competentes. Así como el carné de sanidad vigente. El incumplimiento no permitirá la ejecución del contrato.
- 8.8. 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).
- 8.9. El Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, solicitará la sanción y/o cambio de personal, cuando éste incurra en faltas graves continuas. El Contratista tomará acción de dicha sanción en forma inmediata.
- 8.10. 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.
- 8.11. El personal del Contratista deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen. Para tal efecto se presentará al comienzo de la prestación de Servicio el Manual de Procedimientos y Funciones de cada área, tanto en el nivel profesional, como auxiliar. El Servicio de Nutrición dará la conformidad de dicha documentación.
- 8.12. El personal del Contratista deberá observar las siguientes normas de conducta:
 - Pulcritud y orden personal en todo momento.
 - Puntualidad y confiabilidad.
 - Respeto y Cortesía.
 - Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa.
- 8.13. 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.
- 8.14. El cambio y/o rotación del personal profesional y auxiliar será evaluado, coordinado y aprobado oportunamente por el servicio de nutrición del Centro Asistencial.

9. **CONTROL DE CALIDAD:**

- 9.1. 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.

9.2. El contratista cumplirá con la realización del control bromatológico y/o microbiológico de los alimentos, según lo determine el responsable del servicio) en forma trimestral y/o cuando exista situación de riesgo. En el área de fórmulas lácteas y enterales estos controles serán en forma mensual de ser necesario.

9.3. El Servicio de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento por intermedio del servicio de Nutrición, solicitará la realización de los controles microbiológicos y/o bromatológicos, según corresponda, a un Laboratorio autorizado por el Ministerio de Salud.

- El servicio de nutrición coordinará la fecha y los detalles de la toma de muestras de acuerdo a las necesidades de control sanitario.
- a Oficina de Logística atenderá el requerimiento del control solicitado gestionando su realización y comunicando a la empresa contratista para la cancelación correspondiente.
- Las muestras deberán ser extraídas directamente de los recipientes o tomadas de los equipos o menaje en presencia de los nutricionistas de EsSalud y de la Empresa concesionaria
- Los resultados microbiológicos y/o bromatológicos serán remitidos al Servicio de Nutrición, Administración, y Dirección del respectivo Centro Asistencial. El costo de estas pruebas serán asumidas por el Contratista.

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.

9.4. 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.

9.5. 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.

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

10. PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO

- 10.1. Los resultados microbiológicos que por dos veces resulten positivos, son causales de resolución de contrato.
- 10.2. 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.
- 10.3. 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.
2.	Retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido.	S/.150.00 por hora de retraso. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad 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 adecuado del personal.	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 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 uñas de las manos crecidas, o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas),prácticas inadecuadas de higiene ,etc.	S/. 200.00 diario, siempre y cuando sea reiterativo hasta dos veces. La tercera vez de ocurrencia será motivo de resolución de contrato
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.

9.	Incumplimiento injustificado en la oportunidad y omisión en la atención alimentaria de los pacientes.	S/300,00 por cada día incumplido.
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.
11.	Omisión de la atención alimentaria de pacientes y personal	S/. 1000.00 y resolución de contrato en la segunda falta.
12.	Incumplimiento con la dotación de recursos requeridos.	S/. 500.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso
13.	Incumplimiento en la entrega y reparaciones de equipos solicitados.	S/. 200.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso

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 EsSalud.

4.3. Propiedad intelectual

El contratista mantendrá en reserva absoluta el manejo de la información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros.

4.4. Medidas de control durante la ejecución contractual

4.4.1 Conformidad de los bienes

A. Área que recepcionará y brindará la conformidad

La conformidad de la adquisición del bien 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 del Servicio de ayuda diagnóstica y tratamiento del Hospital Miguel Cruzado Vera 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 bienes 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.

B. Forma de pago

El pago por la presente contratación se realizará bajo forma de **pago único**, previa conformidad de la prestación 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 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 [http:// https://mpv.ESSALUD.gob.pe/](http://https://mpv.ESSALUD.gob.pe/), en el horario desde las 8:30 a 16:30 horas.

Modalidad de Pago

a) Precios unitarios

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.

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.

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, participacionistas, 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.

VIII. 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."

ANEXO N° 01

REQUERIMIENTOS - VALOR REFERENCIAL MAYO

CENTRO ASISTENCIAL	REQUERIMIENTO MENSUAL		VALOR UNITARIO		VALOR TOTAL (12 MESES)		VALOR REFERENCIAL TOTAL DEL SERVICIO
	(Dieta Sólida)	(Dieta Líquida)	(Dieta Sólida)	(Dieta Líquida)	(Dieta Sólida)	(Dieta Líquida)	
HOSPITAL I PAITA	648	120					
Totales	648	120					

ANEXO N° 2

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 _____
 Certificado de Sanidad _____
 SI mujeres hombres total

Fecha de vencimiento _____
 Observaciones: _____

I. SUPERVISION

N°	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 OPERACIONES CON ALIMENTOS. 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.	SI	NO		OBSERVACION
3	INSTALACIONES DE SERVICIOS BASICOS	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 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 reboso. 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.	SI	NO		OBSERVACION
3.3	SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS 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.	SI	NO		OBSERVACION
4	Los vestuarios están limpios y separados de los SS.HH. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE LA ELABORACION (BPM) 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 tarimas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza. Kárdex 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.	SI	NO		OBSERVACION

	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 ó -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 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.	SI	NO						OBSERVACION
6	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS) 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 recole, 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.	SI	NO						OBSERVACION
7	CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE, BPM Y PHS Verifican calidad sanitaria del agua con control de cloro residual. Se llevan los controles de las concentraciones de desinfectante utilizadas por utensilios.	SI	NO						OBSERVACION

	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 de los evaluador(es)			

ANEXO N° 03

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

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

cuantitativos garantizando que el proceso no modifique el aporte de nutrientes.		
Las diferentes preparaciones cumplen con los principios organolépticos del control de calidad.	<input type="radio"/> NO	
Distribuye los regímenes normales y dieto terapéuticos a las unidades de Hospitalización y comedores.	<input type="radio"/> <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	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/>	
Elabora la fórmula enteral según las dosificaciones calculadas del Nutricionista.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/>	
Envasar y rotular las Fórmulas Enterales indicando horario, volumen, N ° cama y nombre del paciente	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	
IX. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACION DE FORMULAS LÁCTEAS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Recepciona las solicitudes de Fórmulas de las Unidades de Hospitalización	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/>	
Elabora las formulas lácteas según la dosificación calculada por el Nutricionista	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/>	
Esteriliza el menaje a utilizar siguiendo las normas estrictas de bioseguridad.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/>	
Rotular y envasar las formulas indicando horario, volumen, numero de cama del niño.	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	

NUTRICIONISTA

Anexo 4

CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA ____/____/____

I. PRESENTACIÓN DEL PERSONAL Y HÁBITOS DE HIGIENE	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	M	T	N	
Poseen uniforme claro y limpio	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Poseen gorra, redecilla o toca en la cabeza	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Presentan mascarilla	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Presentan delantal	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Utilizan guantes	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Presentan calzado blanco y limpio	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Presentan el rostro afeitado	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Presentan el cabello recogido o corto	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Presentan uñas cortas limpias y sin esmalte	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Presentan alhajas	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
II. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
¿Han recibido capacitación en los últimos 6 meses sobre manipulación e higiénica de alimentos?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
El personal conoce las normas de bioseguridad y manipulación de alimentos	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
III. LIMPIEZA DE LOCAL	M	T	N	OBSERVACIONES
El sistema de iluminación esta mantenido de forma eficiente y limpia	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Las ventanas están limpias sin impedir la entrada de luz natural	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
La entrada y los pasillos están limpios y libres de obstáculos	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Se realiza la limpieza de ambientes al menos 3 vez/día y/o cuando se requiera	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
IV. DE LA COCINA	M	T	N	OBSERVACIONES
Las superficies de trabajo o de contacto con los alimentos son de material impermeable formica u otros	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Las cocinas se encuentran limpias y libres de acumulación de grasa y en perfectas condiciones	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Disponen de lavaderos limpios	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Utilizan lavavajillas	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Se realiza la limpieza de ambientes al final de la jornada	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
V. MENAJE Y UTENCILIOS	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	M	T	N	
Los equipos están visiblemente limpios, en buenas condiciones y son apropiados	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se encuentran almacenados en forma limpia, organizada?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se encuentran visiblemente limpios, en buenas condiciones, son apropiados?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Se realiza el desmanche de la vajilla utilizando lejía, máximo 1v/semana	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
VI. ALMACÉN Y CAMARAS	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	M	T	N	
A. ALMACÉN				
<i>Apariencia Interior</i>	B () R () D ()	B () R () D ()	B () R () D ()	
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, ventanas, pisos, etc.?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se mantienen los ingredientes o insumos a granel en depósitos adecuados, clasificados y están debidamente rotulados?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
B. CAMARA DE VERDURAS Y VIVERES FRESCOS	M	T	N	OBSERVACIONES
<i>Apariencia Interior</i>	B () R () D ()	B () R () D ()	B () R () D ()	
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	SI ()	SI ()	SI ()	

	NO ()	NO ()	NO ()	
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
C. CAMARA DE CARNES	M	T	N	OBSERVACIONES
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Existe una adecuada conservación de los productos?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
D. CAMARA DE LACTEOS	M	T	N	OBSERVACIONES
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se almacenan por separado los diferentes productos?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
E. ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE TUBÉRCULOS	M	CUMPLIMIENTO T	N	OBSERVACIONES
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
F. DE LA PREPARACIÓN DE FORMULAS ENTERALES (FE)	M	CUMPLIMIENTO T	N	OBSERVACIONES
El área de preparación de formulas Enterales se encuentran correctamente limpias	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Se cuenta con los insumos necesario para la preparación de las FE	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
El personal tiene y usa la vestimenta adecuada para la preparación de FE	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
VII. DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS HOSPITALARIOS SEGÚN DIRECTIVA N° 008-GG-ESSALUD-2000	M	CUMPLIMIENTO T	N	OBSERVACIONES
A. De la Eliminación				
Cuentan con bolsas de polietileno de espesor de 3 mils (mil = 1/1000 pulgada), con capacidad de acuerdo al volumen necesario.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los residuos Sólidos son ubicando en espacios con la señalización respectiva.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los residuos sólidos son almacenados de acuerdo a su clasificación:	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Residuos Biocontaminados (Categoría A) en bolsa de color rojo	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Residuos Comunes (Categoría C) en bolsa de color negro.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los residuos sólidos clasificados como biocontaminados (categoría A), son sometidos a incineración	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
La recolección de residuos sólidos del Hospital se realiza con intervalos no mayores a 24 horas.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
B. Del Equipo de Protección del Personal encargado de la Eliminación de Residuos Sólidos	M	T	N	OBSERVACIONES
Usa uniforme compuesto por pantalón largo y camisa con manga mínima de ¾ de material resistente y de color claro, específico para el uso del personal de servicio.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Usa guantes de PVC con mangas de 18" (para el transporte)	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Usa Botas de PVC (impermeables, antideslizantes y resistentes a sustancias corrosivas, color claro, de media caña)	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Usa Gorra de color claro.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Usa Respirador con filtro según agente ambiental: material de partículas en forma sólida o líquida, gases y vapores.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
VIII. INSTALACIONES SANITARIAS	M	T	N	OBSERVACIONES
Se encuentran limpias y libre de olores extraños	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Se encuentran en perfectas condiciones de conservación	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Se encuentran provistos de jabón, papel, etc.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
IX. COMEDOR				
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, ventanas, etc.?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
X. SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE		CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES

	M	T	N	
¿Los cables se encuentran bien instalados (no se encuentra cables pelados, empalmes defectuosos)?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Los tomacorrientes, enchufes e interruptores se encuentran en buen estado?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Sus depósitos de desecho domésticos cuentan con bolsas negras y tapas	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los extintores y botiquines se encuentran ubicados en lugar visible	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los balones de gas no presentan riesgos de fuga	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	

LEYENDA:

M: Mañana B: Buena
T: Tarde R: Regular
N: Noche D: Deficiente

NUTRICIONISTA

ANEXO NO. 5: 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							
	REFRIGERIO							
	Leche u otros							
	Pan con entremés							
	COMIDA							
	Ensalada							
	Sopa o crema							
	Guiso							
	Arroz							
	Fruta / Postre							
	Infusión							

<p>LEYENDA:</p> <p>E= Excelente B= Bueno R= Regular M= Malo</p>

ANEXO N° 06

COMPONENTES Y ESTANDARES MINIMOS

Equipamiento Básico	NIVEL I
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	
Licuadora industrial	
Licuoextractor eléctrico	●
Procesador eléctrico de alimentos	
Batidora mezcladora eléctrica	
Freidora eléctrica de acero inoxidable, con canastillas para freír	—
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 términos 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	

ANEXO 7**1. CENTRO ASISTENCIAL: HOSPITAL I PAITA**

Nombre del Equipo	Cantidad	Marca	Capacidad	Estado Conservación
COCHE TERMICO	01	NOVA		REGULAR

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

Mascarilla	X	X	X
-------------------	----------	----------	----------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES

CODIGO	MATERIAL	UN	TIPO	PRESENTACION	CALIDAD	OBSERVACIONES	TIPOPR
190060004	Aceite de oliva (lata)	UN	Extra, FINO	Envase de vidrio con etiqueta de producto de fabrica capacidad 1 lt. Tapa sellada con prescinto de seguridad.	Virgen (de primer filtro). Color, olor y aspecto característico (libre de impurezas)	Registro Sanitario vigente. Fecha mínimo de vcmtó. De producto seis (06) meses	SECOS
190060005	Aceite vegetal	L	Vegetal	Envase de vidrio con etiqueta de producto de fabrica capacidad 1 lt. Tapa sellada con prescinto de seguridad. Caja por doce (12) unidades.	Color , olor, sabor, aspecto y consistencia característico (libre de impurezas)	Registro Sanitario vigente. Fecha mínimo de vcmtó. De producto seis (06) meses	SECOS
190040001	Aceituna de botija	KG	Botija negra fresca, super extra	Por kilos en barril cerrado	De primera, seleccionado, color y sabor caracter. Tamaño Uniforme unid 8 gr	Reg. Sanit. Fec. De Venc. Min. 2 meses	FRESCOS
190040003	Acelga	KG	Fresca, hojas enteras	Por kg. Envase plastificado	De primera, hojas limpias enteras verde intenso		FRESCOS
190050001	Achiote	KG	Grano	Envase bolsa de polietileno. Sellado en ambos extremos. Capacidad un (1) kilo	De primera, (grano entero, grande, uniforme y seleccionado). Color, olor y aspecto característico.	Registro Sanitario vigente. Fecha mínimo de vcmtó. De producto seis (06) meses	SECOS
190050006	Aji no moto	KG	Sazonador	Envase de plastico con etiqueta de producto de fabrica. Sellado en su totalidad. Capacidad un kilo.	Color, sabor, olor y aspecto característico (libre de impurezas y signos de humedad). Bolsas sin emmendaduras.		SECOS
190050007	Aji panca seco	KG	Seco entero sin pepa	A granel	De primera		SECOS
190040005	Aji verde	KG	fresco grande	Por kilo con unid. de 60 gr. Envase plastificado	De primera seleccionado		FRESCOS
190050009	Ajo entero Pelado	KG	Eritero, pelado	A granel en bolsa plastica	De primera, granos grandes sanos y tamaño uniforme	Registro sanitario	FRESCOS
190040006	Albaca	AT	Fresca	Por kg. Envase plastif.	De primera, hojas enteras grandes limpias frescas verde intenso	Registro sanitario	FRESCOS
190050014	Anis en grano	KG	Grano, seco , entero, limpio	Bolsa de papel sellado a granel	De primera, olor aromático		SECOS
190040012	Apio	KG	Fresco	Por kg. Atados de cabeza grande	De primera, seleccionado, hojas enteras limpias verdes		FRESCOS
190070004	Aroz Extra	KG	Perfado superior	Saco x 50 kg y rotulado de polietileno sellado	De primera, grano limpio entero lustrado	Registro sanitario	SECOS
190040017	Arveja seca partida	KG	Menestra seca verde partida	Sacos de 50 kg. De polietileno	De primera seca de color verde brillante	Registro sanitario vigente, fecha de vcmtó	SECOS
190040018	Arveja verde americana	KG	Americana fresca	Por Kg. Envase plastificado	De primera, selecc., grano grande liso ovalina		FRESCOS
190030003	Atún filete conserva	UN	Filete en aceite natural	Caja de 48 latas de 198 gr. C/U	De primera, sabor y color característico	Fecha de vcmtó, reg. Sanitario	SECOS
190040020	Avena	KG	Hojuela entera	Bolsas de 10 kg. De pl stico resistente	De primera, sabor y olor característico	Reg. Sanitario fec. De vcmtó.	SECOS
190050015	Azúcar blanca	KG	Blanca refinada	Bolsa de papel de 50 kg. Sellado	Uso domestico de primera, de olor y color característico	Reg. sanitario vigente	SECOS
190040024	Berenjenas	KG	Fresco	Por Kg. Unid. De 500 gr. Envase de jaba	De primera post seleccionado tamaño uniforme		FRESCOS
190040026	Betarraga	KG	Cabeza grande fresca	Por Kg. Atados con unidad de 200 gr. S/tallo y s/hoja	De primera seleccionado entera sana y sin brotes		FRESCOS

Fuente: Sub Gerencia de Almacenamiento y Distribución

190040059	Coliflor	KG	Fresca	Por Kg. Unid. Grandes de 500 gr. En jaba plastificada	De primera seleccionada sin hojas cabeza compacta		FRESCOS
190050034	Comino entero	KG	Entero seco	A granel envase de papel sellado	De primera olor aromático	Fecha de vcmtto min 6 meses	SECOS
190040060	Culantro entero	KG	Fresco entero	Por Kg. Atado de 500 gr. Envase de papel	De primera seleccionada, hojas grandes y tallos verdes		FRESCOS
190050028	Champiñón	KG	Entero	Latas de 425 gr.	De primera, sabor y color característico	Fecha de vencimiento, reg. Sanitario	SECOS
190050030	Chancaca	KG	De caña de azucar	Chipas de 4 unid.	De primera, de color y sabor característico.		SECOS
190040047	Choclo tierno	KG	Fresco	Por Kg. Unid. Mjnlmo 1 capa de panca	De primera, seleccionado. granos grandes tiempos		FRESCOS
190080012	Chocolate de taza	KG	Para taza, de cacao 90gr c/tableta	En barra, envase de papel plastificado sellado	De primera, olor y sabor característico	Reg. Sanit. Fec. Venc. 6 meses mínimo	SECOS
190040064	Duraznos	UN	Fresco	Por kilo con unid de 150 gr. C/u	De primera seleccionada sin maquiladoras, en jabas de plástico		FRESCOS
190030011	Duraznos al jugo en mitades X 850 gramos	UN	Durazno al jugo	Latas de 850 gr. Con unidades de 90 gr.	De primera, sabor y olor característico	Reg. Sanitario fecha de vcmtto. Min 8 mese	SECOS
190040067	Espinaca Sin moler	KG	Fresca entera	Por Kg. Hojas grandes, envase plastificado	De primera, hojas verdes oscuras sanas y limpias		FRESCOS
190070026	Fideo surtidos	KG	Surtido	Bolsa de 10 kg. Canuto, codo, corbata, letras grandes, entrefino delgado, cabello de angel	De primera, entero de trigo duro. De Marca conocida	Fecha de vencimiento, reg. sanitario	SECOS
190070029	Fideo tallarin Enbolsado	KG	Grueso Nº 40	Bolsa de 10 kg. Rotulados, sellados	De primera, entero de trigo duro	Fecha de vencimiento, reg. sanitario	SECOS
190070032	Flan de vainilla	KG	Granulado de vainilla	Bolsa plástica sellada x 10 kg.	De primera, color, olor y sabor característico	Reg. Sanit. Y vigencia minima 6 meses	SECOS
190040071	Frijol canario	KG	Canario seco	Sacos de 50 kg. A granel, envase de polietileno	De primera, granos sanos limpios y enteros	Reg. Sanitario, fecha de vencimiento min 4 meses	SECOS
190040073	Frijol panamito	KG	Panamito seco	Sacos de 50 kg. A granel, envase de polietileno	De primera, granos sanos limpios y enteros	Reg. Sanitario, fecha de vencimiento min 4 meses	SECOS
190040074	Frijol verde	KG	Americana fresca	Por Kg. Envase plastificado	De primera, selecc., grano grande liso c/vaina		FRESCOS
190040075	Frijolito chino	KG	Geminado fresco	Por Kg. Envase de papel	De primera, seleccionado		FRESCOS
190070042	Galletas de soda En caja	CA J	De soda	Cajas de 3 kilos	De primera, color y sabor característico	Reg. Sanitario, fecha de vencimiento min 6 meses	SECOS
190070043	Galletas de vainilla En bolsa	UN	Vainilla (animalitos)	Bolsa de 1 kilo	De primera, color y sabor característico	Reg. Sanitario, fecha de vencimiento min 6 meses	SECOS
190040076	Garbanzos	KG	Seco	A granel x 60 Kg, envase de polietileno sellado	De primera, granos limpios y enteros	Reg. Sanit. Fecha de Venc. min. 6 meses	SECOS
190050045	Gelatina de sabores surtidos	KG	Granulada de sabores surtidos	Bolsa de plástico sellado de 5 a 10 kg.	De primera, color, olor y sabor característico	Reg. Sanitario, fecha de vencimiento min 6 meses	SECOS
190040078	Granadilla Fruta	UN	Huaranchal	Por kilo con unid. De 100 grs. Aprox. Envase de plástico	De primera, seleccionado		FRESCOS
190040081	Guindones	KG	Deshidratados	Cajas de 10 kg. Con unid de 8 gr.	De primera, color y sabor característico, aspecto brillante, textura	Reg. Sanitario, fecha de vencimiento 6 meses	SECOS
190070050	Harina de arveja Bolsa x 1 kilo	KG	Harina de arveja	Envasado, sellado en bolsa plastificada de 5 kg.	De primera, polvo uniforme, color característico. Extra		SECOS

190040027	Brocoli	KG	Fresco	Por Kg. Unidades de 500 gr.	De primera selecc. Tam. Uniforme s/hojas color verde		FRESCOS
190080007	Café instantáneo x 200 gramos	UN	Instantaneo	Latas selladas	De primera, color y sabor característico, olor aromático	Fecha de vcmtó., reg, sanitario	SECOS
190080004	Café molido	KG	Grano molido	Sobre metálico sellado	De primera, color y sabor característico, olor aromático	Fecha de vcmtó., reg, sanitario	SECOS
190040028	Caigua	KG	Fresco	Por kg. Unid. De 120 gr. En jaba de madera	De primera seleccionado, tamaño uniforme, limpias y verdes		FRESCOS
190040031	Calabaza china	KG	Fresca	Por Kg. Unid. De 300 gr. Envase en jaba plastificado	De primera seleccionado, tamaño uniforme		FRESCOS
190050022	Caldo de carne Cubito	CA J	Sazonador de pollo y carne	Envase sellado	De primera, color y sabor característico	Con fecha de vcmtó.	SECOS
190040032	Camote amarillo	KG	Fresco	Por Kg. Unid. De 500 gr. Envase polietileno	De primera seleccionado s/brotos tamaño uniforme		FRESCOS
190050112	Canela china	G	Molida	Bolsa de polietileno por kilo	De primera, olor aromático característico	Reg. Sanitario	SECOS
190050024	Canela entera	KG	corteza entera	A granel, envase de papel sellado	De primera, olor aromático característico	Reg. Sanitario fec. De vcmtó min 6 meses	SECOS
190040034	Carambola Fruta	KG	Fresca	Por Kilo	De primera seleccionado, tamaño uniforme		FRESCOS
190020003	Carne de chanchito	KG	Nacional, fresco	Pulpa sin grasa sin hueso, piernas y chuletas	De primera, limpio, olor y color caract.	Cert. Sanit. Y sello de calidad	CARNICOS
190020007	Carne de pavita X unidad	UN	Fresco procesado a golpe de frío	En medallones de 170 gr. Unidad	De primera, firme al tacto, color y olor característico	Cert. Sanit. Vigente	CARNICOS
190020007	Carne de pavita X unidad	UN	Fresco procesado a golpe de frío	En medallones de 170 g unidad	De primera, firme al tacto, color y olor característico	Cert. Sanit. Vigente	CARNICOS
190040184	Rabanitos	KG	Fresco sin hojas	Por atado	Seleccionado, tamaño grande, uniforme, sin grietas		
190040049	Cirueta Chilena	KG	Fresco	En caja o jabas	Color, olor, sabor característico Seleccionado, tamaño grande uniforme, peso por unidad 180 gr.		
190020011	Carne de pollo Sin menudencia	KG	Fresco procesado a golpe de frío	Eviscerado s/menudencia s/grasa, en jabas	De primera, firme al tacto, color y olor característico	Cert. Sanit. Vigente	CARNICOS
190020012	Carne de vacuno	KG	Fresco, Vacuno nacional envasado al frío	Pulpa,limpio s/grasa, s/nervios, bistec, asado, cabeza de lomo, bife, embolsados en jabas	De primera, olor y color rojo caract.	Cert. Sanit. Y sello de calidad	CARNICOS
190040035	Cebada	KG	Limpio, seleccionado	Bolsas de papel de 5 kg.	De primera grano entero		SECOS
190040038	Cebolla china	KG	Fresca	Por Kg. Hojas enteras, envase de papel	De primera color verde oscuro seleccionado		FRESCOS
190040039	Cebolla roja	KG	De cabeza, fresca, arequipeña	Por kg., unid. de 200 gr. Envase de polietileno	De primera, seleccionado, bulbos enteros de tam. Uniforme s/brote		FRESCOS
190080041	Cedrón (hojas)	KG	Fresca Entera	Por kg. Hojas verdes envase de papel	De primera seleccionadas hojas y tallos verdes oscuros	Empaque adecuado	FRESCOS
190010014	Cerveza negra X 620 ml.	UN	Negra	Botellas de 620 Ml.	De primera sabor característico	Fec. De vcmtó. Reg. Sanitario	SECOS
190050031	Clavo de olor	KG	De olor	A granel, envase de papel sellado	De primera, olor aromático característico		SECOS
190080017	Cocoa	KG	Cacao Refinado	Envasado, sobre metálico	De primera, olor y sabor característico	Registro Sanitario, fec. de venc. min 6 meses	SECOS
190040053	Col blanca	KG	Fresca crespita blanca	Por Kg., unid. Grandes de 500 gr. En jabas de plástico	De primera, seleccionado, cabeza grande dura compacta		FRESCOS
190040055	Col china	KG	Fresca	Por Kg. Unid. Grandes enjabas plásticas	De primera, seleccionado de cabeza grande tierna limpia		FRESCOS

190070053	Harina de chuño	KG	Fécula de papa	Envase sellado de papel plastificado x 25 kg	De primera, polvo uniforme, color característico	Reg. Sanitario, fecha de encimiento min. 6 meses	SECOS
190070058	Harina de maíz blanco bolsa x 1 kilo	KG	Harina de Maíz blanco bolsa x 1 kilo	Envase sellado de papel plastificado x 5 kg.	De primera, polvo uniforme, color característico	Reg. Sanitario, fecha de encimiento min. 6	SECOS
190070067	Harina de trigo preparada	KG	Harina de trigo preparada	Bolsa de 1 kg. Con rotulo sellado	De primera, sin grumos, consistencia, uniforme	Registro sanitario, fecha de vencimiento	SECOS
190080021	Hierba luisa	KG	Fresca	Por Kg. Hoja verde oscura envase de papel	De primera seleccionado hojas sanas y limpias		FRESCOS
190040085	Hierbabuena	KG	Fresca entera	Por Kg. Hoja verde oscura envase de papel	De primera seleccionado hojas sanas y limpias		FRESCOS
190040087	Higos secos	KG	Secos, nacional, seleccionados	Bolsas de plástico de 10 kg. con unid. De 13 gr	De primera, color y sabor característicos	Reg. Sanitario, fecha de vencimiento min 6 meses	SECOS
190040088	Hinojo	KG	Fresco	Por Kg. Envase de papel	De primera, seleccionado		FRESCOS
190050047	Hongos secos	KG	Deshidratados	A granel por kg. Envase de papel	De primera, limpios secos y enteros de tamaño uniforme		SECOS
190020017	Hot-dog	KG	Especial	Unid. De 20 gr., herméticamente cerrado y sellado	De primera, olor, color, sabor, aspecto de consistencia característico		FRESCOS
190040092	Huacatay	KG	Fresco	Por kg. Envase de papel	De primera, seleccionado hojas sanas y limpias		FRESCOS
190020020	Huevo rosado	KG	De gallina	Jajas trunco. De 20 gr. Limpios fresco sin rupturas 22 kg por caja	De primera	Reg. Sanit. Certif. Salmonella fec. De vcmt. Min. 2 meses	FRESCOS
190020025	Jamonada de temera	KG	Especial	Tajadas 20 gr. Hermeticamente cerrado y sellados	De primera de olor, color, sabor, aspecto, consist. y ligazon	Reg. Sanit. Fec. De Vencim. Min. 2 meses	FRESCOS
190040094	Jo lan tan	KG	Fresco	Por Kg. Envase plastificado	De primera, seleccionado, vaina entera		FRESCOS
190050050	Kion	KG	Fresco maduro	Por kg. Limpio y sano	De primera, seleccionado		FRESCOS
190050052	Laurel	KG	Hojas secas enteras	A granel por kg. Envase de papel	Hojas enteras sanas		SECOS
190020027	Leche condensada X 397 gramos	UN	Condensada	Lata de 397 gramos	De primera olor característico, color blanco cremoso	Reg. Sanitario, fecha de vcmt. Min 6 mese	SECOS
190020028	Leche de soya	KG	En polvo entera	Envase de papel plastificado sellado x 120 gr.	De primera, polvo uniforme color, sabor y aspecto característico	Reg. Sanitario, fecha de vcmt. Min 6 meses	SECOS
190020031	Leche en polvo entera	KG	En polvo entera	Envase de papel plastificado sellado x 25 kg.	De primera, polvo uniforme color, sabor y aspecto característico	Reg. Sanitario, fecha de vcmt. Min 6 meses	SECOS
190020093	Leche evaporada	UN	Evaporada entera	Caja de 48 latas grande	De primera olor característico, color blanco cremoso	Reg. Sanitario, fecha de vcmt. Min 6 meses	SECOS
190040097	Lechuga fresca	KG	Orgánica fresca	Por Kg. Unidades con hojas grandes envase de plástico	De primera, seleccionado		FRESCOS
190040099	Lentejas	KG	Nacional y/o importada	Sacos de 50 kg. Envase de polietileno	De primera, granos sanos limpios y enteros	Reg. Sanitario, fecha de vcmt. Min 4 meses	SECOS
190040101	Lima dulce Fruta	UN	Dulce	Unidades de 200 gr. C/u envase de madera	De primera seleccionado, grande jugoso color característico		FRESCOS

190040101	Lima dulce Fruta	UN	Dulce	Unidades de 200 gr. C/u envase de madera	De primera seleccionado, grande jugoso color característico		FRESCOS
190040103	Limon dulce	UN	Dulce	Unidades de 200 gr. C/u envase de madera	De primera seleccionado, grande jugoso color característico		FRESCOS
190040105	Limones	KG	Sutil Fresco	Por kilo con unid. de 30 gr. uniforme, envase de madera	De primera selecc. grande jugoso color característico		FRESCOS
190040107	Linaza	KG	Limpio, entero, seleccionado	Bolsas de papel de 5 kg.	De primera grano entero		SECOS
190040110	Maíz morado	KG	Seco en mazorca	En sacos de malla de 25 kg.	De primera, mazorcas enteras, granos limpios y secos sin deterioro		SECOS
190040112	Maíz pelado	KG	Mote	A granel, envase de polietileno	De primera, grano seco, entero, grande sin deterioro		SECOS
190040114	Mandarina	KG	De mesa fresca s/pepa	Por kilo con unid. De 180-200 gr. En jaba de madera	De primera seleccionada sanas y limpias		FRESCOS
190040116	Mango Fruta	KG	De mesa nacional	Por Kilo con unid de 200 gr. En caja de madera	De primera, seleccionado sanos y limpios		FRESCOS
190040117	Mani crudo	KG	Entero pelado	A granel envasado	De primera grano entero grande limpio s/deterioro		SECOS
190040120	Manzana chilena	KG	Chilena Fresca	Por Kilo con unid de 200 gr.	De primera		FRESCOS
190040123	Manzana nacional	UN	Delicia	Por kilo con unid. De 200 gr.	De primera seleccionada		FRESCOS
190040125	Manzana rayada	KG	De agua	Por kilo con unid de 150 gr. En jaba de madera	De primera seleccionada		FRESCOS
190050055	Manzanilla	KG	Fresca entera	Por kg. Hojas verdes envase de papel	De primera seleccionada hojas verdes sanas		FRESCOS
190040128	Maracuya	KG	Fresco	Por kilo con unid de 160 gr.	De primera seleccionada		FRESCOS
190060013	Margarina	KG	Vegetal no refrigerable	Envase de 10 kg. Cajas selladas	De primera, sabor, color, olor, aspecto y consistencia caract.	Registro sanitario, fecha de vencimiento	SECOS
190050117	Mayonesa	UN	Salsa	Empaques de 500 grs sellado, marca conocida	Color, olor y sabor característico	Registro sanitario, fecha de vencimiento min. 06 meses	
190040130	Melocoton	KG	Fresco	Por kilo con unid de 150 gr. C/u	De primera seleccionada sin magulladoras, en jabas de plástico		FRESCOS
190040131	Melon	KG	Fresco	Por Kilo con unidades de 600 gr.	De primera seleccionado		FRESCOS
190040132	Membrillo	KG	Fresco	Por Kilo con unid. De 200 gr. En jaba de madera	De primera, seleccionado, grande uniforme		FRESCOS
190080039	Menta (hojas)	KG	Fresca Entera	Por kg. Hojas verdes envase de papel	De primera seleccionadas hojas y tallos verdes oscuros	Empaque adecuado	FRESCOS
190020045	Menudencia mondongo De res	KG	Vacuno, congelado limpio, blanqueado	Por kilos embolsado sellado	De primera color y olor caract.	Cert. Sanit. Vigente	CARNICOS
190030020	Memelada de sabores diferentes	KG	Sabores surtidos	Frascos de vidrio de 1 kg. Sellado	De primera, textura consistente y color y sabor caract.	Reg. Sanit. Y fec. De vencim. Min 6 meses	SECOS

190030023	Miel de maíz	KG	De maíz	Frasco de vidrio de 500 ml. Sellado	De primera textura, consistente y color y sabor caract.	Reg. Sanit., Fec. De Venc. Min 6 meses	SECOS
190020059	Moluscos pota	KG	Limpios, frescos	Embolsado por 5 kg.	De primera, olor, textura color caract. Consistencia firme	Cert. Sanit. Vigente	CARNICOS
190020060	Moluscos pulpo	KG	Limpios, frescos	Embolsado por 5 kg.	De primera, olor, textura color caract. Consistencia firme	Cert. Sanit. Vigente	CARNICOS
190040133	Moron	KG	Entero Nacional	A granel, envase de polietileno	De primera, granos enteros, limpios de color uniforme		SECOS
190050062	Mostaza	KG	Pasta	Bolsas de plástico de 500 gr. Rotulada y sellada	De primera, color, olor y sabor caract.	Reg. Sanit. Min de 6 meses	SECOS
190040136	Nabo	KG	Fresco sin hojas	Por Kg. Con unid. De 400 gr. S/hojas envase de plástico	De primera, seleccionado		FRESCOS
190040137	Naranja	KG	Nacional de postre	Por kilo con unid. de 220 gr.	De primera seleccionada, cascara limpia y sana		FRESCOS
190040140	Naranja procesada	KG	Nacional de jugo	Por kg. Con unid de 250 gr.en jaba de madera	De primera seleccionada, cascara limpia y sana		FRESCOS
190040142	Olluco Grande	KG	Serrano, amarillo grande	Por kilo, envase de plástico unidades de 140 gr.	De primera, seleccionado grandes, sanos s/brotes		FRESCOS
190050065	Oregano seco X kilo	KG	Hoja seca	A granel envase de papel	De primera, hojas limpias enteras		SECOS
190040143	Pacchoy	KG	Fresco con hoja entera	Por Kg. Envase de plástico	De primera, seleccionado hojas verdes sanas y enteras		FRESCOS
190050066	Palillo en polvo	KG	Molido puro	Embalse plastificado rotulado	De primera, color y olor característicos	Fec. De Venc., Reg. Sanit.	SECOS
190040147	Palta	UN	Fuerte fresca	Por kilo con unid de 300 gr. Envase jaba de madera	De primera, seleccionado		FRESCOS
190040145	Pallares secos	KG	Seco nacional	Sacos de 50 kg. Envase de polietileno	De primera, granos enteros sanos y limpios sin deterioro	Reg. Sani. Fec. De Venc. Min 4 meses	SECOS
190070080	Pan de molde Grande	UN	Sin sal	Moldes con tajadas de 28 gr.	De primera	Reg. Sanitario	FRESCOS
190070085	Pan de yema	UN	Con sal	Unid. De 40 gr.	De primera	Reg. Sanitario	FRESCOS
190070088	Pan frances	UN	Fresco con sal	Unid. De 40 gr.	De primera	Reg. Sanitario	FRESCOS
190070093	Paneton en bolsa 1 kilo	UN	Suave c/pasas y fruta confitada	Bolsa de 1 kg. Rotulado	De primera, color olor y sabor caract.	Reg. Sanit. Fec. Venc. Min 4 meses	SECOS
190040148	Papa amarilla	KG	Fresca	Por kg. Con unid. De 150 gr. Envase de polietileno	De primera, seleccionado, tamaño uniforme sanas sin brotes		FRESCOS
190040150	Papa blanca Extra	KG	Blanca	Por kg Con unid De 300 gr Envase de polietileno	De primera, seleccionado, tam Uniforme sanas s/brotes		FRESCOS
190040153	Papa seca	KG	Amarilla seca triturada	A granel envasado en bolsa de papel	De primera, color amarillo cristalino limpio		SECOS

190010017	Refresco En sobre	SO B	Diversos sabores	Embase plastificado rotulado para 3 litros	De primera, color y olor característicos	Fec. De Venc., Reg. Sanit.	SECOS
190040186	Rocoto	KG	Fresco maduro	Por kilos con unid de 50 gr. Envase de papel	De primera seleccionado tamaño uniforme enteros y limpios		FRESCOS
190050083	Sal molida De cocina	KG	Yodada	Envase de plástico sellado de 1 kg. Con membrete	De primera	Reg. Sanit. Fecha de vencimiento min 6 meses	SECOS
190050088	Salsa de tomate X 3 kilos	UN	Pasta	Latas de 3.250 kg. Rotulada, sellada	De primera, color, olor y sabor caract.	Reg. Sanit. Fec. De Venc. Min 6 meses	SECOS
190040187	Sandía	KG	Fresca	Por Kg. Tamaño uniforme	De primera seleccionado entera y sanas		FRESCOS
190070100	Semola	KG	De trigo	Boisa de 5 kg. Rotulada, sellada	De primera, granulado, sin grumos de marca conocida	Fec. De venc., Reg. Sanit.	SECOS
190050092	Sillao	UN	De soya	Botella de 500 ml. Rotulado, sellada c/precinto	De primera color, olor y sabor caract. De marca conocida	Reg. Sanit. Fec. De Venc. Min 6 meses	SECOS
190080026	Te Granel	KG	Hojas negras	A granel x kg. Envase de papel	De primera olor y color caract.		SECOS
190020084	Tocino	KG	Curado Seco Ahumado	Por Kilos herméticamente sellado	De primera olor, color, sabor, aspecto, consistencia y ligazón c	Reg. Sanit. Fec. de Venc. minimo 2 meses	SECOS
190040193	Tomate	KG	Italiano	Por kilos con unid. De 80 gr. En jaba de madera	De primera seleccionado color caract. Limpio sano tamaño uniform		FRESCOS
190080040	Toronjil (hojas)	KG	Fresca Entera	Por Kg. Hojas verdes envase de papel	De primera seleccionadas hojas y tallos verdes oscuros	Empaque adecuado	FRESCOS
190040198	Trigo pelado	KG	Amarillo, pelado, resbalado	A granel, envase plastificado	De primera, grano grande, limpio y uniforme		SECOS
190050095	Tuco tallarin En lata	UN	Pasta tuco	Latas de 245 gr. Rotulada sellada	De primera, color, olor y sabor caract.	Fec. De vencim., Reg. Sanit.	SECOS
190040201	Tuna Fruta	UN	Fresca. Blanca, Roja	Por kilos con unid. De 220 gr.	De primera, seleccionadas sin espinas ni magulladuras		FRESCOS
190040203	Uva blanca italiana	KG	Italia fresca	Por Kg. Granso grandes en jaba de madera	De primera, seleccionada		FRESCOS
190040205	Uva negra	KG	Fresca borgoña - La valle	Por Kg. Con granos grandes en jaba de madera	De primera Seleccionado		FRESCOS
190050096	Vainilla	UN	Escencia	Botella de 750 sellado con precinto	De primera olor aromático y sabor característico	Fec. De Venc. Reg. Sanit.	SECOS
190040206	Vainita americana	KG	Fresco	Por kilos envase de plastico	De primera seleccionado, vainas grandes		FRESCOS
190050098	Vinagre blanco X 500 cc.	UN	Blanco	Bot. De 500 Ml. Sellado con precinto	De primera, sabor color y olor caract.	Fec. De Venc. Reg. Sanit.	SECOS
190010020	Vino tinto	UN	Tinto	Bot. De 750 cc. Sellado	De primera, rotulado, sabor color y olor caract.	Fec. De Venc. Reg. Sanit.	SECOS
190040209	Yuca blanca	KG	Blanca y/o amarilla	Por kilos, de 400 gr c/u	De primera seleccionado y tamaño uniforme sin brotes		FRESCOS
190040210	Zanahoria	KG	Fresca tierna	Por kilos con unid. De 250 gr. Envase de polietileno	De primera seleccionado sanos s/brotes tamaño uniforme		FRESCOS
190040211	Zapallo italiano	KG	Italiano	Por Kg. Unid. 500 gr.	De primera Seleccionado enteros y sanos		FRESCOS
190040214	Zapallo macre	KG	Macre	Por Kg.	De primera Seleccionado enteros y sanos		FRESCOS

ANEXO 9 REQUISITOS DE CALIFICACION

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

B.- CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

B.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO

Requisitos:

Equipamiento Básico Estratégico requerido para ejecutar la prestación conforme a lo establecido en el 5.5 de los Términos de Referencia

Acreditación:

Documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

B.2 CALIFICACIÓN DEL PERSONAL CLAVE

B.2.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

1.- Requisitos Nutricionista

- Título profesional de Licenciada en Nutrición emitido por la Universidad competente.

Acreditación

El TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

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

2. Requisitos Cheff o maestro cocinero

.Estudios en la especialidad mínimo por seis meses en cocina hospitalaria o colectiva /o estudios en gastronomía emitidos por Entidades educativas.

Acreditación

Certificados o título legalizados que acrediten los estudios realizados

B.2.2. CAPACITACIÓN

B.2.2 Requisitos:

Nutricionista:

Contar con 240 horas lectivas de estudios en los últimos tres años o especialización en Administración de Servicios de Alimentación o afines.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA

Maestro Cocinero:

Contar con 120 horas lectivas de estudios de capacitación en Nutrición hospitalaria (Gastronomía, higiene y manipulación de alimentos, nutrición y dietética) en los últimos tres años.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple deCONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA

B.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

Nutricionista:

Tener experiencia Mínima de 01 Año en servicios de alimentación y dietoterapia.

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.

Maestro Cocina:

Tener experiencia mínima de 2 años en cocina hospitalaria.

Acreditación:

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

C.- EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a [CONSIGNAR EL MONTO DE FACTURACIÓN EXPRESADO EN NÚMEROS Y LETRAS EN LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA, MONTO QUE NO PODRÁ SER MAYOR A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN O DEL ÍTEM], por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de Alimentación, dietas, Nutrición brindada a pacientes en Hospitales o Centros de Salud Públicos y/o Privados.

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 voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

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

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

ANEXO 10 : DIRECTORIO.

<i>DIRECCIONES ALMACENES CENTRALES - REDES ASISTENCIALES</i>	
ZONA NORTE	
Red Piura	Hospital I Miguel Cruzado Vera Km 1.5 carretera Paita – Piura