



Resolución Directoral

Puente Piedra, 19 de Enero de 2022.

VISTO:



El expediente 0005538, que contiene el Proveído N° 019-12/2021-OPE-HCLLH/MINSA, que adjunta el Informe N° 085-12-2021-EP-OPE-HCLLH, de fecha 21 de diciembre de 2021, emitido por el Coordinador del Equipo de Planeamiento de la Oficina de Planeamiento Estratégico del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz (HCLLH), mediante el cual emite opinión favorable al presente Plan de Vigilancia de Higiene Alimentaria en los Servicios de Alimentación y Servicios Afines del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz - 2022"; y el Informe Legal N° 016-2022-AL-HCLLH/MINSA; y

CONSIDERANDO



Que, los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley 26842, Ley General de Salud, señala que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que la protección de la Salud es de interés público. Por lo tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;



Que, Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos que tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico;



Que, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada por Decreto Legislativo N° 1062, establece en su artículo 15° que el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental, es la Autoridad de Salud de nivel nacional con competencia técnico normativa y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, señalando como una de sus funciones en materia de inocuidad de los alimentos, el establecer las normas para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva y de hospitales;



Que, la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", tiene como finalidad de contribuir a proteger la salud de la población, estableciendo condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines;

...//



//...

Que, la Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA que aprueba con la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", tiene por objetivo establecer los Principios Generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud, estén o no operando dentro de ellos;



Que, mediante Decreto Supremo N° 038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobada por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones en el numeral 1 del artículo 4° de la referida Ley contempla que toda persona tiene derecho a consumir alimentos inocuos debiendo los proveedores suministrar alimentos sanos y seguro, siendo estos responsables directos por la inocuidad de los alimentos, en tal sentido están obligados a garantizar y responder, en el caso de alimentos elaborados industrialmente envasadas, por el contenido y la vida útil del producto indicado en el envase, debiendo ser dichos envases inocuos;



Que, en atención al documento, Memorandum N° 573-12/2021-UESA-HCLLH/SA, emitido por la Jefa de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, solicita Revisión, Aprobación y Proyección del acto resolutorio de "Plan de Vigilancia de Higiene Alimentaria en los Servicios de Alimentación y Servicios afines del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz - 2022";

Que, mediante el Informe N° 085-12-2021-EP-OPE-HCLLH el Coordinador de Equipo de Planeamiento del HCLLH; emite opinión favorable al Plan Vigilancia de Higiene Alimentaria en los Servicios de Alimentación y Servicios Afines del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz -2022;



Que, por otro lado, considerando que el presente Plan Vigilancia de Higiene Alimentaria en los Servicios de Alimentación y Servicios Afines del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz -2022, tiene por finalidad contribuir a la mejora en los servicios de expendio de alimentos en nuestra Institución, mejorando la calidad del servicio brindado satisfacción de calidad al visitante y personal que labora en nuestra institución, así como garantizar que el personal manipulador cumpla las medidas sanitarias requeridas, lo cual ayudara a valorar y consolidar la calidad higiénica en estos servicios;

Con el visto bueno del Jefe de la Oficina de Administración, la Jefa de la Oficina de Planeamiento Estratégico, la Jefa de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental y Asesoría Legal del "Hospital Carlos Lanfranco la Hoz;

Que, en uso de las facultades conferidas por el artículo 8° literal c) del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz aprobado mediante Resolución Ministerial N° 463-2010-MINSA;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR, el "Plan de Vigilancia de Higiene Alimentaria en los Servicios de Alimentación y Servicios Afines" del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz - 2022, contenido en dieciocho (18) folios, que en documento se adjunta y forma parte integrante de la presente Resolución.



ARTÍCULO 2°.- DEJAR sin efecto la Resolución Directoral N° 003-01/2020-HCLLH/SA; y todo acto resolutorio que se oponga a la presente Resolución.

ARTÍCULO 3°.- ENCARGAR, a la Unidad Epidemiología y Salud Ambiental del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, efectuar la supervisión y cumplimiento del Plan aprobado mediante la presente Resolución.



ARTÍCULO 4°.- La ejecución del presente Plan de Vigilancia de Higiene Alimentaria en los Servicios de Alimentación y Servicios Afines del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz- 2022, estará sujeta a la disponibilidad del crédito presupuestal.

...//



HOSPITAL
Carlos Lanfranco La Hoz

N° 08-01/2022-DE-HCLLH/M²NSA



Resolución Directoral

//..

ARTÍCULO 5°.- ENCARGAR al Responsable de la Administración y actualización del Portal de Transparencia Estándar efectuar la publicación de la presente Resolución en la Pagina Web del Hospital "Carlos Lanfranco la Hoz".

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE



MINISTERIO DE SALUD Hospital Carlos Lanfranco La Hoz
J. Ruiz Torres
MC. Jorge Fernando Ruiz Torres
CMP. 34237 RNE. 27994
DIRECTOR EJECUTIVO HCLLH

JFRT/JMLC/DRC/KPMV/EPM

Cc.

- Oficina de Administración
- Oficina de Planeamiento Estratégico
- Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental
- Asesoría Legal
- Archivo

HOSPITAL
"CARLOS LANFRANCO LA HOZ"

UNIDAD DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD AMBIENTAL



PLAN VIGILANCIA DE HIGIENE ALIMENTARIA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
Y SERVICIOS AFINES DEL HOSPITAL "Carlos Lanfranco La Hoz"

AÑO 2022



Lima - Perú

2022

PLAN VIGILANCIA DE HIGIENE ALIMENTARIA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y
SERVICIOS AFINES DEL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

INDICE

| | Pág. |
|--|------|
| I. INTRODUCCIÓN | 03 |
| II. FINALIDAD | 04 |
| III. OBJETIVOS | 04 |
| a) Objetivo General | 04 |
| b) Objetivos Específicos | 04 |
| IV. BASE LEGAL | 04 |
| V. ÁMBITO DE APLICACIÓN | 05 |
| VI. METODOLOGÍA | 05 |
| VII. FINANCIAMIENTO | 09 |
| VIII. RECURSOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | 10 |
| IX. ORGANIZACIÓN | 11 |
| X. ANEXOS | 12 |



PLAN VIGILANCIA DE HIGIENE ALIMENTARIA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y
SERVICIOS AFINES DEL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

I. INTRODUCCIÓN

Al Hospital "Carlos Lanfranco La Hoz" (HCLLH), mediante Resolución Administrativa N° 160-2019-MINSA/DIRIS-LN/6. Otorgan la Categoría II-2: Hospital de Atención General, al Establecimiento de Salud Público denominado "Hospital Carlos Lanfranco La Hoz", ubicado en Av. Saenz Peña S/N, Cdra. 6 distrito Puente Piedra, provincia y departamento de Lima. Forma parte del Ministerio de Salud como un organismo desconcentrado.

Los artículos I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud dispone que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que la protección de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

El Plan Vigilancia de Higiene Alimentaria en los Servicios de Alimentación y Servicios Afines en nuestra Institución, es un instrumento de gestión de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental (UESA) que será aplicado dentro del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.

Este Plan se implementara de manera progresiva, a través de: vigilancias en Higiene Alimentaria, reduciendo el impacto de ellos en el medio ambiente y cuidando la salud de los pacientes, trabajadores, proveedores y visitantes en general.

La importancia de contar con el "Plan Vigilancia de Higiene Alimentaria en el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz", permitirá contar con un documento que establecerá las estrategias, metodologías, recursos humanos, calendarización de actividades, actividades técnico sanitario y ambiental que serán implementadas en la manipulación de alimentos. Este plan tendrá un impacto favorable en la salud pública y en el medio ambiente.



II. FINALIDAD

Contribuir a la mejora en los servicios de expendio de alimentos en nuestra Institución, mejorando la calidad del servicio brindado satisfacción de calidad al visitante y personal que labora en nuestra institución, así como garantizar que el personal manipulador cumpla las medidas sanitarias requeridas, lo cual ayudara a valorar y consolidar la calidad higiénica en estos servicios.

III. OBJETIVOS

Objetivo General

Vigilar, evaluar y controlar las acciones de calidad, expendio y manipulación de los alimentos para su consumo dentro del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, mejorando la prevención de enfermedades por déficit de higiene alimentaria, ayudando así a crear y consolidar conductas de calidad higiénica en nuestra Institución.

Objetivos Específicos

- Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas en calidad, expendio y manipulación de los alimentos.
- Control de riesgo de infección o contagio por manipulación directa o indirecta, en los alimentos que puede afectar a la salud de los consumidores.
- Inspección de ambientes, lugares autorizados de expendio de alimentos.

IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842-1997 Ley General de Salud.
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, con fecha 13 de Setiembre del 2012. Se resuelve: Aprobar la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, con fecha 07 de Setiembre del 2018. Se resuelve: Aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".
- Decreto Legislativo N° 1062. Que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA Decreta: Se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria con el Decreto Supremo N° 038-2014/S.A.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, de fecha 27 de agosto del 2008. Se resuelve: Aprobar la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Resolución Ministerial N° 063-2017/MINSA, con fecha 30 de enero 2017 Se resuelve Aprobar la NTS N° 133-MINSA/2017/DIGESA: Norma Técnica de Salud para la Implementación de la Vigilancia y Control Integrado de Insectos Vectores, Artrópodos Molestos y Roedores en los Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.



V. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Plan de Vigilancia en materia de control en la práctica de Higiene Alimentaria es de aplicación en el Servicio de Alimentación y Servicios Afines en el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.

VI. METODOLOGÍA

Se realizará vigilancia en:

6.1 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

Se aplicará la Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicio de Alimentación en Establecimiento de Salud una vez al mes generando un informe. Se tomará en cuenta lo siguiente:

a) Ubicación y Estructura Física

- Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, 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.
- Cuenta con barreras que impiden el ingreso de vectores.
- No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.

b) 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 la capacidad y volumen de producción con dispositivos (ventanas, extractores, otros) operativos y limpios.
- Iluminación suficiente para la actividad (54D lx, 22D lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida.
- Ambientes libres de plagas o indicios de estas.

c) Instalación de Servicios Básicos

Agua

- Sistema de 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.

Aguas residuales y residuos sólidos

- Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativo.
- Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniegos o rebose.



- Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.
- Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo.

d) Servicios Higiénicos y Vestuarios

- La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombre y mujeres). Marcar la distribución observada:
 - De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha.
 - De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 duchas.
 - De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 2 urinarios, 5 lavatorios, 3 duchas.
 - Mas de 50 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas
 - Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.
- Los SSHH están operativos, en buen estado de conservación e higiene.
- Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y secado de manos.
- La ventilación de los SS.HH. es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes donde se manipulan alimentos.
- Los vestuarios están limpios y separados de los SSHH.
- Cuenta con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservación e higiene.

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

- Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.
- Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.
- Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos.
- Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes limpios, a una distancia mínima de 0.20 m. del piso, 0.60 m del techo, y de 0.50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.
- Los registros del almacén (kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.
- Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.
- Los alimentos perecibles se hallan refrigerados o congelados según corresponde.
- Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.
- El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa.
- El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.
- En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperatura no menores de 74°C.



- No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.
- Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados.
- Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación.
- Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o 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.
- Los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.
- Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes del consumo de alimentos.

f) Requisitos Sanitarios de los Manipuladores de Alimentos.

- Realizan un control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia.
- Este control es realizado por un Hospital, Centro de Salud u otro.
- Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales.
- Los manipuladores son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal, uniformados (mandil/chaqueta, pantalón/overol, calzado y gorro).
- Cuentan con registro de capacitación del personal. Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora.

g) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

- Cuentan con un **Programa de Higiene y Saneamiento actualizado**. Indicar fecha de la última revisión. El Programa incluye procedimientos de:
 - Limpieza y desinfección de instalaciones
 - Limpieza y desinfección de ambientes
 - Limpieza y desinfección de equipos y utensilios
 - Prevención y control de vectores.
- Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan.
- Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.
- Cuentan con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.
- Equipos y utensilios son fácilmente desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales
- Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.
- Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento.
- Se utilizan desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA y hay conocimiento de su correcto uso conforme a las indicaciones del fabricante o en su defecto se utiliza hipoclorito de sodio en la concentraciones indicadas de 200 ppm.
- Cuenta con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.



- El establecimiento esta libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala del proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la(s) área(S).
- Los ingresos al establecimiento cuentan con sistemas que previenen el ingreso de vectores.
- Cuentan con un programa de control de plagas operativo, es decir con registro al día (desinfección, desinsectación, desratización). Indicar la frecuencia del control. Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA.
- Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separados de los ambientes donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.
- Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas en cocción.

h) Controles para Verificación de los Principios Generales de Higiene (BPM y PHS).

- Verifican calidad sanitaria del agua por medio de controles de cloro residual. Verificar registros escritos actualizados.
- Se llevan los controles de las concentraciones de desinfectante utilizadas para utensilios y estos registros se encuentran actualizados. Verificar registros escritos actualizados.
- Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento mediante análisis microbiológico de superficies vivas (manos de manipuladores), equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo).
- Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes. Indicar superficies.
- Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos. Indicar equipos.

i) Certificación Sanitaria.

- Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH).

6.2 RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

La Evaluación Sanitaria se realizará en base a la NTS N° 142-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Restaurantes y Servicios Afines.

CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

- Ubicación y estructura física
- Ambientes
- Abastecimiento de agua
- Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos
- Servicios higiénicos y vestuarios
- Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente de elaboración

DISPOSICIONES específicas
DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)



BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.

- a) Recepción de materias primas e insumos en general
- b) Almacenamiento de materias primas e insumos en general
- c) Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos
- d) Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos.
- e) Elaboración final

BPM EN EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

ATENCIÓN AL CONSUMIDOR

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- SALUD
- HIGIENE
- VESTIMENTA
- CAPACITACIÓN SANITARIA

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

- Prácticas de limpieza y desinfección
- Prevención y control de vectores

VII. FINANCIAMIENTO

Todas las tareas operativas programadas en el Plan responden al desarrollo de la actividad de CONTROL SANITARIO, y serán ejecutadas presupuestalmente para el cumplimiento de la meta física – presupuestal

El presupuesto intervendrá en la meta Minemónica 0111; de la categoría presupuestal APNOP, fuente de financiamiento RO y RDR. El cual se encuentra aprobado en el Plan Operativo Institucional del HCLLH, para el año 2022 y de acuerdo a la disponibilidad presupuestal o demanda adicional.

DETALLE DE LOS GASTOS POR ACTIVIDADES RELACIONADOS CON EL CLASIFICADOR DE GASTOS (SIN FINANCIAMIENTO)

| Actividades | Unidad de medida | Fuente de financiamiento | Clasificación de gastos | Cantidad Total | Observaciones |
|---|------------------|--------------------------|---|----------------|-------------------|
| Informes mensuales, trimestral, semestral, planes de trabajo, etc | Varios | Recursos ordinarios | (2.3.15.12) Materiales de escritorio Papelería en general, útiles y materiales de oficina | varios | Control sanitario |
| Asistencia técnica Manipuladores de Alimentos | Varios | Recursos ordinarios | (2.3.27.11.6) Servicio de Impresión, encuadernación y empastado | varios | Control sanitario |



Plan Vigilancia de Higiene Alimentaria en los Servicios de Alimentación y Servicios Afines del "Hospital Carlos Lanfranco La Hoz" 2022

| | | | | | |
|---|--------|---------------------|---|--------|-------------------|
| Evaluación Sanitaria de Servicio de Alimentación en Establecimientos de Salud / Restaurantes y Servicios Afines | varios | Recursos ordinarios | (2.3.18.21) Material, insumos, instrumental y accesorios médicos, quirúrgicos, odontológicos, y de laboratorio. | Varios | Control sanitario |
| Informes mensuales, trimestral, semestral, planes de trabajo, etc | Varios | Recursos ordinarios | (2.6.3.2.3) Equipo Informático. Adquisición de equipos informáticos. | varios | Control sanitario |

VIII RECURSOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

8.1 RECURSOS

- a) Materiales de escritorio. (2.3.15.12) Papelería en general, útiles y materiales de oficina.

| Fecha | Cantidad | Unidad de medida | Descripción |
|--|----------|-----------------------|------------------------------|
| En función al requerimiento mensual. De enero a diciembre. | 02 | unidades | Archivadores |
| | 01 | unidades | Tablero acrílico |
| | 04 | Unidades | Lapiceros azules |
| | 04 | unidades | Lapiceros rojos |
| | 02 | unidades | Lápices 2B |
| | 25 | unidades | Sobre manila |
| | 01 | unidad | Liquid paper |
| | 01 | unidad | Regla de 30 cm. |
| | 25 | unidades | Folder manila T/A4 |
| | 01 | Unidad | Borrador de lápiz (blanco) |
| | 25 | unidades | Fastener |
| | 01 | caja | Clip metal |
| | 01 | caja | grapap |
| | 01 | Unidad | resaltador |
| | 01 | Unidad | Engrapador |
| | 10 | Unidad | Mica tamaño A4 |
| | 01 | Unidad | Plumón acrílico para pizarra |
| | 01 | unidad | Perforador |
| 01 | unidad | Toner HP LaserJet 26A | |



- b) Materiales de impresión: (2.3.2.7.11.6) Servicio de impresión, encuadernación y empastados.

| Fecha | Cantidad | Unidad de medida | Descripción |
|--|----------|------------------|---|
| En función al requerimiento mensual. De enero a diciembre. | 50 | Impresión | Impresión de Ficha de evaluación sanitaria de servicios de alimentos en establecimientos de salud |
| | 50 | Impresión | Impresión de ficha para la evaluación sanitaria de restaurantes y servicios afines |
| | 500 | Impresión | Impresión de trípticos sobre higiene alimentaria. |

- c) Insumos de bioseguridad:(2.3.18.21) Material, insumos, instrumental y accesorios médicos quirúrgicos, odontológicos, y de laboratorio.

| Fecha | Cantidad | Unidad de medida | Descripción |
|--|----------|------------------|-----------------------|
| En función al requerimiento mensual. De enero a diciembre. | 50 | Unidades | Gorra descartable |
| | 50 | Pares | Guantes descartable |
| | 10 | unidades | Mandilón descartable |
| | 50 | unidades | Mascarilla desechable |

- d) Equipo Informático. (2.6.3.2.3) Adquisición de equipos informáticos.
* De acuerdo al crédito presupuestal de la Institución.

| Fecha | Cantidad | Unidad de medida | Descripción |
|--------------------------------|----------|------------------|--------------------------------|
| 01/01/2022 al 31/12/2023 | 01 | Unidad | CPU Intel Core i 7 |
| | 01 | Unidad | Monitor LCD color de 19" |
| | 01 | Unidad | Mause |
| | 01 | unidad | Teclado |
| | 01 | unidad | Estabilizador para computadora |

IX. ORGANIZACIÓN

- Director Ejecutivo: Dr. Jorge Ruiz Torres
- Jefe de Administración: Econ. José Lindo Castro
- RR.PP.E Imagen Institucional: Lic. Julissa Reyes Barrios
- Oficina de Planeamiento Estratégico: Lic. Mildred Ruiz Villacorta
- Unidad de Economía: Lic. Angel Rosadan Peña Luque
- Unidad de Logística: Lic. Pedro Raúl Melgarejo Flores
- Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental: Lic. Karime Moran Valencia.
- Responsable de Higiene Alimentaria: M.V. Mercedes Ricra Carhuachin



X. ANEXOS





ANEXO 1

MATRIZ DE LAS METAS FÍSICAS 2022

**HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ
UNIDAD DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL
HIGIENE ALIMENTARIA
AÑO 2022**

| ACTIVIDADES A DESARROLLAR | TAREAS ASOCIADAS | META ANUAL | UNIDAD DE MEDIDA | HIGIENE ALIMENTARIA | | | | | | | | | | | | TOTAL | % | |
|--------------------------------|--|------------|------------------|---------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|---------------|
| | | | | E | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | |
| CONTROL DE HIGIENE ALIMENTARIA | Vigilancia y Control Sanitario a Manipuladores de Alimentos en la cafetería del Hospital | 12 | Informe | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 | 100.00 |
| | Vigilancia y Control Sanitario de Manipuladores de Alimentos y Bebidas en Servicios de Alimentación del Hospital | 12 | Informe | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 | 100.00 |
| | Toma de Muestra de Alimentos para Analisis de laboratorio | 2 | Informe | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 100.00 |
| TOTAL | | 26 | | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 26 | 100.00 |

ANEXO 2

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

| ACTIVIDADES | CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | E | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| Elaboración del Plan de Higiene Alimentaria | x | | | | | | | | | | | |
| Aprobación del Plan con RD | x | | | | | | | | | | | |
| Evaluación Sanitaria de Servicio de Alimentación | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Evaluación Sanitaria de Servicios Afines (Cafetería "El Criollo") | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Evaluación Sanitaria de Servicios Afines (Cafetería "Frusty Fruit") | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Toma de muestra de alimentos para análisis de laboratorio. | | | | x | | | | | x | | | |
| Educación Sanitaria en BPM | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Elaboración de Informe mensuales | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |



ANEXO N° 06

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

1. **Denominación de la contratación:**

Adquisición de material de escritorio que servirá para realizar Evaluación Sanitaria, informes, levantamiento de observaciones, capacitación al momento de la Inspección en Higiene Alimentaria.

2. **Finalidad Pública:** informes mensuales, trimestrales, semestral y anual

3. **Actividad del POI:**

4. **Características y Condiciones: Materiales de escritorio**

Para realizar evaluaciones e informes mensuales del Servicio de alimentación y Servicios Afines.

4.1. **Características Técnicas:**

| Cantidad | Unidad | Descripción |
|----------|----------|------------------------------|
| 02 | unidades | Archivadores de cartón |
| 01 | unidad | Tablero acrílico |
| 04 | unidades | Lapicero color azul |
| 04 | unidades | Lapicero color rojo |
| 02 | unidades | Lápices 2B |
| 25 | unidades | Sobre manila |
| 01 | unidad | Liqui paper |
| 01 | unidad | Regla de 30 cm. |
| 25 | unidades | Folder manila T/A4 |
| 01 | unidad | Borrador de lápiz (blanco) |
| 25 | unidades | fastener |
| 01 | caja | Clip metal |
| 01 | caja | grapas |
| 01 | unidad | Resaltador color amarillo |
| 01 | unidad | engrapador |
| 10 | unidad | Mica tamaño A4 |
| 01 | unidad | Plumón acrílico para pizarra |
| 01 | unidad | perforador |
| 01 | unidad | Toner HP LaserJet 26A |

4.2. **Lugar, plazo y horario de ejecución de la prestación:**

Lugar: Hospital Carlos Lanfranco La Hoz

Plazo: 10 días calendarios recepcionado la Orden de Compra

Horario: lunes a viernes de 08:00 a 16:00 horas

5. **Requisitos del proveedor y/o personal propuesto (de corresponder):**

5.1. Del Proveedor

5.2. Del Personal Propuesto

6. **Medidas de Control:**

6.1. Responsable: Mercedes Ricra Carhuachin Celular N° 91010484

6.2. Área que brindara la conformidad Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental

7. **Penalizaciones:**

Según Directiva Vigente



8. **Formas de pago:**

Mediante depósito en cuenta interbancaria aproximada a los 15 días calendarios de otorgarle la conformidad, salvo que el mercado determine pago contra entrega o por adelantado. También puede darse el caso que el requerimiento tenga varios entregables y los pagos se gestionan por cada entregable.

9. **Condiciones Complementarias**

10. **Otras Obligaciones**

ANEXO N° 06

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

1. **Denominación de la contratación:**

Adquisición de insumos de bioseguridad que servirá para realizar Control de Higiene Alimentaria.

2. **Finalidad Pública:** inocuidad de alimentos

3. **Actividad del POI:**

4. **Características y Condiciones: Insumos de bioseguridad**

Para realizar Evaluación Sanitaria del Servicio de Alimentación y Servicios Afines. **Características Técnicas:**

| Cantidad | Unidad | Descripción | |
|----------|----------|------------------------|---|
| 50 | unidades | Gorra descartable |  |
| 50 | pares | Guantes descartables |  |
| 10 | unidades | Mandilón descartable |  |
| 50 | unidades | Mascarilla descartable |  |

4.1. **Lugar, plazo y horario de ejecución de la prestación:**

Lugar: Hospital Carlos Lanfranco La Hoz

Plazo: 10 días calendarios recepcionado la Orden de Compra

Horario: lunes a viernes de 08:00 a 16:00 horas

5. **Requisitos del proveedor y/o personal propuesto (de corresponder):**

5.1. Del Proveedor

5.2. Del Personal Propuesto

6. **Medidas de Control:**

6.1. Responsable: Mercedes Ricra Carhuachin Celular N° 971010484

6.2. Área que brindara la conformidad Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental

7. **Penalidades:**

Según Directiva Vigente



8. **Formas de pago:**

Mediante depósito en cuenta interbancaria aproximada a los 15 días calendarios de otorgarle la conformidad, salvo que el mercado determine pago contra entrega o por adelantado. También puede darse el caso que el requerimiento tenga varios entregables y los pagos se gestionan por cada entregable.

9. **Condiciones Complementarias**

10. **Otras Obligaciones**

ANEXO N° 06

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

1. **Denominación de la contratación:**

Adquisición de Equipo Informático.

2. **Finalidad Pública:** Elaboración Plan Anual, informes mensuales, trimestrales, semestral, levantamiento de observaciones a solicitud de DIRIS Lima Norte, DIGESA, MINSA.

3. **Actividad del POI:**

4. **Características y Condiciones: Lapiceros**

Para realizar documentos de gestión e informativo.

4.1. **Características Técnicas:**

| Cantidad | Unidad | Descripción |
|----------|----------|--------------------------|
| 01 | unidad | CPU Intel Corel I 5 |
| 01 | unidad | Monitor LCD color de 19" |
| 04 | unidades | Mause |
| 04 | unidades | Teclado |
| 02 | unidades | Estabilizador de voltaje |

4.2. **Lugar, plazo y horario de ejecución de la prestación:**

Lugar: Hospital Carlos Lanfranco La Hoz

Plazo: 10 días calendarios recepcionado la Orden de Compra

Horario: lunes a viernes de 08:00 a 16:00 horas

5. **Requisitos del proveedor y/o personal propuesto (de corresponder):**

4.3. Del Proveedor

4.4. Del Personal Propuesto

6. **Medidas de Control:**

6.1. Responsable: Mercedes Ricra Carhuachin Celular N° 971010484

6.2. Área que brindara la conformidad Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental

7. **Penalidades:**

Según Directiva Vigente

8. **Formas de pago:**



Mediante depósito en cuenta interbancaria aproximada a los 15 días calendarios de otorgarle la conformidad, salvo que el mercado determine pago contra entrega o por adelantado. También puede darse el caso que el requerimiento tenga varios entregables y los pagos se gestionan por cada entregable.

9. **Condiciones Complementarias**

10. **Otras Obligaciones**

ANEXO N° 07

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

1. **Denominación de la contratación:** Higiene Alimentaria
2. **Finalidad Pública:** Asistencia técnica a los manipuladores de alimentos.
3. **Actividad del POI:**
4. **Descripción, características y condiciones del servicio:** Impresiones de formatos para la Evaluación Sanitaria del Servicio de Alimentación en Establecimientos de Salud / Restaurantes y Servicios Afines.

Para llevar los formatos de Evaluación Sanitaria del Servicio de Alimentación y Servicios Afines

4.1. Actividades:

| Cantidad | Unidad | Descripción |
|----------|----------|--|
| 50 | unidades | Ficha de evaluación sanitaria de servicio de nutrición |
| 50 | unidades | Ficha para la evaluación sanitaria de restaurantes y servicios afines. |
| 500 | unidades | Trípticos sobre higiene alimentaria |

4.2 Lugar, plazo y horario de ejecución de la prestación:

Lugar: Hospital Carlos Lanfranco La Hoz

5. **Requisitos del proveedor (tercero):**

5.1. Requisitos: Proveedor autorizado

a) Experiencia

6. Medidas de Control:

6.1. Responsable que coordinará con el proveedor (tercero) Mercedes Ricra Celular N° 971010484.

6.2. Área que brindara la conformidad: Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental.

7. Penalidades:

Se aplicara la penalidad según Directiva Vigente.

8. Forma de pago:

Mediante depósito en cuenta interbancaria.

