

PEDIDO DE SERVICIO N°

000411

UNIDAD EJECUTORA : 410 UNIDAD EJECUTORA SALUD CAJAMARCA
 NRO. IDENTIFICACIÓN : 001712

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SIMON BOLIVAR
 Entregar a Sr(a) : DELGADO CHAVEZ GLADYS
 Fecha : 13/05/2025
 Actividad Operativa : C0079 ATENCION EN CONSULTAS EXTERNAS
 Motivo : SERVICIO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS AFILIADOS AL SIS
 RJ. 009-2025/SIS
 N° Transf. 089-2025

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
4-13	0169	20	044	0096	9002	3999999	5001562

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010023	SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION HOSPITALARIA	2.3.2 7.11 5	120,372.00	SERVICIO

RIS GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
 Dirección Regional de Salud
 Red Integrada de Salud Cajamarca
 Ing. Semiramis L. González Crespín
 CIP 126654
 COORDINADORA DE UNIDAD DE SEGUROS

Firma del Solicitante

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
 Dirección Regional de Salud
 Red Integrada de Salud Cajamarca
 Lic. Adm. Flor De María Zorrilla Chávez
 DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN
 /Firma Autorizada

RECIBIDO

FECHA: _____

HORA: _____

RED INTEGRADA DE SALUD CAJAMARCA

ESD: _____

EDTOS: _____

HCOP: _____

HECS: _____

RVD: _____

REVISADO POR: _____

REVISADO POR: _____

FORMATO DE TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

1.DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Servicio de alimentación para los pacientes hospitalizados afiliados al SIS en las IPRESS Simón Bolívar.

2.ÁREA QUE REALIZA EL REQUERIMIENTO:

Unidad de Seguros de la RIS Cajamarca para la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética - UPSS de la IPRESS Simón Bolívar

3.FINALIDAD PÚBLICA:

El presente servicio busca atender con raciones alimenticias a pacientes hospitalizados afiliados al SIS del Hospital II-E Simón Bolívar; raciones que contribuirán a la mejora de la salud del afiliado, la cual proporcionará todos los nutrientes y calorías requeridas.

4. PEDIDO (S) SIGA :

000411

5.VINCULACIÓN CON EL PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL.

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.

6.OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

6.1.OBJETIVO GENERAL:

Contratar el servicio de alimentación, a fin de asegurar la atención de los afiliados al SIS del Hospital II-E Simón Bolívar, contribuyendo con la recuperación del estado nutricional adecuado de los afiliados internados en la diferentes UPSS.

6.2.OBJETIVOS ESPECIFICOS:

Garantizar la provisión de alimentos nutritivos y seguros para los afiliados al SIS del Hospital II-E Simón Bolívar, mediante la implementación de un servicio de alimentación que cumpla con los estándares de calidad y seguridad alimentaria establecidos.
Mejorar el estado nutricional de los afiliados internados en las diferentes UPSS del Hospital II-E Simón Bolívar, a través de la entrega de comidas balanceadas y personalizadas que respondan a las necesidades nutricionales específicas de cada paciente, contribuyendo así a su recuperación y bienestar.

7.DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A REALIZAR

7.1.SERVICIO CUENTA CON FICHA TÉCNICA, HOMOLOGADO O SE ENCUENTRA EN PERU COMPRAS

SI NO

EN CASO MARQUE "SI" , ESPECIFICAR :

7.2.SERVICIO SE ENCUENTRA COMPATIBILIZADO

SI NO

EN CASO MARQUE "SI" , ESPECIFICAR :

7.3.SERVICIO SE ENCUENTRA INCLUIDO EN CCMN

SI NO

7.4.CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:

Se adjuntan

7.5.OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

La cantidad de raciones será determinada en función a las camas ocupadas en las UPSS del Hospital, deben coordinarse obligatoriamente con el Responsable del área de Nutrición del Hospital



8. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y/O PERFIL DEL LOCADOR

8.1. REQUISITO

- . Certificado de PGH (Principios Generales de Higiene) vigente.
- . Constancia de control de la calidad del agua (Emitida por la entidad competente) vigente.
- . Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura vigente.
- . Certificado de fumigación de desratización vigente.
- . Certificado de limpieza de tanques vigente.
- . Personal con Carnet de Sanidad vigente.
- . Contar con 01 personal nutricionista como mínimo.
- . Contar con 01 personal de cocina como mínimo.
- . Contar con 01 ayudante de cocina como mínimo.
- . Experiencia del postor en la especialidad, una vez el valor de la cuantía.

8.2. ACREDITACIÓN

- . Copia simple de Certificado de PGH (Principios Generales de Higiene) vigente.
- . Copia simple de Constancia de control de la calidad del agua (Emitida por la entidad competente) vigente.
- . Copia simple de Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura vigente.
- . Copia simple de Certificado de fumigación de desratización vigente.
- . Copia simple de Certificado de limpieza de tanques vigente.
- . Copia simple del Canet de Sanidad del personal nutricionista.
- . Copia simple del título del personal nutricionista.
- . Copia simple del Canet de Sanidad personal de cocina.
- . Copia simple de estudios realizados del personal de cocina.
- . Copia simple del Canet de Sanidad ayudante de cocina.

9. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

Lugar: IPRESS Simón Bolívar

Plazo: 365 días calendarios o hasta agotar monto contractual

10. ENTRADA EN VIGENCIA DEL PLAZO DE ENTREGA

El plazo para la prestación del servicio se contabilizará desde el día siguiente de la suscripción del contrato en concordancia con el expediente de contratación.

11. COORDINACIONES REFERIDAS A LA CONTRATACIÓN Y EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

Coordinar aspectos técnicos de la presente contratación con :

La Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética - UPSS de la IPRESS Simón Bolívar, responsable de la dependencia de la RIS Cajamarca, a través del número de teléfono 901513211 o a la dirección de correo electrónico noemi.cp5199@gmail.com

12. CONFORMIDAD:

La conformidad será otorgada según lo establecido en el Art. 156 del Reglamento de la Ley General de Compras públicas y estará a cargo del representante de la dependencia: Unidad de Seguros previa validación y reporte de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética - UPSS y la Coordinación de Seguros de la IPRESS Simón Bolívar.

13. MODALIDAD Y ASPECTOS RELACIONADOS AL PAGO:

Pago periódico:

Se relajará a los 10 días contados a partir de emitida la conformidad



14.PENALIDADES APLICABLES:**14.1.PENALIDAD POR MORA**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{(0.10 \times \text{monto del contrato, ítem o entregable})}{(\text{F} \times \text{plazo del contrato, ítem o entregable correspondiente})}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y servicios: F = 0.40

El tratamiento de penalidades por mora y demás penalidades será a través de lo establecido en la Ley 32069 - Ley General de Contrataciones Públicas, Reglamento, directivas y modificatorias asociadas, asimismo, de tratarse de un CONTRATO MENOR se aplicará la disposición específica cuando corresponda.

14.2.OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Penalidad especificadas en TDR adjunto

15.SUBCONTRATACION:

No está permitido la subcontratación

16.RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

La recepción conforme de la entidad contratante no obsta su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, de acuerdo con lo dispuesto en el literal c) del numeral 69.2 del artículo 69 de la Ley.

17.GESTIÓN DE RIESGOS (PARA CONTRATACIONES SEGMENTADAS COMO ESTRATÉGICAS)**18.GARANTÍAS**

Garantía de fiel cumplimiento a la prestación

19. FÓRMULA DE REAJUSTE (DE CORRESPONDER):

No aplica

20.ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO:

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 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 estas obligaciones, 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, este incumplimiento 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



21. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:

Todas las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, la cual se regula conforme lo dispuesto en el artículo 360 del Reglamento de la Ley 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

22. RESOLUCIÓN DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el literal b) del numeral 68.1 del Art. 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. De encontrarse en el citado supuesto de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de dicha Ley o la disposición específica para CONTRATOS MENORES, cuando corresponda.

23. MARCO LEGAL DE LA CONTRATACIÓN

La presente contratación se desarrolla en el marco de la Ley N° 32069, Ley General de las Contrataciones Públicas y su Reglamento, aprobado por D.S. N° 009-2025-EF, las directivas que emita la Dirección General de Abastecimiento del Ministerio de Economía y Finanzas, así como las actuaciones dentro de la competencia del OECE y demás normas que por la naturaleza de la contratación, complejidad o vinculación le sean aplicables.

24. CLÁUSULA DE CUMPLIMIENTO (ARTÍCULO DE LA LEY 31564, LEY DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL CONFLICTO DE INTERESES EN EL ACCESO Y SALIDA DE PERSONAL DEL SERVICIO PÚBLICO)

Son causales de resolución del contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha Ley se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad.

25. CONFIDENCIALIDAD

El PROVEEDOR seleccionado está obligado a guardar confidencialidad y reserva, así como a no divulgar ni transferir información y documentación recibida y producida con ocasión de la prestación del servicio (durante y después de haber culminado el servicio)

26. NO OBJECIÓN AL REQUERIMIENTO

Previo a que la DEC tramite la versión final del requerimiento, tanto el ÁREA USUARIA o TÉCNICA y la DEC manifiestan no tener objeciones al contenido del mismo, cualquier observación y/o propuesta realizada al presente documento por parte de la DEC ante el área usuaria ha sido resuelto y el ÁREA USUARIA o TÉCNICA declara que el requerimiento cuenta con las características suficientes para satisfacer su necesidad y por consiguiente la finalidad pública de la contratación.

27. FRACCIONAMIENTO (Art. 49 Reglamento de la Ley 32069)

El área usuaria y la DEC son responsables en caso se incurra en fraccionamiento, debiendo efectuarse en cada caso el deslinde de responsabilidades correspondiente, considerando sus funciones y especialización.

Tanto el área usuaria como la DEC concuerdan que el presente requerimiento no vulnera la prohibición de fraccionamiento contemplada en la Ley 30269 y su reglamento.

29. ANEXOS

- Términos de Referencia por área usuaria





"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS AFILIADOS AL SIS EN LAS DIFERENTES UPSS DEL HOSPITAL II-E "SIMÓN BOLIVAR" – CAJAMARCA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Servicio de alimentación para los pacientes hospitalizados afiliados al SIS en las diferentes UPSS del Hospital II-E "Simón Bolívar".

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente servicio busca atender con raciones alimenticias a pacientes hospitalizados afiliados al SIS del Hospital II-E Simón Bolívar; raciones que contribuirán a la mejora de la salud del afiliado, la cual proporcionará todos los nutrientes y calorías requeridas.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el servicio de alimentación, a fin de asegurar la atención de los afiliados al SIS del Hospital II-E Simón Bolívar, contribuyendo con la recuperación del estado nutricional adecuado de los afiliados internados en la diferentes UPSS.

4. DURACIÓN DEL CONTRATO

12 meses o hasta culminar el presupuesto asignado para la compra.

5. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad la otorgara mensualmente la UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA en coordinación con la Unidad de Seguros del Hospital II-E Simón Bolívar y posterior envió de conformidad a la Red Integrada de Salud Cajamarca suscribiendo el correspondiente documento para efectos de reconocimiento de pago, previo informe del proveedor donde indica la cantidad de dietas atendidas durante el mes.

6. CANTIDAD ESTIMADA (MES)

Tipo de Dieta	Cantidad estimada al mes			Total
	Desayuno	Almuerzo	Cena	
Dieta Completa	488	424	396	1308
Dieta Blanda	519	452	443	1414
Dieta Hiperproteica	35	36	36	107
Dieta Liquida	126	113	112	351
Total	1168	1025	987	3180

7. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

7.1. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- El proveedor del servicio deberá brindar el servicio de alimentación diario ininterrumpido, según el siguiente detalle:
- La alimentación se brindará a los afiliados al SIS internados en la diferentes UPSS del Hospital II-E Simón Bolívar y de acuerdo al detalle que asigne el responsable del Servicio de Nutrición del Hospital.
- Para el desayuno: Dieta completa, Blanda o Hiperproteica o líquida.
- Para el almuerzo: Dieta completa, Blanda o Hiperproteica o líquida.
- Para la cena: Dieta completa, Blanda o Hiperproteica o líquida.

NOTA: La cantidad de raciones será determinada en función a las camas ocupadas en las UPSS del Hospital, deben coordinarse obligatoriamente con el Responsable del área de Nutrición del Hospital.



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

8. REQUERIMIENTO TÉCNICO MÍNIMOS

8.1. LA INFRAESTRUCTURA

El Contratista deberá tener una infraestructura implementada y equipada a fin de que se reúna las condiciones Sanitarias según R.M. N°749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N°048- MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines.

8.2. EQUIPOS Y MENAJE MÍNIMO CON LO QUE DEBE CONTAR

El contratista deberá contar con los siguientes utensilios:

- Un (01) horno microonda.
- Dos (02) termos de 3lt.
- Tres (03) Baldes de acero con tapa de seguridad para refrescos y sopas.
- Tres (03) cajas térmicas o similares para el transporte de alimentos.
- Tres (03) depósitos para deshechos con tapa y bolsa.
- Cuatro (04) Tablas de policarbonato de colores, renovable según el tiempo de vida.
- Juegos de utensilios o charolas para el servido de alimentos en acero. Tendrá como mínimo: cucharones 03 unidades de diferentes tamaños, 01 espátula, 03 cucharas grandes boca ancha, 01 cuchillo mediano, 01 cuchillo serrucho para pan, 01 cuchillo grande, 02 pinzas grandes, 01 espumadera, 02 coladores grandes, 01 exprimidor de limón, 02 molde para medida de arroz servido, jarras medidoras y tazas medidoras.
- Cincuenta (50) charolas, de no tener deberá contar con cubertería, vasos de vidrio, platos de loza (segundo, sopa), pirex para postre.
- Tres (03) bandejas. Ollas en cantidad suficiente.
- Accesorios de limpieza: escoba, escobillas, jalador, trapeadores, paños amarillos, secadores de buena calidad, etc.
- En caso no servir las dietas en charolas o menaje, se contará con táper descartables a libre disposición para la entrega de dietas a pacientes según su diagnóstico; éstos deberán estar rotulados con el nombre y número de cama del paciente.
- A su vez el contratista: deberá realizar fumigación y desratización cada seis (06) meses y entregar una copia del certificado respectivo.

Nota: Actualmente el hospital no cuenta con infraestructura adecuada para la preparación de dietas y tampoco cuenta con áreas periféricas para distribución de dietas, por tal motivo TODAS las dietas deberán servirse en táper descartables y ser distribuidos en cada área de hospitalización.

8.3. PERFIL DEL POSTOR

- No estar impedido para contratar con el estado.
- Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente.
- Certificado de PGH (Principios Generales de Higiene).
- Carnet de Sanidad Vigente.
- Proveedor dedicado al rubro de la contratación.

9. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

9.1. RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- EL CONTRATISTA deberá contar con los servicios del personal clave requerido y con el Manual de BPM, mantenimiento de equipos y Manual de higiene y saneamiento.
- EL PROFESIONAL DE LA CONCESIÓN elaborará los menús cíclicos de la alimentación para el paciente hospitalizado, el cual será corregido y aprobado por el



Lic. Noemí Caruana Pérez
NUTRICIONISTA
CNP: 5199



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

NUTRICIONISTA DEL HOSPITAL; dicha programación podrá ser modificada según la patología y condición del paciente, esta indicación la manifestará el NUTRICIONISTA DEL HOSPITAL.

- EL PROFESIONAL DE LA CONCESIÓN deberá mantener toda su documentación en orden de la gestión realizada para ser presentada durante las inspecciones inopinadas, a su vez deberá emitir copias a la UPSS DE NUTRICION Y DIETETICA de los documentos que garanticen la calidad e inocuidad del servicio de alimentación.
- EL PROFESIONAL DE LA CONCESIÓN deberá dirigir, supervisar y capacitar al personal de la concesión en temas de BPM, PHS.
- EL PROFESIONAL DE LA CONCESIÓN deberá verificar el cumplimiento de estándares de calidad establecidos desde la recepción de la materia prima hasta la entrega del producto final.
- El personal RESPONSABLE del CONTRATISTA y del HOSPITAL verificarán la correspondencia entre el indicador y el nombre del paciente y número de cama antes de entregar las raciones.

9.2. RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

- El NUTRICIONISTA DEL HOSPITAL programará y controlará el tratamiento dietético a los pacientes hospitalizados según indicaciones del médico tratante y realizará el manejo terapéutico nutricional de diversas patologías relacionadas con la alimentación.
- El NUTRICIONISTA DEL HOSPITAL supervisará la distribución de los diferentes tipos de dietas terapéuticas y asegurará el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. entrega de prescripción dietética al paciente de alta y al familiar.
- El NUTRICIONISTA DEL HOSPITAL brindará el pedido de las dietas de los pacientes hospitalizados de manera diaria al PROFESIONAL DE LA CONCESIÓN.
- EL NUTRICIONISTA DEL HOSPITAL evaluará, corregirá y aprobará los menús cíclicos de pacientes.
- El NUTRICIONISTA DEL HOSPITAL realizará inspecciones y/o supervisiones inopinadas a las instalaciones del contratista. Aplicará la ficha de evaluación sanitaria de servicios de alimentación en establecimientos de salud trimestralmente.
- El NUTRICIONISTA DEL HOSPITAL trabajará en conjunto con el PROFESIONAL DE LA CONCESIÓN, para garantizar la calidad del servicio.

9.3. PROCESOS OPERACIONALES EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Adquisición:

- EL CONTRATISTA solo adquirirá alimentos de primera calidad, cumpliendo con las características técnicas y organolépticas de los insumos.
- Los productos adquiridos deberán contar con su correspondiente rotulado.
- Bajo ninguna circunstancia adquirirá productos a granel y/o de dudosa procedencia

Transporte:

- Las frutas, verduras y tubérculo, deberán transportarse previa selección en jabsas plásticas limpias mas no en cajas de madera, sacos, bolsas o similares.
- Los productos secos serán transportados en su envase original.
- Los embutidos, yogurt y quesos serán transportados en coolers.
- El vehículo para transportar los alimentos deberá ser acorde a la naturaleza de la materia prima transportada de acuerdo a la normatividad vigente.



Lic. Noemi Caruadilla Perez

NUTRICIONISTA
CNP: 5199



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Recepción:

Para los procedimientos de recepción

- El responsable de la concesionaria y el del Hospital se encuentran en las facultades de rechazar las materias primas que no cumplan con los requisitos organolépticos y/o técnicos.

Almacenamiento:

- Los insumos deberán almacenarse en sus envases originales.
- Los insumos deben estar en envases de uso exclusivo para alimentos, protegidos e identificados con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.
- Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos que lo requieran.
- Se llevará el registro de temperaturas de las cámaras de refrigeración y en caso de que las temperaturas no se encuentren en los rangos adecuados estas serán informadas inmediatamente a la UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.
- Los productos dentro de la congeladora deben estar ordenados y rotulados con etiqueta indicando el producto, la fecha de ingreso y vencimiento.
- Todas las verduras, frutas y tubérculos serán almacenadas en jabas limpias.
- Se debe cumplir el principio PEPS (lo primero en entrar es lo primero en salir).

Producción:

- El CONTRATISTA usará tablas de picar de policarbonato exclusivas para cada tipo de alimento con colores diferenciados (carne, frutas, verduras, queso).
- Los utensilios usados deben ser de acero y/o teflón de una sola pieza y deberán estar en perfectas condiciones.
- El personal de cocina contará con 2 juegos de uniforme como mínimo de color blanco y mandil no inflamable de color blanco.
- Durante todo el proceso de producción el personal deberá contar con uniforme completo de preferencia color blanco, malla o cofia, guantes y mascarilla colocada adecuadamente (cubrir nariz y boca).
- El CONTRATISTA implementará jabón líquido y papel toalla en todos los puntos de lavado de manos.

9.4. SERVICIO PARA EL PACIENTE

- El pedido de dietas lo realizará el NUTRICIONISTA DEL HOSPITAL, y le será entregado diariamente al RESPONSABLE DE LA CONCESIONARIA de manera oportuna para su atención.
- Las dietas específicas indicadas por los nutricionistas del hospital serán cumplidas cabalmente sin excepción.
- Las dietas deberán ser transportadas del lugar del servicio de alimentación al hospital en jabas limpias y desinfectadas, conjuntamente con una superficie que evite el contacto con el suelo. El vehículo de transporte deberá estar limpio y desinfectado.
- El indicador de dietas que se deberá colocar en las bandejas del paciente será realizado por el PROFESIONAL RESPONSABLE DEL CONTRATISTA considerando las especificaciones señaladas por el NUTRICIONISTA DEL HOSPITAL.
- El personal que distribuirá las dietas verificará la correspondencia entre el indicador y el nombre del paciente y número de cama antes de entregar la bandeja con los alimentos y/o las raciones o dieta empacada en material descartable.
- El retiro de bandeja de los pacientes será el término del consumo de sus alimentos de manera oportuna (máximo 60 minutos después de entregada la bandeja de alimentos).



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- El personal que distribuirá las dietas ingresará con uniforme, gorro, mascarilla a los servicios de emergencia, hospitalización y áreas donde haya pacientes con enfermedades transmisibles.
- El personal que distribuirá las dietas deberá tener un trato amable hacia el paciente.
- Cuando se distribuya las bandejas de alimentos de forma individual, estas serán protegidas por una cubierta de policarbonato para bandejas mas no con telas, plásticos o bandejas de acero.
- El menaje, la vajilla y/o charolas luego de su uso serán lavadas y desinfectadas diariamente después de cada tiempo de comida.
- El CONTRATISTA distribuirá en material descartable a los pacientes que lo requieran y le sean indicados por el nutricionista del Hospital.

9.5. HORARIO DE ATENCIÓN PARA EL PACIENTE

- Desayuno: 7:00 am – 7:30 am
- Almuerzo: 12:00 pm – 1:00 pm
- Cena: 6:00 pm – 7:00 pm

9.6. REQUISITOS SANITARIOS DEL PERSONAL

- El personal a cargo del contratista deberá contar carné de sanidad vigente.

9.7. MANEJO DE RESIDUOS

Se realizará en cumplimiento a lo establecido en la Norma Técnica de Salud N°096-MINSA/DIGESA-V.01 Gestión y Manejo de Residuos Sólidos en establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo y de la Ley General de Residuos Sólidos.

9.8. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TÓXICOS

Los desinfectantes, materiales de limpieza u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar en sus envases originales, debidamente etiquetados con las indicaciones de uso y las medidas a seguir en caso de intoxicaciones. Estos productos deben almacenarse en lugares exclusivos, seguros y apartados de las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos. Los productos tóxicos solo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.

9.9. SUPERVISIÓN Y VIGILANCIA DE PROCESOS

- La distribución de alimentos será supervisada exclusivamente por el Servicio de Nutrición y Dietética.
- Para la supervisión, el CONTRATISTA implementará formatos como: Control de temperaturas de preparaciones, kardex, registro de temperatura de cámaras, registros de desinfección de verduras y frutas, flujograma de limpieza por áreas, entre otros necesarios para llevar el control de los procesos.
- El Servicio de Nutrición y Dietética aplicará formatos de monitoreo, lista de chequeo, levantamiento de actas, observaciones escritas y otros que el Servicio de Nutrición considere conveniente para la adecuada supervisión de todos los procesos involucrados en el servicio de nutrición.
- La supervisión se realizará en el local de la concesionaria, de manera inopinada.

9.10. CONFORMIDAD

La conformidad del servicio estará a cargo de la coordinación de la UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA y de la UNIDAD DE SEGUROS del Hospital II-E Simón Bolívar.

Lic. Noemí Cárdenas Pérez
NUTRICIONISTA
CNP: 5199



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

10. CONDICIONES RELACIONADAS AL SERVICIO

- El CONTRATISTA contará con personal que distribuirá las dietas a los pacientes hospitalizados en las diferentes áreas del Hospital y será supervisado por la Nutricionista del hospital.
- El CONTRATISTA implementará todos los insumos de limpieza, desinfección, aseo e higiene necesarios para cumplir sus obligaciones contractuales.
- El CONTRATISTA implementará y/o completará los equipos necesarios para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
- El CONTRATISTA implementará y/o completará la vajilla o recipientes descartables necesarios para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
- Al HOSPITAL no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños o 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. Debiendo tomar seguro de riesgos para el personal a su cargo.
- El CONTRATISTA presentará la programación de los menús cíclicos de 10 o 15 días para dietas completas y terapéuticas, para su debida corrección y aprobación.
- Luego de la aprobación el CONTRATISTA no podrá variar la programación, salvo previa coordinación y autorización de la UPSS de Nutrición y Dietética.
- Los regímenes dieto terapéuticos son únicos e individualizados para cada paciente, el CONTRATISTA deberá cumplir las especificaciones dietéticas personalizadas y aprobadas por ambas partes (RESPONSABLE DE LA CONCESIONARIA Y DEL HOSPITAL).
- El CONTRATISTA deberá asegurar que la temperatura de los alimentos, deberá mantenerse a una temperatura de más de 60°C, para reducir al mínimo la pérdida de propiedades organolépticas del alimento. El sistema de distribución deberá ser tal que los alimentos ofrecidos estén protegidos contra la contaminación directa que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor.
- El CONTRATISTA deberá contar con personal técnico de cocina con valores humanos, demás requisitos establecidos en el apartado de Personal Clave.

11. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

CUADRO N°1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DENOMINACIÓN	UM	DESCRIPCIÓN
CÁRNICOS		
Res	kg	Color, olor y textura característico, pulpa magra sin huesos, nervios ni tendones, para la res molida se usará corte de res vacuno y se elaborará garantizando las condiciones de la dieta a servir.
Pollo	kg	Color, olor y textura característica, sin menudencia, peso por unidad mínima 1.9 kg. Embolsado con fecha de vencimiento.
Pavo	Kg	Color, olor, y textura característica, medallón, sin menudencia, embolsado con fecha de vencimiento.
Cerdo	Kg	Color, olor, y textura característica, pulpa magra sin hueso. (chuleta con hueso 230 g).
Pescado	Kg	Color, olor, y textura característica, sin espinas, sin piel, solo pulpa.
Visceras	Kg	Color, olor, y textura característica (procedencia nacional).
Embutidos	Según sea el caso	Con registro sanitario, fecha de vencimiento, marca reconocida, no granel ni de dudosa procedencia.
Gallina	kg	(Procedencia nacional), color, olor y textura característica, embolsado con fecha de vencimiento.

Lic. Noemi Carolina Perez
NUTRICIONISTA
CNP: 5199



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA
RED INTEGRADA DE SALUD CAJAMARCA
HOSPITAL II-E SIMÓN BOLÍVAR



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

LÁCTEOS		
Quesos fresco o suizo	Según sea el caso	Con registro sanitario, fecha de vencimiento, marca reconocida, no granel ni de dudosa procedencia. Color, olor, y textura característica.
Leche	Unid.	Evaporada sin lactosa con fechas de vencimiento, sin magulladuras. Entera y/o descremada de acuerdo a solicitud del área usuaria.
Yogurt	Unid.	Descremado, presentación por 1 litro, de sabores variados de acuerdo a solicitud, sin magulladuras.
Mantequilla	Unid.	En barración registro sanitario vigente.
HUEVOS		
Huevos rosados de gallina	Kg	Sin quebraduras, limpios, 60-65 g de peso como mínimo por unidad, con fecha de vencimiento.
Huevo de codorniz	kg	Sin quebraduras, limpios, con fecha de vencimiento.
TUBÉRCULOS		
Papa (distintas variedades)	Kg	De primera calidad.
Papa amarilla	Kg	De primera calidad específicos para purés u otro solicitado.
Camote morado o amarillo	Kg	De primera calidad.
Yuca	Kg	De primera calidad.
Olluco	kg	De primera calidad.
FRUTAS Y VERDURAS		
Frutas	Unid-kg	De primera calidad, en jabas limpias, sin magulladuras, seleccionadas.
Verduras	kg	De primera calidad, en jabas limpias, sin magulladuras, seleccionadas.
CEREALES Y DERIVADOS		
Arroz	kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario.
Avena, quinua, kiwicha, maca y otros cereales andinos	kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario.
Fideos, sémola	kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario, fideos de distinta variedad.
Pan (francés, torta, integral, de agua) con sal y sin sal	Unid.	Corteza dorada uniforme y mate, consistencia crocante a la presión, miga blanca cremosa sin zonas almidonosas, olor característico, sin bromuro de potasio y agentes contaminantes.
Pan de molde	Tajadas	No a granel, con registro sanitario, embolsado.
Tostadas	Unid.	No granel, con registro sanitario, sin bromato, 16-18 gr por unidad, embolsado.
Galletas	kg	No granel, embolsado con registro sanitario.
Papa seca	kg	No granel, embolsado con registro sanitario.
Maíz mote	kg	No granel, embolsado con registro sanitario.
MENESTRAS		
Arveja partida, lentejas, pallares, garbanzo, frijoles varios	kg	No granel, embolsado con registro sanitario (el tipo de menestra será a solicitud).
OTROS		
Accita	Litros	Botellas individuales de 0.9-1 litro, 100% vegetal.
Sillao	Litros	Botellas individuales de 0.5-1 litro
Vinagre tinto y blanco	Litros	Botellas individuales de 0.5-1 litro
Harinas varias	kg	Por ningún motivo a granel, deberán ser embolsados, con registro sanitario y marca reconocida.

Lic. Noemi Cecilia Perez

 NUTRICIONISTA
 CNP: 5199



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA
RED INTEGRADA DE SALUD CAJAMARCA
HOSPITAL II-E SIMÓN BOLÍVAR



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Frutos secos	Kg	No granel, embolsado con registro sanitario
Café	kg	Calidad de exportación, bolsas por 1 kg. Con registro sanitario.
CONDIMENTOS U OTROS		
Pimienta, comino, sal yodada, anís, clavo, canela, palillo, pimientos en polvo, paprika, canela molida, orégano, flan, gelatina, cebada tostada, laurel, chancaca, conservas de todo tipo, hongos, pasas, otros.	Bolsas, latas, botellas, cajas	Por ningún motivo los productos serán a granel, deberán ser embolsados, con registro sanitario y marca reconocida.

CUANDRO N°2: PESO UNITARIO DE FRUTAS PARA PACIENTES

FRUTA	RANGO DE PESO	UM
Manzana	150-180	g
Pera	140-180	g
Tuna	120-150	g
Plátano de isla	150-180	g
Plátano de seda	150-180	g
Granadilla	120-160	g
Mandarina	160-200	g
Naranja de mesa	180-220	g
Lima	160-220	g
Mango	160-220	g
Pepino	180-250	g
Ciruella	160-180	g
Otras	A consideración	

CUANDRO N°3: FRUTAS POR PESO BRUTO DE CADA RACIÓN

FRUTA	RANGO DE PESO	UM
Papaya	180	g
Melón	220	g
Uva negra	200	g
Uva verde	200	g
Sandía	250	g
Piña hawaiana (peso neto)	200	g
Otras	A consideración	

12. REQUERIMIENTO Y TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LOS PACIENTES

12.1. DIETA COMPLETA

El valor calórico total (VCT) para el paciente será de 2,500 calorías por día, distribuidas en la siguiente forma:

CUANDRO N°4: VALOR CALÓRICO TOTAL

TIEMPO DE COMIDA	PORCETAJE %	KILOCALORÍAS
Desayuno	30%	750
Almuerzo	40%	1000
Cena	30%	750
Total	100%	2500

Lic. Noemi Cajamarca Pez
NUTRICIONISTA
CNP: 5199



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

La distribución de macronutrientes de los regímenes para paciente seguirá el siguiente esquema:

CUANDRO N°5: DISTRIBUCIÓN CALORICA PARA EL PACIENTE

REGIMEN DIETETICO	% DEL VCT PROTEÍNAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS (*)	% DEL VCT GRASAS (**)
DIETA COMPLETA	8 al 12% (75% AVB, 25% BVB)	45 al 62%	30 al 43%

(*) No más del 10% de carbohidratos simples.

(**) No más del 10% de grasa saturada y colesterol no mayor a 300 mg.

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LAS RACIONES PARA EL PACIENTE:

DESAYUNO:

- Leche evaporada con dilución al 50% Itaza 250cc, cereal con fruta o cereal Itaza 250cc.
- Fruta según la estación o jugo de fruta natural 250cc o gelatina 250cc.
- Pan 2 unidades: 1 pan con entremés calórico (mermelada, mantequilla, aceitunas, camote, palta, etc.), 1 pan con entremés proteico (queso, atún, pavita, res, pollo, huevo, etc.)

ALMUERZO:

- Entrada (200g) o sopa (300cc.)
- Plato principal: cárnico + cereal + tubérculo o menestra o guiso + ensalada.
- Fruta o postre variados, en coordinación con la UPSS de nutrición y dietética.
- Refresco de frutas según la estación o infusión.

CENA:

- Sopa (300cc) o compota de fruta o mazamorra con fruta/pasas o pudín 200cc.
- Plato principal: cárnico + cereal + tubérculo o menestra o guiso.
- Infusión.

Nota: las dietas completas pediátricas tienen en su esquema 3 tomas de leche evaporada con dilución al medio.

Los insumos alimenticios de origen proteico tendrán la siguiente frecuencia de consumo semanal:

CUANDRO N°6: FRECUENCIA DE CONSUMO SEMANAL

CÁRNICO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Res bola de lomo, aguja o asado	1	1	1
Pollo con hueso	0	1-2	2
Pollo pechuga	1-2	1	2
Pescado filete	0	1	0
Pavita	0-1	1-2	2
Conserva de pescado (filete)	0-1	0	0
Gallina	0	1	1
Huevo de gallina	2 - 3	0	0
Queso fresco y/o suizo	1-2	0	0
TOTAL	7	7	7



NUTRICIONISTA
CNP: 5199

Lic. Noemi Cajamarca Perez



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA
RED INTEGRADA DE SALUD CAJAMARCA
HOSPITAL II-E SIMÓN BOLÍVAR



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Especificaciones técnicas mínimas de gramajes por una ración y frecuencias:

CUANDRO N°7: ESPECIFICACIONES DE GRAMAJES

(*) PRODUCTO	(**) ESPECIFICACIONES	CANTIDADES	
Carne de res	Para plato de fondo	125 g	
Carne de cerdo			
Pollo pechuga / gallina			
Pavo pechuga			
Pescado filete (***)			
Pollo con hueso / gallina con hueso	Para plato de fondo	200 g	
Atún, pollo, pavo, carne	Para entremés	40 g	
Queso fresco y/o suizo	Para entremés	30 g	
Carne de cerdo (al horno o chicharrón)	Para entremés	50 g	
Avena hojuela	Para desayuno	30 g	
Quinoa lavada			
Kiwicha (harina)			
Maca (harina)			
Leche evaporada deslactosada	Para desayuno	125 ml	
	Para sopa/crema	30 ml/60 ml	
	Para postre	30 ml	
Leche fresca deslactosada	Para jugos	80 ml	
	Para postre	120-150 g	
Frutas	Para jugo	150 g	
	Para mazamorra	80 g	
	Para cereal	40 g	
	Para refresco	60 g	
	Mazamoras, postre	30 g	
Frutos secos (nueces, pecanas, almendras u otros)	Mazamoras, postre	30 g	
Arroz	Preparación sin guarnición	120 g	
	Complemento	80 g	
	Postre	30 g	
Fideos	Plato de fondo	120 g	
Palta	Para entremés	40 g	
Aceituna	Para entremés	30 g	
Huevos	Para entremés	60 g	
Mermelada	Para entremés	30 g	
Manjar blanco	Para entremés	30 g	
Mantequilla	Para entremés	10 g	
Camote	Para entremés	40 g	
Tamal	Para entremés	200 g	
Sarza criolla, apio, lechuga, mayonesa	Para entremés	30 g	
Pollo sin hueso	Para sopa	30 g	
Res sin hueso		30 g	
Pescado pulpa		30 g	
Tubérculos		40 g	
Cereales (variados)		30 g	
Menestras		30 g	
Huevos		10 g	
Queso fresco y/o suizo		15 g	
Verduras (5 variedades distintas)		90 g	
Tubérculos		Guarnición	100 g
		Para frituras	200 g
		Para guisos	180 g
Menestras		Guarnición	80 g
Trigo y quinua		Guarnición	80 g
Visceras	Para plato de fondo	120 g	
Miscelánea	Espicias, pimienta, comino, sal, sazónador, azúcar, orégano, canela, clavo, pasas, entre otras necesarias para la preparación.	De acuerdo a las leyes de la alimentación (sabor, olor, cantidad, calidad)	

Lic. Noemí Carolina Pérez

 NUTRICIONISTA
 CNP: 5199



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Pan	Francés	40 g
	Yema	
	Integral	
	Torta	
	Molde	
Grasas poliinsaturadas	Aceite de oliva extravirgen	5ml
Verduras, hortalizas u legumbres	Según tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva	

(*) El gramaje cárnico considerado es en peso neto crudo.

(**) Todos los pesos son en crudo.

(***) El tipo de pescado será según pruebas de aceptabilidad y consideración del nutricionista del área de producción. Pescado sin hueso y espinas

12.2. DIETA HIPERPROTEICA

El valor calórico total de la dieta hiperproteica de pacientes hospitalizados será distribuido de la siguiente manera:

- Desayuno : 25%
- Almuerzo : 50%
- Cena : 25%

La distribución calórica de la Dieta Hiperproteica, se detalla a continuación:

CUADRO N°8: DISTRIBUCIÓN CALORICA PARA EL PACIENTE

REGIMEN DIETETICO	% DEL VCT PROTEÍNAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS (*)	% DEL VCT GRASAS (**)
DIETA HIPERPROTEICA	15 al 18% (75% AVB, 25% BVB)	45 al 62%	30 al 43%

(*) No más del 10% de carbohidratos simples.

(**) No más del 10% de grasa saturada y colesterol no mayor a 300 mg.

- El contenido de fibra de la dieta completa para pacientes hospitalizados debe aportar entre 15 a 20 gramos.
- La relación de nutrientes para las raciones completas deberá cubrir además los requerimientos de vitaminas y minerales de acuerdo a norma internacionales FAO/OMS.

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LAS RACIONES PARA EL PACIENTE:

DESAYUNO:

- Leche dilución al 50% 1taza 250cc, cereal con fruta o cereal 1taza 250cc.
- Pan 2 unidades: 1 pan con entremés calórico (mermelada, mantequilla, aceitunas, camote, palta, etc.), 1 pan con entremés proteico (queso, atún, pavita, res, pollo, huevo, etc.).
- **1 unidad proteica adicional (huevo, pollo, pavita o postre con leche).**
- Fruta natural o jugo de fruta natural 1 vaso de 250 ml o gelatina 250 ml.

ALMUERZO:

- Entrada (200g) o Sopa (200cc)
- Plato principal: cárnico + cereal + tubérculo o menestra o guiso + ensalada.
- Fruta o postre variados, en coordinación con la UPSS de nutrición y dietética.
- **Porción adicional de proteína (huevo, pollo, pavita o postre con leche).**
- Refresco de frutas según la estación o infusión.

Lic. Noemí Carvajal Pérez
NUTRICIONISTA
CNP: 5199



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

CENA:

- Sopa (200cc) o compota de fruta o mazamorra con fruta/pasas o pudín 200cc
- Plato principal: cárnico + cereal + tubérculo o menestra o guiso.
- **Porción adicional de proteína (huevo, pollo, pavita o postre con leche).**
- Infusión.

12.3. DIETAS TERAPÉUTICAS

Son dietas que se consideran dentro de dieta blanda y varían de ésta, por la restricción de algunos alimentos según el tipo de dieta.

El valor calórico total de las dietas terapéuticas será distribuido de la siguiente manera:

CUANDRO N°9: DISTRIBUCIÓN CALORICA PARA EL PACIENTE

REGIMEN DIETETICO	VALOR CALORICO TOTAL	PROTEINAS % DEL VCT	CARBOHIDRATOS (*) % DEL VCT	GRASAS (**) % DEL VCT	OBSERVACIONES
Dieta blanda	2000 kcal	10 al 15%	45 al 60%	30 al 45%	La cantidad de fibra dependerá de la indicación del nutricionista clínico.
Hipoalérgica	2000 kcal	15%	55%	30%	No presencia de alimentos histamino-liberadores.
Hiposódico	2000 kcal	10 al 15%	60%	25 al 30%	Sodio 1000 a 1500 mg/día.
Hipoglúcida	1200 a 1800 kcal	15 al 20%	40 al 50%	25 al 30%	Fibra dietética: 25 a 30gr Calcio: 800 a 1000 mg Vitamina C: 80 mg a más Colesterol: menos de 250 mg diarios.
Hipograsa (***)	1800 kcal	10 al 15%	60 al 65%	<25%	Calcio: 800 mg Vitamina C: 100 mg
Líquida Restringida	500 a 600 kcal	1000 cc de volumen distribuido en tres raciones			
Líquida Amplia	800 a 1000 kcal	1800 cc de volumen distribuido en tres raciones			

(*) No más del 10% de carbohidratos simples.

(**) No más del 10% de grasa saturada y colesterol no mayor a 300 mg.

(***) Las dietas hipograsas se atenderá con leche semidescremada de acuerdo al requerimiento del servicio de nutrición.

Para las dietas hipoglúcidas se puede modificar el número de comidas, volúmenes y preparaciones de acuerdo a la evaluación nutricional del paciente.

Nota: las dietas no especificadas en los esquemas presentados, serán requeridas y atendidas de acuerdo a la necesidad del paciente las que podrán ser por ejemplo dietas licuadas, trituradas, a traumáticas, licuada por sonsa, entre otras.

Lic. Noemí Camacho Pérez
CNP NUTRICIONISTA
CNP: 5199



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LAS DIETAS TERAPEUTICAS:

CUANDRO N°10: ESPECIFICACIONES DE GRAMAJES

(*) PRODUCTO	(**) ESPECIFICACIONES	CANTIDADES
Carne de res	Para plato de fondo	150-180 g
Pollo pechuga / gallina pechuga		
Pavo pechuga		
Pescado filete (**)		
Pollo con hueso / gallina con hueso	Para plato de fondo	205 g
Pavo con hueso	Para plato de fondo	205 g
Atún filete	Para entremés	40 g
Queso fresco y/o suizo	Para entremés	30 g
Avena hojuela	Para desayuno	30 g
Quinoa lavada		
Kiwicha (harina)		
Maca (harina)		
Leche evaporada deslactosada, descremada	Para desayuno	125 ml
	Para sopa/crema	30 ml/60 ml
	Para postre	30 ml
Yogurt natural	Por toma	250 ml
Frutas	Para postre	120-150 g
	Para jugo	150 g
	Para mazamorra	80 g
	Para cereal	40 g
	Para refresco	60 g
Frutos secos (nueces, pecanas, almendras u otros)	Mazamoras, postre	30 g
Arroz	Preparación sin guarnición	120 g
	Complemento	80 g
	Postre	30 g
Fideos	Plato de fondo	120 g
Palta	Para entremés	40 g
Aceituna	Para entremés	30 g
Huevos	Para entremés	60 g
Mermelada	Para entremés	30 g
Manjar blanco	Para entremés	30 g
Mantequilla	Para entremés	10 g
Papa amarilla y otros tubérculos	Guarnición	100 g
Menestras	Guarnición	80 g
Sarza criolla, apio, lechuga, mayonesa	Para entremés	30 g
Pollo sin hueso	Para sopa	30 g
Tubérculos		40 g
Cereales (variados)		30 g
Menestras		30 g
Huevos		10 g
Verduras (5 variedades distintas)		90 g
Trigo y quinua		80 g
Pan	Francés	40 g
	Yema	
	Integral	
	Torta	
Grasas poliinsaturadas	Molde	
Grasas poliinsaturadas	Aceite de oliva extravirgen	5ml
Verduras, pasas, hortalizas o legumbres	Según tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva	

(*) El gramaje cárnico considerado es en peso neto crudo.

(**) El tipo de pescado será según pruebas de aceptabilidad y consideración del nutricionista del área de producción.



NUTRICIONISTA
CNP: 5199

Lic. Noemi Carajimca Perez



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

12.4. DIETA BLANDA

DESAYUNO:

- Leche evaporada deslactosada con dilución al 50% Itaza 250cc, cereal con fruta o cereal Itaza 250cc.
- Pan 2 unidades (torta o molde): 1 pan con entremés calórico (mermelada, mantequilla, aceitunas, camote, palta, etc.), 1 pan con entremés proteico (queso, atún, pavita, pollo, huevo, etc.).
- Fruta natural o jugo de fruta natural 1 vaso de 250 ml o gelatina 1 vaso 250ml.

ALMUERZO:

- Sopa (300 cc) o Entrada (200 g)
- Plato principal: cárnico + cereal + tubérculo o guiso + ensalada.
- Mazamorra de Fruta o compota de fruta cocida o fruta cocida o fruta natural.
- Refresco de frutas según la estación o infusión.

CENA:

- Sopa (300 cc) o compota de fruta o mazamorra con fruta/pasas o pudín 200cc
- Plato principal: cárnico + cereal + tubérculo o guiso.
- Mazamorra de Fruta o compota de fruta o fruta cocida.
- Infusión.

12.5. DIETA BLANDA HIPOGRASA

DESAYUNO:

- Leche evaporada descremada con dilución al 50% Itaza 250cc, cereal con fruta o cereal Itaza 250cc.
- Pan 2 unidades (francés, molde, pan serrano): 1 pan con entremés calórico (mermelada, etc.), 1 pan con entremés proteico (queso descremado pasteurizado, pavita, pollo, clara de huevo, etc.).
- Fruta natural o gelatina 1 vaso 250ml.

ALMUERZO:

- Sopa (300 cc) o Entrada (200 g)
- Plato principal: cárnico (pollo 4v/s, pavita 3v/s) + cereal + tubérculo o guiso + ensalada.
- Mazamorra de Fruta o compota de fruta o fruta cocida o fruta natural.
- Refresco de frutas según la estación o infusión.

CENA:

- Sopa (300cc) o compota de fruta o mazamorra con fruta/pasas o pudín 200cc
- Plato principal: cárnico (pollo 4v/s, pavita 3v/s) + cereal + tubérculo o guiso.
- Infusión.

12.6. DIETA BLANDA HIPOSÓDICA

DESAYUNO:

- Leche evaporada con dilución al 50% Itaza 250cc o cereal Itaza 250cc.
- Pan 2 unidades sin sal: 1 pan con entremés calórico (mermelada, mantequilla, aceitunas, camote, palta, etc.), 1 pan con entremés proteico (queso pasteurizado sin sal, pavita, pollo, huevo, etc.).
- Fruta natural o gelatina 1 vaso 250ml.

Lic. Noemi Carolina Pérez
NUTRICIONISTA
CNP: 5199



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

ALMUERZO:

- Sopa (300 cc) o Entrada (200 g)
- Plato principal: cárnico + cereal + tubérculo o guiso + ensalada.
- Mazamorra de Fruta o compota de fruta o fruta cocida o fruta natural.
- Refresco de frutas según la estación o infusión.

CENA:

- Sopa (300cc) o compota de fruta o mazamorra con fruta/pasas o pudín 200cc
- Plato principal: cárnico + cereal + tubérculo o guiso.
- Infusión.

12.7. DIETA BLANDA HIPOALÉRGICA

DESAYUNO:

- 1 ración de mazamorra de fruta, manzanilla o anís (no cítrica ni tropical)
- 1 taza de cereal 250cc
- Pan 2 unidades: 1 pan con entremés calórico (camote, palta, etc.), 1 pan con entremés proteico (pavita, pollo, etc.).

ALMUERZO Y CENA:

- 1 ración de sopa dieta.
- 1 ración de res, pollo, pavo, sin agregados.
- 1 ración de verduras guisadas sin agregados.
- 1 ración de cereal.
- 1 ración de mazamorra de fruta o compota de fruta (no cítrica ni tropical).
- 1 ración de 250cc de infusión.
- Sin presencia de alimentos histamina liberadores.
- Valor calórico total: 2200 kcal.

12.8. DIETA RENAL

DESAYUNO:

- 125 ml de leche deslactosada (dilución al 1/2)
- 150cc. Avena, quinua, kiwicha u otro cereal
- Pan 1 unidad (integral sin sal): con mermelada, lo que el nutricionista estime conveniente.

ALMUERZO Y CENA:

- 80 grs de verduras cocidas bajas en potasio (rábanos, zanahorias, pimiento, vainitas) con aceite de oliva o aceite de sacha inchi.
- ½ ración de pollo o pavita al horno o 2 huevos (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja).
- 1 ración de legumbres (1v/s) o leguminosas o tubérculos o guiso de verduras bajas en potasio con poca cantidad de sal.
- 1 porción de arroz sin sal.
- 1 ración de fruta entera o en compota bajas en potasio (de acuerdo a programación).
- ½ vaso de infusión.
- De ser necesario las verduras serán dializadas.
- Valor calórico total: 1800 kcal
- Sodio: 20 a 40 mEq/día (500 mg – 1000 mg) (1.3 g – 2.5 g NaCl)
- Líquidos: limitar alimentos y bebidas líquidas hasta un nivel igual al volumen de orina más 500 ml.



Lic. Noemi Cajamarca Perez
NUTRICIONISTA
CNP: 5199



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

12.9. DIETA HIPOGLÚCIDA

DESAYUNO:

- 200cc de papaya picada o durazno o manzana o pera, melón o lima o limón dulce.
- 1 puñado de frutos secos.
- 250cc de leche evaporada (dilución al 1/2) sin azúcar o 250cc avena sin azúcar de acuerdo a indicación u otro cereal.
- Pan 1 unidad (integral): huevo 1v/s, pollo 2v/s, pavita 1v/s, queso descremado 2v/s, atún en agua 1v/s.

ALMUERZO Y CENA:

- 1 ración de soufflé de verduras con clara de huevo o crema de verduras.
- 1 ración de ensaladas (200g) verduras cocidas o salteadas o crudas con limón, aceite de oliva extra virgen o sachá inchi.
- 1 ración de producto cárnico (pavita 2v/s, pollo 5v/s, pescado 1v/s, res 1v/s, 150g pulpa o 205g con hueso)
- 1/2 ración de fideos o trigo o 1 papa mediana o guiso.
- 1 ración de fruta natural de bajo índice glicémico.
- 1 puñado de frutos secos.
- 1 vaso de infusión sin azúcar.

12.10. DIETA LÍQUIDA RESTRINGIDA O TOLERANCIA ORAL

DESAYUNO:

- 150 ml de gelatina fresa, piña, naranja, consistencia líquida.
- 150 ml de infusión.

ALMUERZO Y CENA:

- 200 ración de caldo de verduras, colado sin grasa
- 100 ml de gelatina fresa, piña, naranja, consistencia líquida.
- 100 ml de infusión
- Valor calórico total: 620 kcal.

12.11. DIETA LÍQUIDA AMPLIA

DESAYUNO:

- 250 ml de panetelas o avena colada
- 150 ml de gelatina fresa, piña, naranja, consistencia coagulada.
- 200 ml ración de mazamorra de anís o canela.

ALMUERZO Y CENA:

- 300 ml caldo de verduras colado con sémola u otro cereal + presa
- 200 ml de gelatina fresa, piña, naranja, consistencia coagulada.
- 150 ml ración de mazamorra de anís o canela.
- 200cc de infusión.
- Valor calórico: 850 kcal.

PREPARACIONES ADICIONALES

Las dietas son personalizadas y específicas para cada paciente, el Nutricionista del Hospital puede modificar los esquemas dietéticos (valor calórico total, densidad energética, número de tomas, consistencia física, número de comidas) de acuerdo a las necesidades de cada paciente, para lo cual podrá solicitar alimentos y preparaciones adicionales según sea el caso.



NUTRICIONISTA
CNP: 5199

Lic. Noemi Cajajulca Perez



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

12.12. ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

La alimentación complementaria está considerada dentro de una dieta blanda.

La alimentación complementaria se dividirá en tres grupos (AC I, AC II y AC III).

CUADRO N°11: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA POR DÍA

TIPO DE ALIMENTACIÓN	EDAD (MESES)	REQUERIMIENTO ESTIMADO (kcal)	PROTEÍNA DE AVB (g)	(*) PROD. CÁRNICO CRUDO DIARIO (g)
			75% DEL TOTAL	
Alimentación Complementaria I	6 meses	320	7	40
Alimentación Complementaria II	7-8 meses	350	8	45
Alimentación Complementaria III	9-<12 meses	390	9	48

(*) El gramaje cárnico considerando es en peso neto.

Las características que debe presentar la alimentación complementaria se detallan en el cuadro siguiente.

CUADRO N°12: CARACTERÍSTICAS DE ALIMENTACION COMPLEMENTARIA

TIPO DE ALIMENTACION	TIPO DE PREPARACION	CONSISTENCIA	PESO TOTAL DIARIO (g)	FRECUENCIA DE CONSUMO AL DÍA
Alimentación Complementaria I	Mazamorras, puré o papillas	Aplastado	300	02 veces
Alimentación Complementaria II	Mazamorras, compotas, purés y/o guisos	Triturados	500 (*)	03 veces
Alimentación Complementaria III	Mazamorras, compotas, purés y/o guisos	Picados	600 (**)	04 veces

(*) considerar 100 g para desayuno y 200 g para almuerzo y comida.

(**) considerar 100 g para desayuno y lonche y 200 g para almuerzo y comida.

La distribución calórica total de la alimentación complementaria, se detalla a continuación:

CUADRO N°13: DISTRIBUCIÓN CALORICA PARA EL PACIENTE

REGIMEN DIETETICO	% DEL VCT PROTEÍNAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS (*)	% DEL VCT GRASAS (**)
Alimentación Complementaria (I, II, III)	8 al 12% (75% AVB, 25% BVB)	45 al 62%	30 al 43%

El valor calórico total de la alimentación complementaria será distribuido de la siguiente manera:



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

CUANDRO N°14: DISTRIBUCIÓN POR TIEMPO DE COMIDA DE LA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

TIPO DE COMIDA	ALIMENTACION COMPLEMENTARIA I	ALIMENTACION COMPLEMENTARIA II	ALIMENTACION COMPLEMENTARIA III
DESAYUNO	0%	20%	15%
ALMUERZO	50%	40%	35%
LONCHE	0%	0%	15%
CENA	50%	40%	35%

- La cantidad de sal en la alimentación complementaria deberá ser como máximo 1g/día y la cantidad de azúcar 4g/día.
- Los alimentos fuentes de proteínas de alto valor biológico podrán ser: hígado de pollo empacado, rotulado y con fecha de vencimiento; carne de res molida de bola de lomo, pechuga de pollo, yema de huevo, y otros a solicitud del nutricionista del área de producción.
- Dentro de los alimentos no permitidos en la alimentación complementaria se encuentran: leche y derivados, mariscos, cítricos, productos procesados, soya, miel.

13. REQUERIMIENTO DE PERSONAL

Del personal

CUANDRO N°15: REQUISITOS MÍNIMOS DE PERSONAL

CARGO U OCUPACIÓN	REQUISITOS MÍNIMOS
Responsable y/o nutricionista	Conocimientos en nutrición y dietética o cocina.
Maestro cocinero	Conocimientos en preparación de dietas hospitalarias.
Ayudante de cocina	Conocimiento en buenas prácticas de manipulación de alimentos.

INDUMENTARIA DEL PERSONAL

PERSONAL DE PRODUCCIÓN	PERSONAL DE HOSPITALIZACIÓN	PERSONAL DE LIMPIEZA
<ul style="list-style-type: none">- Chaqueta blanca- Pantalón blanco- Botas blancas antideslizantes- Mandiles antiinflamables- Cofias- Mascarillas- Guantes de látex- Guantes de polietileno	<ul style="list-style-type: none">- Chaqueta blanca- Pantalón blanco- Zapatos o zapatillas blancas- Mandiles impermeables- Mandiles canguro de tela- Cofia- Gorras de tela- Mascarilla para ingresar a los servicios de hospitalización indicados- Guantes de polietileno- Guantes de látex	<ul style="list-style-type: none">- Chaqueta color claro- Pantalón color claro- Botas blancas- Mandiles impermeables- Cofia- Gorra- Mascarilla- Guantes especiales para limpieza

CNP
NUTRICIONISTA
Lic. Noemi Cecilia Perez
CNP: 5199



14. CLASIFICACIÓN DE FALTAS Y PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE SANCIONES

Las faltas serán determinadas en función del cumplimiento de la normatividad vigente y obligaciones adquiridas por la empresa y el hospital.

Tipificación de las faltas:

14.1. FALTAS LEVES

- Presentación parcial y/o extemporánea de las programaciones de menús para los pacientes.
- Distribución de alimentos sin contar con los implementos necesarios para realizar esta función (guantes, mascarillas, cofias).
- Servido de preparaciones en vajilla que no se encuentre seca y/o uso de bandejas mojadas o parcialmente secas.
- Distribución de alimentos en envases deteriorados o rotos.
- Ausencia del personal técnico de nutrición mayor a 30 minutos posteriores al inicio del horario de distribución de alimentos para pacientes. Para los casos fortuitos el CONTRATISTA enviara personal reten en un plazo de 60 minutos.
- Presencia de bandejas con residuos de alimentos de un tiempo de comida anterior no recogidos en el tiempo de comida correspondiente.
- Personal que no cuente con el uniforme limpio.
- Incumplimiento en el horario de distribución de alimentos para pacientes excediendo los 10 minutos posteriores al inicio de distribución según lo establecido.
- Cambio en la programación en cualquiera de los tiempos de comida sin previa coordinación y aprobación por el Servicio de Nutrición.
- Incumplimiento parcial total de los indicadores dietoterapéuticos solicitado por el nutricionista del hospital.
- Entregar raciones de forma parcial y/o incompleta de acuerdo a los solicitado o estipulado en las bases.
- Incumplimiento de los Programas de Buenas prácticas de Manipulación de alimentos BPM y de Higiene y Saneamiento PHS.
- Otra situación, hecho o acontecimiento que afecte y/o ponga en riesgo la salud del paciente de consideración leve.

14.2. FALTAS MODERADAS

- Almacenar alimentos en condiciones antihigiénicas.
- Personal que no cuente con carne de sanidad vigente.
- Presencia de contaminación, por agentes químicos, orgánicos, físicos, biológicos, en los alimentos crudos o cocidos (cabello, insectos, vidrio, clavos, aretes, metales, pintura, piedras, astillas de madera, plástico u otros objetos contaminantes).
- Verificación in situ de contaminación cruzada.
- Dispensadores de jabón líquido desabastecidos en los puntos de lavado de mano.
- Entregar dieta que no tenga correspondencia con el indicador del paciente
- Entregar alimentos en el peso inferior a los solicitados.
- Elaborar y/o almacenar alimentos con señales visibles de defectos en sus envases o envolturas, mal cierre, deteriorados, rotos u oxidados, dañados o adulterados, o que tengan otros elementos que afecten la calidad sanitaria del alimento.
- No efectuar la conservación de productos que por su naturaleza o composición necesiten refrigeración o congelación.



NUTRICIONISTA
CNP: 5199

Lic. Noemi Calabuza Perez



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- Otra situación, hecho o acontecimiento que afecte y/o ponga en riesgo la salud del paciente de consideración moderada.
- Calificación menor o igual al 85% en la NTS N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud" (Puntaje mínimo 58 y puntaje máximo 67).

14.3. FALTAS GRAVES

- Uso y/o almacenamiento de alimentos con registro sanitario adulterado.
- Uso y/o almacenamiento de alimentos procesados industrialmente que no cuenten con marca ni registro sanitario.
- Uso y/o almacenamiento de alimentos adulterados o en descomposición.
- Uso de condimentos a granel, sin marca ni registro sanitario.
- Elaborar, almacenar alimentos contaminados, adulterados, falsificados, descompuestos, no aptos para el consumo humano o en estado antihigiénico, sin condiciones sanitarias adecuadas.
- Contar con manipuladores de alimentos, que sean portadores de enfermedades infectas contagiosas, o tengan heridas expuestas, micosis en mano y/o ulceraciones.
- Reingresar alimentos rechazados por el Servicio de nutrición.
- Otra situación, hecho o acontecimiento que afecte y/o pongan en riesgo la salud del paciente de consideración grave.

15. SANCIONES

El hospital aplicará las penalidades expresadas en porcentajes del monto facturado de acuerdo al mes de la infracción.

Resolución del contrato: El Hospital podrá resolver el contrato por siguiente condición:

- Brote epidémico confirmado
- Dejar desbastecido al hospital de raciones alimenticias para los pacientes.
- Demás motivos establecidos en la Ley de Contrataciones del Estado y Reglamento.
- Faltas reiterativas en el incumplimiento de horario de distribución de dietas.

CUANDRO N°16: ESCALA DE PENALIDADES TIPO DE FALTA SANCIÓN APLICADA

FALTA LEVE	2% del monto de la liquidación correspondiente al mes facturado.
FALTA MODERADA	4% del monto de la liquidación correspondiente al mes facturado.
FALTA GRAVE	6% del monto de la liquidación correspondiente al mes facturado.

16. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	Requisitos:
	- Certificado de PGH (Principios Generales de Higiene)
	Importante
	<i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN; la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben</i>

Lic. Noemí Carrizosa Parra
NUTRICIONISTA
CNP



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA
RED INTEGRADA DE SALUD CAJAMARCA
HOSPITAL II-E SIMÓN BOLÍVAR



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

<p><i>cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> <p>Acreditación:</p> <ul style="list-style-type: none">- Copia simple de Certificado de PGH (Principios Generales de Higiene) <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>
--

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
	<p>Requisitos</p> <p>Inmueble que cuente con condiciones sanitarias según R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 048 MINSA/DIGESA "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud".</p> <p>Acreditación</p> <ul style="list-style-type: none">- Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida. <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio, los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>
B.3	CALIFICACIÓN DEL PERSONAL CLAVE
	<ul style="list-style-type: none">- 01 Responsable o Nutricionista- 01 Maestro Cocinero- 01 Ayudante de Cocina
B.3.1.	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p>Requisitos</p> <p>Título profesional de Lic. En Nutrición o Título Técnico en Gastronomía o cocina o similares del personal clave requerido como Responsable o Nutricionista.</p> <p>Acreditación</p> <p>EL GRADO DE FORMACIÓN REQUERIDO será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, 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: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.</p>

Lic. Noemi Celis Pareda
NUTRICIONISTA
CNP: 5199



	<p>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la Universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</p> <p>En caso el GRADO DE FORMACIÓN 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.</p>
B.3.2.	<p>CAPACITACIÓN</p> <p>Requisitos</p> <p>18 horas lectivas, en preparación de dietas hospitalarias del personal clave requerido como Maestro Cocinero. 16 horas lectivas, en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos del personal clave requerido como Ayudante de Cocina.</p> <p>Acreditación</p> <p>Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS U OTROS DOCUMENTOS</p> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p>
C	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p>Requisitos</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 50,000.00 (Cincuenta mil con 00 /100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes servicios de preparación de alimentos para hospitales y/o clínicas.</p> <p>Acreditación</p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de: (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación, o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por la entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>Importante</p> <p>- <i>Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando e los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá</i></p>



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

	<p>validad la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.</p> <p>- En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado"</p>
--	---

17. FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realizará sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considerará lo siguiente:

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



Lic. Noemí Caruana Pérez
NUTRICIONISTA
CNP: 5199