



PROPUESTA TÉCNICA

 (+51) 948 363 481 / (+51) 935742905

 comedor.huayteno@gmail.com

COPIA DEL REGISTRO ÚNICO DEL CONTRIBUYENTE (RUC)



Reporte de Ficha RUC

RONDON LA ROSA MARCO ANTONIO
10751694844

Lima, 12/03/2025

Información General del Contribuyente	
Código y descripción de Tipo de Contribuyente	02 PERSONA NATURAL CON NEGOCIO
Fecha de Inscripción	03/03/2017
Fecha de Inicio de Actividades	01/04/2017
Estado del Contribuyente	ACTIVO
Dependencia SUNAT	0173 - ITI.HUACHO-MEPECO
Condición del Domicilio Fiscal	HABIDO
Emisor electrónico desde	06/04/2021
Comprobantes electrónicos	RECIBO POR HONORARIO (desde 06/04/2021),FACTURA (desde 10/11/2021)

Datos del Contribuyente	
Nombre Comercial	CONCESIONES HUAYTEÑA
Tipo de Representación	-
Actividad Económica Principal	5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Actividad Económica Secundaria 1	8129 - OTRAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA DE EDIFICIOS Y DE INSTALACIONES INDUSTRIALES
Actividad Económica Secundaria 2	8690 - OTRAS ACTIVIDADES DE ATENCIÓN DE LA SALUD HUMANA
Sistema Emisión Comprobantes de Pago	MANUAL
Sistema de Contabilidad	MANUAL
Código de Profesión / Oficio	CONDUCTOR DE VEHICULOS DE MOTOR
Actividad de Comercio Exterior	SIN ACTIVIDAD
Número Fax	-
Teléfono Fijo 1	1 - 6059758
Teléfono Fijo 2	-
Teléfono Móvil 1	1 - 931451569
Teléfono Móvil 2	1 - 935742905
Correo Electrónico 1	emendozh@hotmail.com
Correo Electrónico 2	corporacionyemendoza@gmail.com

Domicilio Fiscal	
Actividad Económica Principal	5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Departamento	LIMA
Provincia	BARRANCA
Distrito	BARRANCA
Tipo y Nombre Zona	URB. LOS PINOS
Tipo y Nombre Vía	-

Página 1 de 3

www.sunat.gob.pe

Central de Consultas
Desde teléfonos fijos 0-801-12-100
Desde celulares (01)315-0730

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

+51) 935 742 905

(+51) 948 363 481

comedor.huayteno@gmail.com

Nro	-
Km	-
Mz	F
Lote	06
Dpto	-
Interior	-
Otras Referencias	PARQ.LOS PINOS ESTUDIO CONTABLE MENDOZA
Condición del inmueble declarado como Domicilio Fiscal	OTROS.

Datos de la Persona Natural / Datos de la Empresa	
Documento de Identidad	DNI 75169484
Cond. Domiciliado	DOMICILIADO
Fecha de Nacimiento o Inicio Sucesión	10/08/1998
Sexo	Masculino
Nacionalidad	PERUANA
País de Procedencia	-

Registro de Tributos Afectos				
Tributo	Afecto desde	Exoneración		
		Marca de Exoneración	Desde	Hasta
IGV - OPER. INT. - CTA. PROPIA	10/11/2021	-	-	-
RENTA-4TA. CATEGOR.-CTA.PROPIA	31/03/2021	-	-	-
RENTA - REGIMEN MYPE TRIBUTARIO	10/11/2021	-	-	-

Importante:

Recuerde que es obligatorio consultar periódicamente su Buzón Electrónico SOL, para conocer de forma oportuna las notificaciones e información de interés que faciliten el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y aduaneras.

Dependencia SUNAT: ITI.HUACHO-MEPECO

Fecha: 12/03/2025

Hora: 21:18

Página 3 de 3



Jefe del área de Servicios
SUNAT

Sr. Contribuyente, al solicitar el presente Reporte Electrónico, debe tener en cuenta lo siguiente:

- La información mostrada corresponde a lo registrado por usted a través de SUNAT Operaciones en Línea.
- El máximo de reportes a ser generados por día es TRES (03). A partir del 4to reporte, se toma el último reporte generado. La generación del reporte en el día siempre muestra los datos registrados hasta el día anterior.
- Es importante que, para efectos de mantenerlo informado sobre sus obligaciones y facilidades, actualice sus datos en el RUC, como correo electrónico, teléfono fijo y teléfono celular.
- Puede validar y visualizar el reporte electrónico generado a través del código QR ubicado en la parte inferior derecha del presente documento o colocando la siguiente dirección en la barra del navegador:

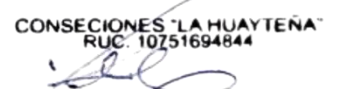
<https://www.sunat.gob.pe/cl-ti-itreporteec-visor/reporteeec/reportecertificado/descarga?doc=YsS5va0SFaT%2FkOFyNbZfOPi8BwJdHMzXpAUea61los%2FAnhGhTY7Rjb4lI3belT6AzbHbsHQ2IAGKubRALvVg4HkwO0kmei9QqIMIsH6cQJk%3D>



www.sunat.gob.pe

Central de Consultas
Desde teléfonos fijos 0-801-12-100
Desde celulares (01)315-0730

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844


Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

+51) 935 742 905

+51) 948 363 481

comedor.huayteno@gmail.com



CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC. 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL



EXPERIENCIA Y CALIDAD DEL SERVICIO DEL POSTOR

PRIMERA ADENDA AL CONTRATO DE LOCACIÓN DE SERVICIOS

Conste por el presente documento, la Primera Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Primera Adenda") que celebran, de una parte, **HUAURA POWER GROUP S.A.**, identificada con RUC N° 20552721668, con domicilio en Calle Dean Valdivia N° 111, Int. 901, distrito de San Isidro, provincia y departamento de Lima, debidamente representada por el señor Marciano Izquierdo Bello, identificado con C.E. N° 000633979, y por el señor Manuel Muñoz Najar Castañeda, identificado con DNI N° 40617821, según poderes inscritos en la Partida Registral N° 12795076 del Registro de Personas Jurídicas de los Registros Públicos de Lima, a quien en adelante se le denominará "HPG"; y, de la otra parte, **Restaurante "La Huayteña"**, debidamente representada por Marco Antonio Rondón La Rosa como persona natural con RUC N° 10751694844, con domicilio en la Calle Pedro Bustamante Mz E Lot.13 Las laderas de buena vista, Barranca, a la que en adelante se denominará **LA PRESTADORA**, (a HPG y **LA PRESTADORA** se les denominará conjuntamente como "**LAS PARTES**", e individual e indistintamente como "**LA PARTE**") en los términos y condiciones siguientes:

PRIMERA CLÁUSULA.- ANTECEDENTES

Con fecha 26 de octubre de 2021, **LAS PARTES** suscribieron el Contrato de Locación de Servicios (en adelante, el "Contrato"), en virtud del cual la **HPG** contrató a **LA PRESTADORA** para que esta última se encargue de prestar los servicios integrales de alimentación, limpieza de casa de operadores y lavado de ropa para el total de operadores y empleados que laboran en la Central Hidroeléctrica Yarucaya, ubicada en Sayán, Huaura.

SEGUNDA CLÁUSULA.- OBJETO

- 2.1 Por medio de la Primera Adenda, **LAS PARTES** acuerdan extender el plazo de vigencia del Contrato indicado en la Cláusula Tercera del mismo, por tres (3) meses adicionales, es decir, hasta el 30 de abril de 2022.
- 2.2 Asimismo, **LAS PARTES** por medio de la Primera Adenda también acuerdan dejar sin efecto y reemplazar íntegramente el Anexo A del Contrato por el siguiente:

"ANEXO A: PRECIOS DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO DE ROPAS

- PRECIO DE ALIMENTACIÓN

El pago se realizará de manera semanal.

<i>Descripción</i>	<i>Precio (S/.) No Incluye IGV</i>
Desayuno	S/. 10.00
Almuerzo	S/. 24.00
Cena	S/. 11.00

- MOVILIDAD

HPG asume el costo de una (01) alimentación diaria completa por concepto de movilidad diaria de **LA PRESTADORA**.

- PRECIO POR LIMPIEZA

El pago se realizará de manera mensual con el monto de un sueldo básico (S/. 1,200.00), no incluye IGV.

- PRECIO DE LAVADO DE ROPAS

HPG es responsable de la entrega oportuna de los insumos, como son lejías, detergentes, suavizador y jabón. **LA PRESTADORA** deberá informar la cantidad de insumos a comprar con mínimo 1 mes antes. **LA PRESTADORA** debe entregar las ropas lavadas, secadas, planchadas y dobladas.



<i>Descripción</i>	<i>Precio (S/.) Incluye IGV</i>
Camisa	S/2.50
Polo manga larga	S/2.50
Polo manga corta	S/2.00
Pantalón Jean	S/3.50
Pantalón Drill	S/3.00
Polo de mantenimiento	S/2.50
Casaca	S/4.00
Chaleco	S/2.00
Sabana	S/4.00
Colcha	S/5.00
Edredón	S/8.00

TERCERA CLÁUSULA.- VIGENCIA DE LAS DEMAS CLAUSULAS DEL CONTRATO

En todo lo no modificado por la Primera Adenda, se mantienen vigentes todos los términos, condiciones y obligaciones contenidas en el Contrato.

En señal de conformidad **LAS PARTES**, suscriben la presente Primera Adenda en dos (02) ejemplares del mismo tenor y efecto legal, en la ciudad de Lima al 31 de enero de 2022.

CONSESIONES LA HUAYTEÑA
RUC 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Marciano Izquierdo Bello

Marco Antonio Rondón La Rosa

Manuel Muñoz Najar Castañeda



SEGUNDA ADENDA AL CONTRATO DE LOCACIÓN DE SERVICIOS

Conste por el presente documento, la Segunda Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Segunda Adenda") que celebran, de una parte, **HUAURA POWER GROUP S.A.**, identificada con RUC N° 20552721668, con domicilio en Calle Dean Valdivia N° 111, Int. 901, distrito de San Isidro, provincia y departamento de Lima, debidamente representada por el señor Marciano Izquierdo Bello, identificado con C.E. N° 000633979, y por el señor Manuel Muñoz Najar Castañeda, identificado con DNI N° 40617821, según poderes inscritos en la Partida Registral N° 12795076 del Registro de Personas Jurídicas de los Registros Públicos de Lima, a quien en adelante se le denominará "**HPG**"; y, de la otra parte, **Restaurante "La Huayteña"**, debidamente representada por Marco Antonio Rondón La Rosa como persona natural con RUC N° 10751694844, con domicilio en la Calle Pedro Bustamante Mz E Lot.13 Las laderas de buena vista, Barranca, a la que en adelante se denominará **LA PRESTADORA**, (a **HPG** y **LA PRESTADORA** se les denominará conjuntamente como "**LAS PARTES**", e individual e indistintamente como "**LA PARTE**") en los términos y condiciones siguientes:

PRIMERA CLÁUSULA.- ANTECEDENTES

1.1 Con fecha 26 de octubre de 2021, **LAS PARTES** suscribieron el Contrato de Locación de Servicios (en adelante, el "Contrato"), en virtud del cual la **HPG** contrató a **LA PRESTADORA** para que esta última se encargue de prestar los servicios integrales de alimentación, limpieza de casa de operadores y lavado de ropa para el total de operadores y empleados que laboran en la Central Hidroeléctrica Yarucaya, ubicada en Sayán, Huaura.

1.2 Con fecha 31 de enero de 2022, **LAS PARTES** suscribieron la Primera Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Primera Adenda"), en virtud de la cual **LAS PARTES** acordaron ampliar el plazo de vigencia del Contrato por tres (3) meses adicionales, es decir, hasta el 30 de abril de 2022.

SEGUNDA CLÁUSULA.- OBJETO

2.1 Por medio de la Segunda Adenda, **LAS PARTES** acuerdan extender el plazo de vigencia del Contrato indicado en la Cláusula Tercera del mismo, por cinco (5) meses adicionales, es decir, desde el 1 de mayo de 2022 hasta el 30 de septiembre de 2022.

2.2 Asimismo, **LAS PARTES** por medio de la Segunda Adenda también acuerdan dejar sin efecto y reemplazar íntegramente el Anexo A del Contrato por el siguiente:

"ANEXO A: PRECIOS DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO DE ROPAS

- PRECIO DE ALIMENTACIÓN

El pago se realizará de manera semanal.

<i>Descripción</i>	<i>Precio (S/.) No Incluye IGV</i>
<i>Desayuno</i>	<i>S/. 12.00</i>
<i>Almuerzo</i>	<i>S/. 25.00</i>
<i>Cena</i>	<i>S/. 13.00</i>

- MOVILIDAD

HPG asume el costo de una (01) alimentación diaria completa por concepto de movilidad diaria de LA PRESTADORA.

- PRECIO POR LIMPIEZA

El pago se realizará de manera mensual con el monto de un sueldo básico (S/. 1,200.00), no incluye IGV.



PRECIO DE LAVADO DE ROPAS

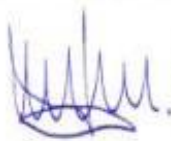
HPG es responsable de la entrega oportuna de los insumos, como son lejías, detergentes, suavizador y jabón. **LA PRESTADORA** deberá informar la cantidad de insumos a comprar con mínimo 1 mes antes. **LA PRESTADORA** debe entregar las ropas lavado, secado, planchado y doblado.

Descripción	Precio (S/.) Incluye IGV
Camisa	S/2.50
Polo manga larga	S/2.50
Polo manga corta	S/2.00
Pantalón Jean	S/3.50
Pantalón Drill	S/3.00
Polo de mantenimiento	S/2.50
Casaca	S/4.00
Chaleco	S/2.00
Sabana	S/4.00
Colcha	S/5.00
Edredón	S/8.00

TERCERA CLÁUSULA.- VIGENCIA DE LAS DEMAS CLAUSULAS DEL CONTRATO

En todo lo no modificado por la Segunda Adenda, se mantienen vigentes todos los términos, condiciones y obligaciones contenidas en el Contrato y en la Primera Adenda.

En señal de conformidad **LAS PARTES**, suscriben la presente Segunda Adenda en dos (02) ejemplares del mismo tenor y efecto legal, en la ciudad de Lima al 30 de abril de 2022.



Firmante: MARCIANO
IZQUIERDO BELLO
CEX.000633879
RUC.20552721068
Fecha: 22/06/2022 11:58
Módulo: Firma digital
GERENTE GENERAL

Marciano Izquierdo Bello

CONSESIONES "LA HUAYTERA"
RUC. 10751694844


Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Marco Antonio Rondón La Rosa



Manuel Muñoz Najar Castañeda



TERCERA ADENDA AL CONTRATO DE LOCACIÓN DE SERVICIOS

Conste por el presente documento, la Tercera Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Tercera Adenda") que celebran, de una parte, **HUAURA POWER GROUP S.A.**, identificada con RUC N° 20552721668, con domicilio en Calle Dean Valdivia N° 111, Int. 901, distrito de San Isidro, provincia y departamento de Lima, debidamente representada por el señor Marciano Izquierdo Bello, identificado con C.E. N° 000633979, y por el señor Manuel Muñoz Najar Castañeda, identificado con DNI N° 40617821, según poderes inscritos en la Partida Registral N° 12795076 del Registro de Personas Jurídicas de los Registros Públicos de Lima, a quien en adelante se le denominará "**HPG**"; y, de la otra parte, **Restaurante "La Huayteña"**, debidamente representada por Marco Antonio Rondón La Rosa como persona natural con RUC N° 10751694844, con domicilio en la Calle Pedro Bustamante Mz E Lot.13 Las laderas de buena vista, Barranca, a la que en adelante se denominará **LA PRESTADORA**, (a **HPG** y **LA PRESTADORA** se les denominará conjuntamente como "**LAS PARTES**", e individual e indistintamente como "**LA PARTE**") en los términos y condiciones siguientes:

PRIMERA CLÁUSULA.- ANTECEDENTES

- 1.1 Con fecha 26 de octubre de 2021, **LAS PARTES** suscribieron el Contrato de Locación de Servicios (en adelante, el "Contrato"), en virtud del cual la **HPG** contrató a **LA PRESTADORA** para que esta última se encargue de prestar los servicios integrales de alimentación, limpieza de casa de operadores y lavado de ropa para el total de operadores y empleados que laboran en la Central Hidroeléctrica Yarucaya, ubicada en Sayán, Huaura.
- 1.2 Con fecha 31 de enero de 2022, **LAS PARTES** suscribieron la Primera Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Primera Adenda"), en virtud de la cual **LAS PARTES** acordaron ampliar el plazo de vigencia del Contrato por tres (3) meses adicionales, es decir, hasta el 30 de abril de 2022.
- 1.3 Con fecha 30 de abril de 2022, **LAS PARTES** suscribieron la Segunda Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Segunda Adenda"), en virtud de la cual **LAS PARTES** acordaron ampliar el plazo de vigencia del Contrato por cinco (5) meses adicionales, es decir, hasta el 30 de septiembre de 2022 y dejar sin efecto y reemplazar integralmente el Anexo A.

SEGUNDA CLÁUSULA.- OBJETO

- 2.1 Por medio de la Tercera Adenda, **LAS PARTES** acuerdan extender el plazo de vigencia del Contrato indicado en la Cláusula Tercera del mismo, por tres (3) meses adicionales, es decir, desde el 1 de octubre hasta el 31 de diciembre de 2022.
- 2.2 Asimismo, **LAS PARTES** por medio de la Tercera Adenda acuerdan también dejar sin efecto y reemplazar integralmente el Anexo A del Contrato por el siguiente:

"ANEXO A: PRECIOS DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO DE ROPAS

- **PRECIO DE ALIMENTACIÓN**
El pago se realizará de manera semanal.

<i>Descripción</i>	<i>Precio (S/.) No Incluye IGV</i>
<i>Desayuno</i>	<i>S/. 13.00</i>
<i>Almuerzo</i>	<i>S/. 25.00</i>
<i>Cena</i>	<i>S/. 13.00</i>

- **MOVILIDAD**
HPG asume el costo de una (01) alimentación diaria completa por concepto de movilidad diaria de LA PRESTADORA.

- **PRECIO POR LIMPIEZA**

El pago se realizará de manera mensual con el monto de un sueldo básico (S/. 1,400.00), no incluye IGV.

- **PRECIO DE LAVADO DE ROPAS**

HPG es responsable de la entrega oportuna de los insumos, como son lejías, detergentes, suavizador y jabón. **LA PRESTADORA** deberá informar la cantidad de insumos a comprar con mínimo 1 mes antes. **LA PRESTADORA** debe entregar las ropas lavado, secado, planchado y doblado.

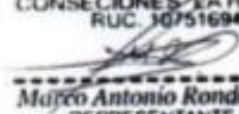
Descripción	Precio (S/.) Incluye IGV
Camisa	S/3.00
Polo manga larga	S/3.00
Polo manga corta	S/2.50
Pantalón Jean	S/4.00
Pantalón Drill	S/3.50
Polo de mantenimiento	S/3.00
Casaca	S/4.50
Chaleco	S/2.50
Sabana	S/4.50
Colcha	S/5.50
Edredón	S/8.50

TERCERA CLÁUSULA.- VIGENCIA DE LAS DEMAS CLAUSULAS DEL CONTRATO

En todo lo no modificado por la Tercera Adenda, se mantienen vigentes todos los términos, condiciones y obligaciones contenidas en el Contrato, la Primera Adenda y la Segunda Adenda.

En señal de conformidad **LAS PARTES**, suscriben la presente Tercera Adenda en dos (02) ejemplares del mismo tenor y efecto legal, en la ciudad de Lima al 30 de septiembre de 2022.

Marciano Izquierdo Bello

CONSEJERÍA DE HUAYTERA
RUC. 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Marco Antonio Rondón La Rosa

Manuel Muñoz Najar Castañeda

CONSTANCIA DE SERVICIOS POR TERCEROS

En el que suscribe el Jefe de Logística de la Empresa Cartones del Pacífico SAC con Ruc 20518791983.

Hace constar:

Que la empresa La Huayteña con Ruc 10751694844, cuyo representante legal Marco Antonio Rondón La Rosa, ha prestado servicios como concesionaria de alimentos para nuestro personal destacado ubicada en nuestra Planta en Paramonga – Av. García Castañeda S/N

Panamericana Norte Km 200 – Lima 1 – Perú dentro del período de 21/03/2016 al 30/06/2018, habiéndose atendido eficientemente y con calidad, no teniendo queja alguna ni reclamo sobre sus servicios prestados.

Se expide la presente CONSTANCIA DE SERVICIOS PRESTADOS POR TERCEROS, a solicitud del interesado a los fines que estime.

Paramonga, 07 de febrero del 2019.


CARTONES DEL PACIFICO S.A.C.
Heydee Lezama A.



AV. ARGENTINA 2842, LIMA - LIMA T: 625-7000 / AV. GARCÍA
CASTAÑEDA S/N ALT. PARAM. N. KM. 200 ZONA INDUSTRIAL
PARAMONGA, BARRANCA - LIMA

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844


Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

	ACTA DE CONFORMIDAD	HPG-P-SIG-5-R6
		V. 00 – 01.12.2021
		Página 1 de 1

CONTRATISTA/PROVEEDOR : MARCO ANTONIO RONDÓN LA ROSA
RESTAURANTE "LA HUAYTEÑA"

No. RUC : 10751694844

MONTO : INDICADO EN EL CONTRATO/1RA ADENDA

ORDEN DE SERVICIO/COMPRA : PRIMERA ADENDA AL CONTRATO DE LOCACIÓN DE SERVICIO

DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO :

- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE LA CH YARUCAYA (INCLUYE MOVILIDAD).
- SERVICIO DE LIMPIEZA DE CASA DE OPERADORES.
- SERVICIO DE LAVADO DE ROPAS DE TRABAJADORES.

FECHA DE INICIO : 01/02/2022

FECHA DE TERMINO : 30/04/2022

USUARIO : HUAURA POWER GROUP S.A.

Mediante el presente documento, se deja constancia de conformidad respecto al servicio descrita.

Sayán, 23 de junio del 2023



Frank Maita Benito

CONSECCIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844



Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

	ACTA DE CONFORMIDAD	HPG-P-SIG-5-R6
		V. 00 – 01.12.2021
		Página 1 de 1

CONTRATISTA/PROVEEDOR : MARCO ANTONIO RONDÓN LA ROSA
RESTAURANTE "LA HUAYTEÑA"
No. RUC : 10751694844
MONTO : INDICADO EN EL CONTRATO/2DA ADENDA
ORDEN DE SERVICIO/COMPRA : SEGUNDA ADENDA AL CONTRATO DE
LOCACIÓN DE SERVICIO
DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO :
- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE LA CH YARUCAYA (INCLUYE MOVILIDAD).
- SERVICIO DE LIMPIEZA DE CASA DE OPERADORES.
- SERVICIO DE LAVADO DE ROPAS DE TRABAJADORES.
FECHA DE INICIO : 01/05/2022
FECHA DE TERMINO : 30/09/2022
USUARIO : HUAURA POWER GROUP S.A.

Mediante el presente documento, se deja constancia de conformidad respecto al servicio descrita.

Sayán, 23 de junio del 2023



Frank Maita Benito

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844



Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL



ACTA DE CONFORMIDAD

HPG-P-SIG-5-R6

V. 00 - 01.12.2021

Página 1 de 1

CONTRATISTA/PROVEEDOR : MARCO ANTONIO RONDÓN LA ROSA
RESTAURANTE "LA HUAYTEÑA"

No. RUC : 10751694844

MONTO : INDICADO EN EL CONTRATO/3RA ADENDA

ORDEN DE SERVICIO/COMPRA : TERCERA ADENDA AL CONTRATO DE
LOCACIÓN DE SERVICIO

DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO :
- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE LA CH YARUCAYA (INCLUYE MOVILIDAD).
- SERVICIO DE LIMPIEZA DE CASA DE OPERADORES.
- SERVICIO DE LAVADO DE ROPAS DE TRABAJADORES.

FECHA DE INICIO : 01/10/2022

FECHA DE TERMINO : 31/12/2022

USUARIO : HUAURA POWER GROUP S.A.

Mediante el presente documento, se deja constancia de conformidad respecto al servicio descrita.

Sayán, 23 de junio del 2023

Frank Maita Benito

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL



ACTA DE CONFORMIDAD

HPG-P-SIG-5-R6

V. 00 – 01.12.2021

Página 1 de 1

CONTRATISTA/PROVEEDOR : MARCO ANTONIO RONDÓN LA ROSA
RESTAURANTE "LA HUAYTEÑA"

No. RUC : 10751694844

MONTO : INDICADO EN EL CONTRATO/4TA ADENDA

ORDEN DE SERVICIO/COMPRA : CUARTA ADENDA AL CONTRATO DE
LOCACIÓN DE SERVICIO

DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO :
- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE LA CH YARUCAYA (INCLUYE MOVILIDAD).
- SERVICIO DE LIMPIEZA DE CASA DE OPERADORES.
- SERVICIO DE LAVADO DE ROPAS DE TRABAJADORES.

FECHA DE INICIO : 01/01/2023

FECHA DE TERMINO : 31/03/2023

USUARIO : HUAURA POWER GROUP S.A.

Mediante el presente documento, se deja constancia de conformidad respecto al servicio descrita.

Sayán, 23 de junio del 2023

Frank Maita Benito

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL



ACTA DE CONFORMIDAD

HPG-P-SIG-5-R6

V. 00 – 01.12.2021

Página 1 de 1

CONTRATISTA/PROVEEDOR : MARCO ANTONIO RONDÓN LA ROSA
RESTAURANTE "LA HUAYTEÑA"

No. RUC : 10751694844

MONTO : INDICADO EN EL CONTRATO

ORDEN DE SERVICIO/COMPRA : CONTRATO DE LOCACIÓN DE SERVICIO/INICIAL

DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO :
- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE LA CH YARUCAYA (INCLUYE MOVILIDAD).
- SERVICIO DE LIMPIEZA DE CASA DE OPERADORES.
- SERVICIO DE LAVADO DE ROPAS DE TRABAJADORES.

FECHA DE INICIO : 01/11/2021

FECHA DE TERMINO : 31/01/2022

USUARIO : HUAURA POWER GROUP S.A.

Mediante el presente documento, se deja constancia de conformidad respecto al servicio descrita.

Sayán, 23 de junio del 2023

Frank Maita Benito

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL



ABIN GROUP

ABOGADOS INGENIEROS GROUP S.A.C.

Certifica que:

HUAYTEÑA S.A.C

Fue evaluado y calificado en el:

Proceso de Homologación

En el ámbito de Seguridad y Salud en el Trabajo, Medio ambiente y
Calidad solicitud de la empresa:

HUAYTEÑA S.A.C

Habiendo obtenido la siguiente
calificación en su nivel de riesgo:

- Riesgo Alto: C ()
- Riesgo Medio: B (X)
- Riesgo Bajo: A ()

Fecha de emisión: 21/04/2025
Fecha de Vencimiento: 20/04/2026

ASPECTO	PUNTAJE
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, MEDIO AMBIENTE Y CALIDAD	96%
TOTAL	96%
NIVEL DE RIESGO	B


Alex Rivera Torres
Gerente General



ABOGADOS INGENIEROS GROUP S.A.C., garantiza que el proveedor ha
sido evaluado y calificado de acuerdo a procedimientos establecidos y
aprobados por el cliente; no asume responsabilidad alguna por fallos en
los productos o servicios del proveedor evaluado.

www.abingroupsac.com

LIMA - PERÚ

CONSEJEROS "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694834


Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

MEDIDAS DE SALUBRIDAD Y SANITARIAS

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a ustedes, para hacer de su conocimiento que mi representada **CONCESIONES "LA HUAYTEÑA"**. Llevará a cabo las siguientes medidas de salubridad y sanidad según detalle:

MATERIAL	PRODUCTOS PARA EMPLEAR	PROCEDIMIENTOS DE DESINFECCION
Cubiertos	HIPOCLORITO DE SODIO	En un recipiente de 10 L. se agregan 22 ml. De Hipoclorito de sodio, el tiempo de la desinfección es de 10 a 15 min.
Menajes (vasos, tazas, tapers)	HIPOCLORITO DE SODIO	En un recipiente de 10 L. se agregan 22 ml. De Hipoclorito de sodio, el tiempo de la desinfección es de 10 a 15 min.
Ambiente de cocina	HIPOCLORITO DE SODIO / QUITASARRO	HIPOCLORITO DE SODIO: En un recipiente de 20 L. se agregan 86 ml. De hipoclorito de sodio, el tiempo de la desinfección es de 10 a 15 min. QUITASARRO: Aplicar el producto y dejar reposar por 1 – 5 min. Tallar con fibra o cepillo y finalmente enjuagar la superficie con agua.
Mesas y Sillas del comedor.	HIPOCLORITO DE SODIO	En un recipiente de 10 L. se agregan 22 ml. de hipoclorito de sodio, el tiempo de la desinfección es de 10 a 15 min.
		HIPOCLORITO DE SODIO: En un recipiente de 20 L. se agregan 86 ml. De hipoclorito de

Almacenes de alimentos	HIPOCLORITO DE SODIO / QUITASARRO	sodio, el tiempo de la desinfección es de 10 a 15 min. QUITASARRO: Aplicar el producto y dejar reposar por 1 – 5 min. Tallar con fibra o cepillo y finalmente enjuagar la superficie con agua.
Refrigerador / Congelador	ACIDO BIODESINCRUSTANTE	Se aplica directamente en la superficie, se deja reposar por 15 min y se enjuaga con abundante agua.

TABLAS DE DOSIFICACION DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Dosificación de Productos de Limpieza de Área de Cocina					
Elaborado por:			Revisado y aprobado por:		
Nombre del producto	Usos	Dosificación	Tiempo de contacto	Frecuencia	Responsable
Detergente en polvo: BLANCO NIEVE	Pisos	Detergente: 20 g/ 1 lt. de agua	10 min	Cada turno	Personal de Limpieza
	Canaletas	Detergente: 20 g/ 1 lt. de agua	10 min	Diario al acabar el turno de día	Personal de Limpieza

CONSEJERÍA "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Paredes de mayólica o pintura lavable	Detergente: 10 g/ 1 lt. de agua	5 min	Diario al acabar el turno de día	Personal de Limpieza
Puertas y cortinas	Detergente: 5 g/ 1 lt. de agua	5 min	Cada turno	Personal de Limpieza
Servicios higiénicos urinarios e inodoros	Detergente: 15 g/ 1 lt. de agua	5 min	Cada turno	Personal de Limpieza
Jabas y Bandejas	Detergente: 20 g/ 1 lt. de agua	10 min	Después de ser usados	Ayudante de cocina
Tachos de Basura	Detergente: 10 g/ 1 lt. de agua	5 min	Una vez al día	Personal de Limpieza

Dosificación de Productos de Limpieza de Área de Cocina					
Elaborado por:			Revisado y aprobado por:		
Nombre del producto	Usos	Dosificación	Tiempo de contacto	Frecuencia	Responsable
Detergente en polvo: BLANCO NIEVE	Mesas de trabajo	Detergente: 5 g/ 1 lt. de agua	10 min - 15 min	Cada turno	Ayudante de cocina
	Cocina industrial, marmitas, sartenes, ollas, etc.	Detergente: 10 g/ 1 lt. de agua	10 min - 15 min	Cada turno	Ayudante de cocina
	Cámaras de refrigeradoras	Detergente: 5 g/ 1 lt. de agua	10 min - 15 min	Una vez al día	Personal de Almacén

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Cámaras de congeladoras	Detergente: 5 g/ 1 lt. de agua	10 min - 15 min	Una por semana	Personal de Almacén
Peladora de papa, licuadora, procesadoras, etc.	Detergente: 5 g/ 1 lt. de agua	10 min - 15 min	Después de ser usados	Ayudante de cocina
Tablas de picar, cuchillos, cucharones, utensilios de cocina	Detergente: 10 g/ 1 lt. de agua	10 min - 15 min	Después de ser usados	Ayudante de cocina

Viandas, tapers, baldes, gamelas y cocier	Detergente: 20 g/ 1 lt. de agua	10 min	Cada turno	Vajilleros
Campana extractora	Detergente: 20 g/ 1 lt. de agua	15 min	Una vez por semana	Personal de Limpieza

Dosificación de Productos de Limpieza de Desinfección de los Alimentos en el Área de Cocina						
Elaborado por:		Revisado y aprobado por:				
Nombre de producto	Usos	Dosificación	Partes por millón PPM	Tiempo de contacto	Frecuencia	Responsable

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Desinfectante: Lejía Aro (Hipoclorito de sodio) 4.63 %	Frutas y verduras	0.66 ml/1 lt. De agua	50 ppm	5 - 10 min	Siempre que se lave la frutas y verduras aún más si se consume crudo.	Ayudante de cocina
--	----------------------	--------------------------	--------	------------	---	-----------------------

Dosificación de Productos de Limpieza y Desinfección para el lavado de manos y baño del personal del área de cocina	
Elaborado por	Revisado y aprobado por:
Dosificación de Productos de Limpieza y Desinfección para el lavado de manos y baño del personal del área de cocina	

Nombre del producto	Usos	Dosificación	Tiempo de contacto	Frecuencia	Responsable de monitoreo
Jabón Líquido desinfectante	Lavado de manos	1 ml / pulsada	1 minuto	Al ingreso de la planta, después de cambio de proceso.	Supervisor de producción

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL



DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Los procedimientos de manipulación de alimentos y bebidas.
Han sido diseñados de Acuerdo a los siguientes documentos:

- Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines N° 822-2018
- Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano' Res. Min. N° 591-2008-MINSA.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA: Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- Código Internacional de Prácticas y Principios Generales de Higiene de los Alimentos, recomendado por el Codex Alimentarias, CAC/RCP 1-1959, Rev. 4 (2003).

GENERALIDADES

1.1. Objetivos

- Establecer las pautas para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos y bebidas en la elaboración sus productos alimenticios, a fin de asegurar su calidad sanitaria e inocuidad y por ende proteger la salud de los consumidores.
- Concientizar a los manipuladores en el rol que desempeñan para la elaboración de los productos alimenticios

1.2 Compromiso de Inocuidad

Careciente de la importancia de la calidad se compromete a:

- Asegurar la calidad de los productos, recepcionando materia prima e insumos que cumplan con las exigencias establecidas por la normativa sanitaria.
- Capacitar y entrenar al personal en forma constante y permanente.
- Asegurar el trabajo y compromiso del personal para lograr alimentos seguros e inocuos a través de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura
- (BPM) y el Plan General de Higiene PGH.

1.3 Alcance

- El presente Manual se aplica a todo el personal, aspectos sanitarios y a las diferentes etapas de procesos de elaboración de productos alimenticios.

1.4. Definiciones

1.4.1 Buenas Prácticas de Manufactura o manipulación de alimentos y bebidas (BPM): Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

1.4.2 Calidad sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

1.4.3 Contaminante: Cualquier agente biológico, físico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que queden comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

1.4.4 Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

1.4.5. Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

1.4.6 Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agente químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

1.5 Supervisión

El administrador es la persona responsable por el desarrollo y contenido de este manual, el cual revisará continuamente para asegurar su adecuación en el establecimiento y considerará permanentemente cualquier sugerencia para mejorarlo y de ser necesario elaborará cualquier cambio y autorización.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

2.1 Instalaciones y áreas:

El diseño permite que todas las operaciones que se realizan sean en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración.

a) Estructuras internas

- **Paredes:** Las paredes son de material resistente, lisas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantienen en buen estado de conservación e higiene. La pintura de recubrimiento es de color claro y lavable.
- **Pisos:** Son de material impermeable, resistente y lavables.
- **Tochos:** Son isos y duraderos y están diseñados para facilitar la limpieza evitando acumulaciones de polvo y telarañas.

b) Instalaciones Eléctricas o Iluminación.

- **Instalaciones Eléctricas:** Todo el equipo eléctrico se mantiene limpio cerrado y en buen estado de conservación aun cuando no se use. Los cables eléctricos están empotrados en la pared, no permitiéndose cables colgantes sobre la zona de manipulación de alimentos.

-Iluminación: La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural y artificial es adecuada y suficiente para el tipo de trabajo, los artefactos de iluminación están protegidos con protectores luminarios para evitar accidentes en el caso de ruptura.

La intensidad de iluminación es la adecuada de acuerdo al tipo de actividades que se llevan a cabo.

- **Ventilación:** Los ambientes de nuestras áreas dentro están provistos de una suficiente ventilación para evitar el calor acumulado, la condensación del vapor y polvo.

- **Vestuarios:** Se encuentran ubicados lejos de las áreas de producción evitando de esta manera la contaminación cruzada, a la vez estos están ventilados e iluminados.

Los casilleros cuentan con una separación del suelo para que pueda ser limpiado eficazmente por debajo.

En los vestidores y casilleros no podrán almacenarse productos alimenticios, químicos, materiales descartables tales como (cofias, tapabocas, y guantes) estos deben estar en el ambiente que corresponde para evitar las plagas de insectos y roedores.

c) Servicios Sanitarios.

2.2 Equipos y Utensilios.

2.2.1 Material y diseño.

a) Equipos

- Todos los equipos son de material higiénico, de superficies lisas y se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento.
- El diseño de los equipos permite que los procedimientos de higiene sean fáciles de llevar a cabo
- Los equipos se ubican de manera que permiten la circulación del personal, y el almacenamiento temporal del producto en proceso, así mismo están alejados de las paredes a más de 50 cm, de distancia, de tal modo que facilitan la supervisión de las áreas y el desarrollo de las actividades de higiene.

b) Utensilios

Los utensilios son de uso exclusivo dependiendo el área donde se encuentren ubicados y para la actividad para la cual están destinados. Para la manipulación de los productos en proceso se utilizan los siguientes utensilios:

- Bandejas INOX
- Tablas de picar de plástico
- Jarras de plástico
- Recipientes de policarbonato
- Bolsas INOX
- mango de plástico
- Cuchillos con Cucharas INOX
- Espátulas

La limpieza y desinfección de nuestros equipos y utensilios se ven reflejados en nuestro procedimiento: Procedimiento de limpieza y desinfección.

2.2.2 Operatividad.

a) Mantenimiento Preventivo de Equipos.

Los equipos se mantienen en condiciones óptimas de funcionamiento evitando así las paralizaciones inútiles del proceso productivo, evitando también la exposición de los productos en medios adversos por tiempos prolongados, de tal forma que se reduce la posibilidad de contaminación.

2.3 Higiene y Salud del Personal.

2.3.1 Higiene del Personal.

Se detalla en el Procedimiento de control de higiene del personal.

Para reducir el riesgo de contaminación, todos los colaboradores, cumplen con lo establecido:

- El personal que ingresa, al inicio del turno de trabajo se encuentra con el cuerpo aseado.
- Los manipuladores se encuentran rasurados (sin barba, patillas y bigotes).
- El personal masculino mantiene el cabello limpio y corto, y el personal femenino lo mantiene corto o recogido.
- El personal no usa cadenas, sortijas, pulseras, reloj, aretes o cualquier otro objeto que corra el riesgo de caer sobre el producto.
- El personal no se coloca imperdibles, solape ras u otros accesorios en el uniforme.
- El personal femenino no utiliza maquillaje.
- Si el personal usa lentes, éstos están sujetos con pasadores a fin de evitar su caída.

2.3.2 Uniforme.

La indumentaria se debe de encontrar limpia y en buen estado de conservación. El uniforme es de uso obligatorio y debe ser retirado al ingresar a los servicios higiénicos.

- Chaqueta blanca
- Medias negras
- Zapatos/ Crocs negros o blancos
- Botas

✓ Lavado del Uniforme.

Cada colaborador realiza el lavado del uniforme entregado por la empresa, La pulcritud e integridad del mismo es revisado por el Administrador de turno diariamente, y registrado en el registro de higiene y comportamiento.

✓ **Calzado.**

El calzado deberá ser cerrado con suela antideslizante para evitar caídas en espacios reducidos para elaborar alimentos y bebidas.

✓ **Consideraciones en el uso del uniforme.**

- El uso de mascarilla es obligatorio para el personal de cocina mise in place o toda persona que esté en contacto o cerca de los alimentos que son de consumo directo; la mascarilla debe estar bien colocada, cubriendo nariz y boca, a fin de evitar la contaminación del producto en proceso o terminado con los microorganismos que normalmente existen en nuestro cuerpo.
- Se usarán guantes en las áreas de manipulación de alimentos de forma directa. Se realizará cada dos horas un control de los guantes, si están rotos o si falta un trozo del guante se realiza el cambio completo del mismo, previo lavado de manos.
- En las etapas de proceso que no se opte por el uso de guantes se realizará el lavado y desinfección cada hora, asegurando de esta forma la higiene de las manos. Además, se hace uso constante de alcohol en gel para una mejor desinfección de las manos.
- Por ningún motivo, se observará prendas u objetos extraños en las áreas de preparación de alimentos.

2.3.3 Manos y Uñas

a) Manos

Todo el personal se lava las manos:

- Antes de ingresar al área de trabajo.
- Inmediatamente después de usar los servicios higiénicos.
- Después de manipular otros objetos o tocarse alguna parte del cuerpo.
- Después de estornudar o toser.
- Después de comer, fumar o de tocarse la boca;
- Después de trabajar con desperdicios, basura, utensilios sucios, ropa sucia, paños para limpiar, cartones de embalaje, equipo sucio.
- Después de cualquier ausencia del área de trabajo.
- Después de usar productos químicos
- Después de cualquier cambio de actividad

b) Uñas

- Las uñas se mantienen cortas y limpias, sin esmalte.

c) Lavado y Desinfección

Se seguirán las siguientes pautas:

1. Se realiza un lavado inicial con abundante agua para eliminar toda la suciedad adherida.
2. Se aplica jabón líquido antibacterial en la dosis adecuada.
3. Refregar rigurosamente las manos, entre los dedos, la palma y el dorso de la mano hasta el antebrazo por un periodo mínimo de 20 segundos.
4. Se enjuaga con agua potable continua para eliminar todo resto de jabón y suciedad.
5. Se utilizará el codo y no la mano para maniobrar la manija a presión del agua.
6. Se seca con papel toalla desechable.
7. Se desinfecta con la solución desinfectante.



2.3.4 Salud del Personal.

Los colaboradores manipuladores de alimentos no deben ser portadores de enfermedades infecto - contagiosas ni tener síntomas de ellas.

- Se considera enfermedades infecto - contagiosas más comunes las que afectan las vías respiratorias, gastrointestinales y piel. Por ejemplo: Ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta, forúnculos, cortes en la piel, supuración en los oídos, en los ojos y en la nariz.

- El trabajador que presenta cualquier malestar o síntoma relacionado con las enfermedades infecto - contagiosas comunicara al Administrador, quien en coordinación con el Jefe de cocina deciden si permanece en su puesto o se le asigna una labor en la que no tenga contacto directo con el alimento; de ser necesario o se le otorga el permiso respectivo para que acuda a un centro de salud o domicilio hasta que mejore su estado de salud.
- Asimismo, el colaborador que presente un corte o herida en las manos u otra parte del cuerpo a causa de un accidente de trabajo, dependiendo de la gravedad del caso, se abstendrá de tener contacto directo con el producto, equipos o utensilios y más bien será rotado de actividad pasando a otra área, de esta manera se evitará la contaminación del alimento en proceso o terminado.

2.3.5 Control Médico

- Como medida de prevención contra la propagación de enfermedades infecto - contagiosas que pongan en riesgo la inocuidad del producto y la salud del personal, los colaboradores desde que son contratados se les exige exámenes de salud reflejados en la emisión del carnet sanitario; con una frecuencia no mayor de 06 meses.

Los resultados de los análisis son archivados en el file del personal, con la finalidad de estar dispuestos para las auditorías internas o externas o cuando la autoridad sanitaria lo exija.

2.3.6 Conducta del Personal.

El personal está concientizado en las prácticas de higiene y comportamiento durante sus labores.

- Después de lavarte las manos usar la solución desinfectante.
- Prohibido comer o beber.
- No olvides usar siempre toca y mascarilla.
- No fuma, come, bebe o mastica chicle.
- No tose, estornuda o habla sobre los productos.
- No escupe, limpia la nariz, limpia los dientes con las uñas, toca la cara o rasca alguna parte del cuerpo. En caso de hacerlo deberán lavarse las manos inmediatamente.
- No usa ningún tipo de colonia, perfume, jabón con aromas, cremas humectantes entre otros.
- No emplea el uniforme para actividades distintas a las de su trabajo.

2.4 Capacitación del Personal

- Se cuentan con un programa de capacitación elaborado, estas capacitaciones están dirigidas a todo colaborador manipulador de alimentos.
- El programa incluye temas como: Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Almacenamiento, Limpieza y Desinfección, Control de Alergenos, Control de las Operaciones, entre otros temas.

- Para ello se emplearán videos y elementos audiovisuales con el fin de lograr el aprendizaje.
- Las charlas se programarán con una frecuencia trimestral. Cada sesión durará aproximadamente 1 hora. Se mantendrá un registro de los participantes. Luego de haber recibido la charla se realizará la toma de exámenes para cuantificar el grado de aprendizaje que se tiene después de dicha capacitación.
- Se mantendrá un file con dichas notas para ver la evolución de los manipuladores.





RELACION DE EQUIPOS E IMPLEMENTOS

El objetivo de brindar un óptimo servicio de CONCESIONES 'LA HUAYTEÑA' implementara las instalaciones siguientes.

Área de Servicio

- Exhibidor de alimentos
- Servicio de Pastelería (tortas, empanadas, sándwich)
- Alcuza en cada mesa
- Servilletero en cada mesa

Área de Menajes:

- Plato de entrada
- Tazas de café con platos
- Pirex para postre
- Platos hondos
- Tenedores
- Cuchillos
- Bandejas rectangulares
- Vasos de vidrio Cocina
- Cocina
- Olla arrocera #50
- Olla #46
- Olla #40
- Olla #36
- Homo para postres
- Tazones grandes
- Fuentes grandes
- Trinchetes
- Espumaderas
- Cucharones
- Balanza
- Licuadora, Batidora de mano
- Sansones grandes (para basura)
- Hacha
- Exprimidor de limón
- Exprimidor de naranja
- Peladoras de papa
- Espátula
- Cuchillos grandes

- Cuchillos medianos
- Coladores medianos
- Sartenes grandes
- Sartenes chicos
- Peroles chicos
- Mazo
- Ablandadores
- Teteras grandes
- Tetera mediana
- Utensilios para servir
- Tabla de picar
- 2 andamios de Acero para organizador de almacén.

UNIFORMES:

Los uniformes conforman un elemento importante en la imagen de nuestra empresa, por lo tanto es nuestro deber preocuparnos por el diseño de estos y su respectivo cuidado y limpieza, desde un comienzo le hemos inculcado a nuestros trabajadores la importancia del cuidado y limpieza de sus respectivos uniformes, para asegurarnos de esto, la empresa ha tomado como medida el uso alterno del color del uniforme para confirmar su permanente limpieza, además la empresa cuenta con un servicio de lavado de uniformes y manteles en forma periódica.

Asimismo nos hacemos responsables de que el comedor este siempre limpio e impecable, como consideramos que los uniformes son parte de la decoración del local, queremos que estos guarden relación con el ambiente para crear así una sensación de armonía, con el objeto a manera la disciplina del personal, lo cual garantiza un eficiente servicio en la atención de los comensales, se le proveerá a cada uno, un fotocheck identificador que se rotulara con el nombre de la empresa y el nombre de la persona que la porta, con el objeto de identificar fácilmente, con cualquier incidente con nuestro personal, el cual deberá reportarse al administrador responsable del servicio.

NOTA: Todo personal estará estrictamente uniformado y con su respectivo fotocheck, contando cada uno con dos juegos de uniformes.

CHEF DE COCINA



MANDIL Y TABLIER



AYUDANTE DE COCINA



FOTOCHECK



PERSONAL:

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA INFRAESTRUCTURA DEL COMEDOR

Infraestructura del Comedor:

Brindaremos a nuestros comensales las siguientes comodidades.

- Se brindará ventiladores en el comedor para la estación de verano.
- Se brindará una cocina nueva con plancha freidora.
- Refrigeración o almacén refrigerado
- Tabiquería Metálica debajo de las mesas de trabajos en la cocina.
- Pintado del comedor.
- Decoración del comedor
- Exhibidora de helados para época de verano.
- Lavaderos de acero inoxidable en la cocina.

MOVILIDAD:

1 miniván, 1 auto y 1 camioneta: Para compras que se necesite a disposición y para movilidad del personal o urgencias que se requiera para la concesionaria, aclarando que un vehículo para cada servicio, uno se encarga de transportar al personal y la otra para compras necesarias.

Nota: Todas lo mencionado son equipos propios de la concesionaria.



"CONCESIONES HUAYTEÑA"

TRANSPORTE Y RECEPCION DE ALIMENTOS

Abastecimiento:

La adquisición y abastecimiento será realizado en lugares apropiados, debidamente protegidos de contaminación y descomposición, deben de reunir los requisitos minimos de calidad y sanidad por el reglamento sanitario de alimentos.

Transporte:

Para el transporte de víveres que serán utilizados en la elaboración de alimentos se realizará con el vehículo exclusivo para su transporte, en este caso una minivan y se realizará con el debido cuidado y siguiendo los procedimientos de calidad necesarios.

Reconción:

Se cuenta con el personal capacitado para realizar la verificación de las condiciones de calidad y sanidad de los productos alimenticios, rechazando todo aquello que no se ajuste a los requisitos al reglamento sanitario de alimentos



¿qué son las características organolépticas?

Se trata de características que se perciben a través de los sentidos (gusto, vista, olfato y tacto) y que en algunos alimentos están mucho más presentes que en otros. Por ello, la industria alimentaria emplea aditivos para potenciar estas características organolépticas

"CONCESIONES HUAYTEÑA"

Tabla 01

Programación de compras

N°	TIPO DE PLATO	FRECUENCIA	VECES
1	CARNE DE RES	SEMANAL	2
2	CARNE BLANCA	DIARIO	1
3	CARNE DE POLLO	DIARIO	1
4	PESCADO	SEMANAL	2
5	MARISCOS	SEMANAL	1
6	EMBUTIDOS	SEMANAL	1
7	QUESOS	DIARIO	1
8	FRUTAS	DIARIO	1
9	VEGUETALES	DIARIO	1
10	SNACK	SEMANAL	2
11	VISCERAS	SEMANAL	2
12	PASTAS	SEMANAL	2
13	ARROZ	SEMANAL	2
14	LECHE	SEMANAL	2
15	YOGURT	SEMANAL	2
16	ACEITE CAFÉ	SEMANAL	1
17	AZUCAR	SEMANAL	2

Indicador de Evaluación de los proveedores de alimentos

CONCESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC. 10751694844


Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

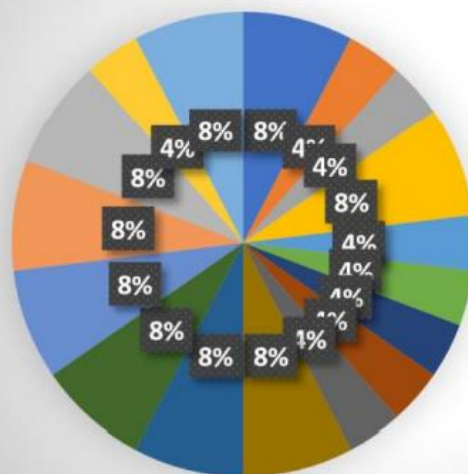
Table 02

Indicador	Forma de Cálculo	Evaluación
Nivel de servicio de pedidos (NSP)	$(\text{Pedidos entregados completos} / \text{Total de pedidos}) * 100$	Más del 95%
Nivel de servicio de entrega (NSPE)	$(\text{Pedidos entregados en tiempo} / \text{Total de pedidos}) * 100$	Más del 95%
Nivel de calidad del producto (NCP)	$(\text{Devoluciones} / \text{Total de productos comprados por tipo}) * 100$	Menos del 5%
Nivel de servicio ante imprevistos (NSI)	$(\text{Pedidos imprevistos entregados} / \text{Total de pedidos imprevistos realizados}) * 100$	Más del 95%
Nivel de Disponibilidades de Existencias (NDE)	$(\text{Disponibilidad de existencias ante pedidos realizados} / \text{Total de pedidos}) * 100$	Más del 95%
Nivel de Fiabilidad del Servicio (NFS)	Promedio de los Indicadores	Más del 95%

CONSECCIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

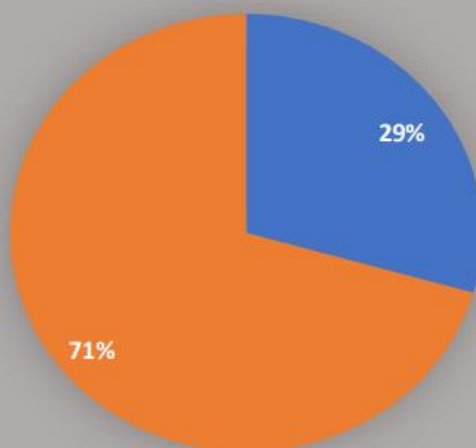
Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Programacion de compras



- CARNE DE RES SEMANAL
- CARNE BLANCA DIARIO
- CARNE DE POLLO DIARIO
- PESCADO SEMANAL
- MARISCOS SEMANAL
- EMBUTIDOS SEMANAL
- QUESOS DIARIO
- FRUTAS DIARIO
- VEGUETALES DIARIO
- SNACK SEMANAL

Programa por frecuencia



CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844
Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Programación de descansos del Personal

PERSONAL SEMANA /	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
ATECION AL CLIENTE	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO	JORNADA DE 8 HORAS2
ATECION AL CLIENTE	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO
VOLATE	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO	JORNADA DE 8 HORAS
ALMACENERO	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO
JEFE DE COCINA	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO
2° COCINERO	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO
AYUDANTE DE COCINA	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO
AYUDANTE DE COCINA	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO	JORNADA DE 8 HORAS

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS



CODIGO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. INTRODUCCION

El presente Código de Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, establece las condiciones y requisitos sanitarios a los que debe sujetarse el funcionamiento del Servicio de Alimentación de la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A., proveída por la Empresa de Servicios “LAHUAYTEÑA”, en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas que se consumen en dicha empresa.

2. OBJETIVOS DEL CÓDIGO DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Los objetivos del presente Código son están circunscritos a:

- a. Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo en de la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, en las diferentes etapas de la cadena alimentaria como son: la adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos que se elaboran en dicha empresa.
- b. Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, y que es abastecida por la Empresa de Servicios “LAHUAYTEÑA”.
- c. Establecer las condiciones Higiénico Sanitarias y de infraestructura mínimos que debe cumplir el establecimiento de preparación de los alimentos. Para efectos de cumplimiento del presente Código, la Empresa de Servicios “LA HUAYTEÑA” ha establecido un Comité de Autocontrol Sanitario, el mismo que está conformado por personal responsable de la producción, control de calidad y Gerencia, y que también forma parte del Equipo HACCP y son solidariamente responsables de la calidad e inocuidad de los productos que se preparan en el Servicio de Alimentación de la

Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”. El jefe de Producción de preparación de los Alimentos de consumo en este Servicio de Alimentación es responsable de la aplicación de lo dispuesto en el presente Código.

3. CONDICIONES GENERALES DE LAS INSTALACIONES DE PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

3.1. De las Instalaciones:

El servicio de alimentación cuenta con los ambientes necesarios para una adecuada preparación de alimentos sanos y sanitariamente saludables: recepción, almacén, cocina, ambiente para distribución de raciones, comedor y ambiente de lavandería y desinfección de los utensilios. Los ambientes donde se almacenan, preparan y sirven alimentos, están situados en una zona exenta de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no está expuesto a inundaciones, tal como lo establece la norma sanitaria correspondiente. Los edificios e instalaciones están construidas de material sólido y se mantienen en buen estado. Todos los materiales de construcción son impermeables, resistentes al desgaste y corrosión por ácidos. Las paredes y cielo rasos son lisos y contruidos de material impermeable, lavable y de color claro.

3.2. De los Elementos No Estructurales: Las puertas son de material resistente, revestidas por ambos lados con material de metal resistente a la corrosión. Todas las ventanas y demás aberturas están protegidas con malla metálica fina para evitar el ingreso de insectos. Los vidrios de las ventanas están fijados con siliconas. Las instalaciones eléctricas y de agua son empotradas. Los grifos y lavaderos son exclusivos dentro de las instalaciones para la higiene de los alimentos, así como los exclusivos para la higiene de los ambientes. No existe conexión cruzada entre las instalaciones de agua y desagüe. a. De los Servicios Básicos: Abastecimiento de Agua: Se dispone de un abastecimiento suficiente de agua potable y a presión adecuada. En la preparación de los alimentos del Servicio de Alimentación de la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, sólo se utiliza agua potable, es concordancia a lo establecido por el D.S. 007-98/SA (Reglamento Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano) y según la NTP 214.003:1987: Requisitos del Agua para Consumo Humano. Desagüe: Se dispone de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual se mantiene en buen estado permanentemente.

El sistema cuenta con trampas de grasa en la salida del colector del servicio de Alimentación. Se cuenta con servicios de higiene y aseo personal adecuados y en buen estado; en número es suficiente para el personal, acorde al Reglamento Nacional de Construcción S-200. Se han dispuesto el sistema de maniluvios para la correcta desinfección de manos del personal que labora en el servicio de alimentación.

De los Equipos:

Todos los equipos y utensilios empleados en las zonas de manipulación de los alimentos, son de fácil limpieza, de un material que no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores, resistente a la corrosión y son capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies de los equipos son lisas y están exentas de hoyos y grietas. El servicio de alimentación cuenta con cámaras y/o equipos

frigoríficos independientes para carnes, verduras, hortalizas y frutas respectivamente, debido a que poseen diversas temperaturas y tiempos de conservación, que son vigiladas.

b. De la ambientación e iluminación: Se cuenta con ventilación adecuada, tanto natural como por medio de extractores de aire, para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, el polvo y eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no va de la zona sucia a la zona limpia. Las unidades de cocción están provistas de campanas de absorción de humo. Todos los ambientes tienen un alumbrado natural y artificial adecuado. El alumbrado no altera los colores y la intensidad no es menor de:

- ✓ 550 Lux en todos los puntos de inspección.
- ✓ 220 Lux en las salas de trabajo.
- ✓ 110 Lux en otras zonas.

Para el alumbrado artificial se utilizan artefactos eléctricos herméticos para evitar la presencia de insectos.

c. Otros servicios Se cuenta con elementos contra incendios (extintor de polvo químico seco) y botiquín de primeros auxilios.

4. De las Condiciones Específicas de las Instalaciones

4.1. Del Área de Recepción

El área de recepción está ubicada en un lugar accesible a los vehículos y próxima a los lugares de almacenamiento y conservación.

4.2. Del Almacén

El local de almacenamiento es de fácil acceso a la recepción de víveres y en comunicación directa con las zonas de preparación de alimentos, además es de uso exclusivo para este fin. Es un ambiente ventilado, fresco y seco, de fácil limpieza y cuenta con un buen sistema de seguridad. Se cuenta con cámaras congeladoras y de refrigeración, la capacidad de los equipos y cámaras está de acuerdo a la demanda de raciones necesarias para abastecer al centro asistencial. Estas cámaras cuentan con dispositivos de control de temperaturas en buen estado.

4.3. De la Cocina

La dimensión de la cocina está de acuerdo al tamaño y características de construcción de la empresa según el número de raciones necesarias para abastecer la demanda de la empresa "Obrascón Huarte Lain, S.A". Se dispone de tres espacios que se calificarán como:

1. Área de operaciones preliminares (o ÁREA SUCIA), en donde se limpian, pelan y lavan los insumos. Se le ha llamado también SECCION DE PELADO Y LAVADO DE VERDURAS Y CARNES;

2. Área de operaciones intermedia (o ÁREA INTERMEDIA) en donde se cortan, fraccionan o se realiza la preparación previa (PICADO DE VERDURAS CRUDAS), y

3. Área de operaciones finales (o AREA LIMPIA) en donde se concluye la preparación y comprende el servido y/o distribución de las raciones para el consumo de los diferentes servicios.

En razón a las preparaciones, la cocina está distribuida en:

- **Cocina Central o General**, donde se preparan los alimentos del régimen normal. Esta comprende:
 - ✓ Sección de lavado y pelado de verduras
 - ✓ Sección Lavado y picado de carnes
 - ✓ Sección lavada de Ollas y Vajilla
 - ✓ Sección Intermedia de picado de verduras
 - ✓ Sección de preparación final de verduras crudas para posterior cocimiento o tratamiento
 - ✓ Zona de equipo: horno, cocina eléctrica, marmitas
 - ✓ Zona de sartén de frituras
 - ✓ Zona de servido final.

Los pisos de estos ambientes tienen una pendiente no menor al 1%, hacia sumideros y canaletas.

Se cuentan con campanas extractoras de acuerdo a la capacidad de vapor de cocción generado.

Los equipos de cocción están agrupados en una misma zona para favorecer la extracción de las campanas.

4.4. Del comedor

El comedor es un ambiente bien iluminado y ventilado.

Se cuenta con el equipamiento necesario para la conservación de la temperatura de los alimentos.

Se dispone de lavabos y servicios higiénicos, anexos en lugares de fácil acceso para los comensales.

Se dispone de un área contigua al comedor para el lavado de la vajilla.

5. DE LOS PROCEDIMIENTOS:

5.1 DE LA ADQUISICIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE INSUMOS

i. Adquisición directa o través de proveedores

El jefe de Compras (Logística), adquirirá insumos y materias primas de buena calidad, ya sea directamente del productor o a través de proveedores debidamente registrados en el Registro de Proveedores, y lo hará acorde al manual de calidad de insumos de la Empresa y al contrato suscrito con "Obrascón Huarte Lain, S.A".

El jefe de Control de Calidad de la Empresa, conjuntamente con el encargado de la recepción de las materias primas e insumos realizará una inspección a los mismos por métodos sensoriales, rechazando todos aquellos que se sospeche y verifique:

- Que no cumplan los requisitos físicos establecidos. '
- Que muestren evidencia de contaminación o sospecha de ello, con parásitos y sustancias extrañas.
- Que sean susceptibles de estar contaminados por microbios patógenos y sustancias químicas.
- Por dudosa procedencia y mala manipulación.

Para realizar la inspección o verificación el servicio consultará un manual de calidad el mismo que está referido a los alimentos de mayor riesgo. Si persiste alguna duda sobre la calidad, de las materias primas, y si el volumen lo justifica, se recurrirá a análisis de laboratorio y/o al concurso de especialista en inspección de alimentos del Ministerio de Salud.

En la recepción podrá participar el nutricionista del cliente.

En la recepción se verifica la cantidad, calidad, estado del producto, registro sanitario y fecha de vencimiento. Para ello, se cuenta con una balanza exclusiva para el pesado de los mismos.

ii. Transporte

El transporte de las materias primas e insumos desde los lugares de adquisición hasta el establecimiento de preparación, se efectúa en vehículos y medios de transporte interno apropiados y exclusivos para alimentos. No se permite, bajo ninguna circunstancia el transporte simultáneo de productos alimenticios con sustancias químicas o de otros productos que faciliten la contaminación cruzada. Los compartimentos de estos vehículos deberán limpiarse antes de la carga, así como limpiarse y desinfectarse después de la descarga.

iii. Almacenamiento

Las materias primas e insumos siempre son almacenados en los ambientes establecidos por la Empresa. Esto evita la alteración y putrefacción de los alimentos, protegiéndose de la contaminación.

Las materias primas e ingredientes se clasifican y ubican de acuerdo a su naturaleza y forma de presentación de tal manera que se evite la contaminación o deterioro de las mismas.

Los productos secos se guardan en el ALMACÉN DE SECOS, el mismo que debe mantenerse bien ventilado y con baja humedad. Además, se cumplirán las siguientes prácticas:

- Los sacos de estos productos no deben colocarse directamente en el piso, sino que se ordenan o estiban en tarimas o estantes de material lavable y desinfectable, de modo que permita una buena ventilación de los productos. La altura mínima será de 0.30m. del suelo y a una distancia mínima de 0.80m. entre cada fila, que permita la fácil limpieza del ambiente y el control de vectores.
- Los productos a granel deben conservarse en envases íntegros, tapados y rotulados.
- El almacenamiento debe efectuarse de manera ordenada, guardando una separación entre los insumos y una identificación.
- El almacenamiento debe guardar debido orden de ingreso

- a fin de aplicar el principio PePS.
- Ninguna sustancia química debe ser almacenada en el almacén de alimentos. De ser así se considera falta grave del responsable del almacén, quedando en observación los insumos a los que se les considerará alimentos violativos y de alto riesgo.
 - Se practicará una estricta limpieza, según al Programa de Higiene y Sanidad de la Empresa y se aplicarán medidas de control en cuanto se presente indicios de roedores, cucarachas y moscas.
 - La aplicación de desinfectantes y plaguicidas solo será realizada por personal capacitado y autorizado y tomándose las precauciones para no contaminar los alimentos.
 - Se evitará la presencia de personas extrañas en el almacén.
 - El encargado del almacén llevará un registro de los ingresos y salidas de los productos considerando fechas y cantidades (Kardex manual o automatizado), y teniendo en cuenta el principio PEPS: “PRIMERO QUE ENTRA, PRIMERO EN SALIR”. Asimismo, se registrarán los productos dados de baja por deterioro o expiración
 - Se deberá tener en cuenta la fecha de vigencia para los productos procesados y el Registro Sanitario oficial del insumo.
 - Los cucharones utilizados para el despacho de insumos a granel (arroz, azúcar, etc.) debe ser uno para cada producto. Las materias primas de origen animal (carnes, aves, huevos, pescados, lácteos, embutidos, etc.) son consideradas como productos de fácil alteración, por lo que deberán almacenarse en frío.
 - Antes de almacenarse, estos alimentos deben ser higienizados y desinfectados.
 - El almacenamiento de cada variedad se hace por separado, cada uno en diferente unidad de conservación (bolsa, caja, colgador, etc.)
 - La temperatura adecuada y segura que deberá aplicarse es menor a 5°C, porque limita o retarda la multiplicación de las bacterias. A pesar de esto, no deberá perderse de vista ciertos patógenos humanos comunes.
 - Las carnes congeladas que no se utilicen de inmediato, se conservarán en cámaras de congelación a temperatura igual e inferior a -18°C.
 - Las carnes y productos cárnicos, deberán mantener su sello de garantía hasta el final del uso, para las inspecciones sanitarias correspondientes.
 - Será necesario verificar la temperatura en los equipos de refrigeración, utilizando un termómetro que permita comprobar la temperatura de este ambiente y de los productos refrigerados.
 - Se cuidará el arreglo de los productos dentro de la refrigeradora o congeladora, evitando el abarrotamiento de productos, lo que impide una correcta distribución del frío en todos los productos conservados y la sobrevivencia de gérmenes peligrosos que soportan estas temperaturas y que aún pueden multiplicarse lentamente (*Yersinia enterocolitica*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum* tipo E, por ejemplo).
 - Los equipos de refrigeración y congelación serán objeto de limpieza y desinfección periódica de acuerdo a cronograma del Programa de Higiene y Sanidad de la Empresa.

Las materias primas de origen vegetal (frutas y verduras)

son también consideradas como productos de fácil alteración, por lo que deberán almacenarse en frío.

- La temperatura adecuada y segura que deberá aplicarse es de 10°C, porque limita o retarda la multiplicación de las bacterias. A pesar de esto, no deberá perderse de vista ciertos patógenos humanos comunes.
- Antes de almacenarse, estos alimentos deben ser higienizados y desinfectados.
- Deberá aplicarse muy obligatoriamente el principio PEPS, sin postergación.
- El almacenamiento de cada variedad se realiza por separado (bolsa, caja, etc.).

Se tomará en cuenta todos los principios técnicos sanitarios de almacenamiento de los alimentos, establecido por la autoridad de salud.

Se tomará especial cuidado en el almacenamiento de las sustancias químicas (insecticidas, desinfectantes, detergentes) los que deberán guardarse debidamente rotulados en lugares alejados de los alimentos, en estantes cerrados con llave, teniendo acceso a éstos sólo el personal adiestrado en su utilización.

5.2. PREPARACIÓN DE LAS COMIDAS

5.2.1 Elección de insumos

De acuerdo con los menús a prepararse en el día, se procederá a la elección de materias primas e insumos.

En esta oportunidad se realizará un segundo control de calidad de dichos productos, en los que deberá verificarse que no hayan sufrido deterioro ni expirado (productos industrializados) durante el periodo de almacenamiento.

Este control será realizado por el jefe de Control de Calidad en coordinación con el jefe de Producción. Podrá participar el nutricionista del cliente.

Los insumos serán aquellos establecidos por el Contrato con el cliente, en este caso "Obrascón Huarte Lain, S.A".

Estos insumos son:

- ✓ Leche: Evaporada fortificada con hierro y leche descremada.
- ✓ Pan x 30g. c/u.
- ✓ Entremés para pan (mermelada, mantequilla, queso, pollo, atún, aceituna, huevo, embutido, etc., según necesidad)
- ✓ Cocimiento de cereal
- ✓ Fruta (peso neto 150g. y 200 g). Fruta Cítrica: Peso Neto 150g. Fruta Estación: Melón, sandía, papaya, peso neto 150g., otras frutas 200g.
- ✓ Azúcar comestible
- ✓ Agua potable
- ✓ CARNICOS: Frescos y de Calidad Extra o Primera.
 - Res: desgrasada. 2 veces por semana.
 - Cerdo o Cabrito: 1 vez por semana.
- ✓ PESCADO: Blanco y Fresco. 3 veces por semana.
- ✓ AVES: Frescos (no congelados ni enfriados) • Pollo: 4 veces por semana. • Pávida: 2 veces por semana.

- ✓ VISCERAS: Mondongo, Lengua, Hígado. 01 vez por semana.
- ✓ MENESTRAS: 2 veces por semana.
- ✓ GRASAS: embotelladas, vegetal, que no sea Palma.
- ✓ FIDEOS: Tallarines, 1 vez por semana.
- ✓ CONDIMENTOS: De marca conocida.
- ✓ POSTRES: De marca conocida
- ✓ INFUSION: Manzanilla, Anís, Boldo, etc.

Todos los víveres secos deben ser de calidad Extra, portar Registro Sanitario y fecha de vigencia.

5.2.2. Prácticas de seguridad sanitaria para evitar la contaminación cruzada

a. Flujo de Preparación

Las diferentes fases o tareas de preparación de las comidas siguen un flujo que distinguen tres áreas específicas denominadas:

- **Área de operaciones preliminares (o ÁREA SUCIA)**, en donde se limpian, pelan y lavan los insumos;
- **Área de operaciones intermedias (o ÁREA INTERMEDIA)** en donde se cortan, fraccionan o se realiza la preparación previa y
- **Área de operaciones finales (o ÁREA LIMPIA)** en donde se concluye la preparación y comprende el servido y/o distribución de las raciones para el consumo de los diferentes servicios.
- No se cruzarán actividades de un área a otra, en reverso.

5.2.3 Requisitos Higiénicos del Personal

- Todas las personas que entran en contacto con los alimentos pasan por examen médico antes de comenzar a trabajar (prueba COVID) y periódicamente (cada 6 meses). También deberán hacerlo por razones epidemiológicas y de emergencia sanitaria.
- El jefe de Control de calidad de los alimentos de la Empresa, buscará los medios para que todo el personal que manipule alimentos reciba capacitación y adiestramiento acerca del manejo higiénico de los alimentos e higiene personal. Esto se realiza mensualmente y su aplicación minimiza el riesgo de contaminación de los alimentos.
- No ingresan al servicio de cocina, personas ajenas a esta actividad. En el caso de que su presencia sea necesaria, portarán mandiles, mascarilla y gorros, además deberán lavarse previamente las manos.
- En las preparaciones previas, la Segregación de manipuladores enfermos de las tareas de la preparación es una responsabilidad del jefe de Control de Calidad de los alimentos de la “LA HUAYTEÑA”. Este estará pendiente de que ninguna persona que se sepa o se sospeche que padece o sea portadora de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sufra de heridas, infecciones de la piel, forúnculo o diarreas, pueda trabajar bajo ningún concepto en cualquier



tarea de preparación de alimentos.

Las personas deberán estar sensibilizadas para reportar a sus superiores, cuando se encuentren afectados por estas dolencias.

- El manipulador enfermo o portador será derivado al servicio médico y sólo se reintegrará a su trabajo si el médico tratante certifique que se encuentra apto para asumir su trabajo sin comprometer la inocuidad de los alimentos que prepare.
- El manipulador practicará las normas de Higiene y Presentación establecidos por la Empresa.

ETAPA	ACTIVIDAD	PROCEDIMIENTO SANITARIO	RESPONSABLE SANITARIO
OPERACIONES PRELIMINARES	RECEPCION Y SELECCIÓN	☐ No utilizar guante ☐ Usar mascarilla ☐ Usar gorro ☐ Lavado constante de manos. ☐ Desinfección de mesas de trabajo con agua clorada 50ppm (50 gotas lejía por litro de agua)	Personal control de calidad Personal de limpieza
	LAVADO DE INSUMOS	☐ Lavar con agua a presión, deshojando. ☐ Desinfectar sumergiendo en agua clorada 5ppm (5 gotas lejía por litro de agua)	Personal control de calidad Personal ayudante de cocina

CONSECCIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC. 10751694844


Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

	PELADO	☐ Lavado de manos ☐ Usar gorro ☐ Usar mascarilla ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua): MANILUVIO.	Personal control de calidad Personal ayudante de cocina
OPERACIONES INTERMEDIAS	CORTADO, PICADO, TROZADO	☐ Usar gorro ☐ Usar mascarilla ☐ Lavado de manos ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua): MANILUVIO.	Personal control de calidad Personal ayudante de cocina
	SAZONADO	☐ Usar mascarilla ☐ Usar gorro ☐ Lavado de manos ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua): MANILUVIO.	Personal control de calidad Personal ayudante de cocina

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844


Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

PREPARACION	FRITOS	❑ Usar mascarilla ❑ Usar gorro ❑ Lavado constante de manos ❑ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua). MANILUVIO: cada hora.	Personal control de calidad Maestro cocinero
GUISADO	❑ Usar mascarilla ❑ Usar gorro ❑ Usar guantes sólo para preparar ensaladas ❑ Lavado constante de manos ❑ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua). MANILUVIO: cada hora.	Personal control de calidad Maestro cocinero	
PREPARACION DE ENSALADAS	❑ Usar mascarilla ❑ Usar gorro ❑ Usar guantes ❑ Lavado constante de manos ❑ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua). MANILUVIO: cada hora.	Personal control de calidad Maestro cocinero	

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

PREPARACION DE BEBIDAS	☐ Usar mascarilla ☐ Usar gorro ☐ Usar guantes ☐ Lavado constante de manos ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua). MANILUVIO: cada hora.	Personal control de calidad Maestro cocinero
	HORNADOS ☐ Usar mascarilla ☐ Usar gorro ☐ Lavado constante de manos ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua). MANILUVIO: cada hora.	Personal control de calidad Maestro cocinero
	COCCION GENERAL ☐ Usar mascarilla ☐ Usar gorro ☐ Lavado constante de manos ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua). MANILUVIO: cada hora.	Personal control de calidad Maestro cocinero

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

	POSTRES	☐ Usar mascarilla ☐ Usar gorro ☐ Lavado constante de manos ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas	Personal control de calidad Maestro cocinero
		de lejía por litro de agua). MANILUVIO: cada hora.	
OPERACIONES FINALES DE LOS ALIMENTOS Y FORMULAS:	DESPACHO DE PRODUCTOS	☐ Lavado de manos antes de iniciar el despacho ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua). MANILUVIO: antes de iniciar el despacho ☐ Usar guantes ☐ Usar gorro ☐ Usar mascarilla.	Personal control de calidad Maestro cocinero Responsable de fórmulas (para esta actividad)

5.2.4 Prácticas de Descongelación

- En el área sucia se practican las operaciones previas a la preparación de comidas, que involucra el contacto con tierra y suciedad.
- Por ejemplo: el pelado de vegetales y tubérculos, limpieza de hortalizas (extracción de hojas maltratadas, raíces, etc.), corte y preparación preliminar de carnes (deshuesado, desgrasado, etc.), limpieza del pescado (descamado, eviscerado, lavado) lavado de pollo. Etc.
- La práctica de descongelación deberá efectuarse de modo de que no altere la calidad del producto. Algunos productos congelados como hortalizas picadas pueden cocinarse sin descongelarse, sin embargo, las carnes, aves y pescados enteros deben someterse previamente a un proceso de descongelación.

- De preferencia, la descongelación se debe realizar en refrigeradora o cámara de descongelación por uno o dos días dependiendo el tamaño de la pieza. También puede realizarse en agua potable corriente mantenida a temperatura no superior a los 21°C, durante no más de 4 horas, o en horno de microondas, solo cuando el producto va a ser inmediatamente cocinado.
- El proceso de descongelación al medio ambiente es una mala práctica ya que el producto pierde calidad nutricional (pérdida de líquido que arrastra vitaminas hidrosolubles) y organoléptica (pérdida de jugosidad). Además, el líquido generado se convierte en un sustrato ideal para el crecimiento de bacterias en la superficie externa.

5.2.4.1 Operación de Lavado

- En la operación de lavado, el agua deberá ser potable (conforme a la norma de salud) con el nivel mínimo de cloro residual de 0.5ppm (0.5mg x litro).
- Las verduras de hojas deberán deshojarse y lavarse bajo chorro, pues este efecto mecánico ayuda a eliminar la tierra y reducir parte de la carga microbiana.

5.2.4.3. Desinfección de insumos

- La desinfección de las verduras y hortalizas que se consumirán crudas como la lechuga, col, rabanitos, apio, perejil, etc., se efectuará utilizando desinfectantes aprobados como el cloro (sumergir el producto en agua con clorox una cucharadita por litro durante 15 minutos y luego enjuagar con agua potable). También se puede utilizar otros desinfectantes comerciales no tóxicos y utilizarlos según las indicaciones del fabricante.
- El acondicionamiento de carnes, huevo, leche y derivados es realizado de acuerdo a las Normas y procedimientos Sanitarios para el manejo de los alimentos en Hospitales.

5.2.4.4. Utensilios y recipientes

- Previamente a la preparación de alimentos se debe limpiar y desinfectar las mesas de trabajo, de acuerdo a los procedimientos señalados en el Programa de Higiene y Saneamiento de la “LA HUAYTEÑA”.
- Se debe evitar el contacto entre alimentos crudos y cocidos.
- Se debe limpiar la superficie y los utensilios después de haberlos utilizados con alimentos crudos.

5.2.4.5. Prácticas de Higiene y Presentación del Personal

- El personal debe lavarse las manos después de manipular alimentos crudos y antes de coger los cocidos o de consumo directo.
- Los manipuladores deben portar el uniforme establecido para la actividad.
- El manipulador practicará las normas de Higiene y Presentación. Al iniciar sus labores diarias, deberá:

1.Lavarse las manos con agua y jabón. Esta operación se repetirá cuantas veces sea necesario:

- ✓ principalmente después de ir al baño,
- ✓ después de haber manipulado material contaminado,
- ✓ después de limpiar o lavar superficies y alimentos crudos, etc.



- La administración del servicio colocará avisos sobre esta obligación en lugares accesibles, así como dar las facilidades para realizar esta práctica: lavatorio con agua potable; jabón desinfectante y toallas desechables o secador de manos eléctrico.
- Debido a que este aspecto es muy importante para inocuidad del alimento, debe ser monitoreado frecuentemente para garantizar su cumplimiento.

2. Los manipuladores mantendrán una esmerada limpieza personal:

- ✓ Bañarse y afeitarse diariamente,
- ✓ Tener el pelo recortado,
- ✓ Uñas recortadas y sin esmalte.
- ✓ Deberán portar ropa protectora: mandil o delantal, cabeza cubierta (gorro, redecilla, pañoleta, etc.) y
- ✓ Evitar prácticas antihigiénicas como escupir, o hablar, estornudar o toser sobre los alimentos.

3. Para ciertas prácticas en que se hace necesario el uso de guantes, estos serán de material resistente, lavables y se mantendrán en buen estado de conservación, descartándose los rotos o pinchados. En la etapa limpia, sobre todo en la preparación final o armado de ensaladas de hortalizas y frutas y de los postres se puede recurrir a guantes descartables de polietileno.

4. En todo el proceso de la preparación el manipulador deberá portar mascarilla y gorro.

5.2.5. Operaciones Intermedias

Estas actividades se realizan en el área intermedia de la cocina, donde se practica el acondicionamiento de las materias primas limpias.

Las operaciones Intermedias son: el lavado, desinfección y corte de verduras, el trozado, fileteado, molido y aderezado de las carnes, pescado y pollo.

Las operaciones de aderezado, salado y otras preparaciones intermedias se efectuarán en recipientes y con utensilios lavados y desinfectados.

Esto es fundamental para las hortalizas cocidas y verduras crudas que serán servidas sin ningún tratamiento térmico posterior.

5.2.6 Preparación Final

En el área limpia se practicará el corte de carnes cocidas (asado, pollos cocidos, jamones, etc.), el armado de las preparaciones finales (platos fríos), el servido de los platos para el comensal, y la distribución de los alimentos para las comidas de piso.

No deberá haber cruces de personas del área sucia al área intermedia, ni de ésta al área limpia, en ningún sentido. De ser necesario el cambio de posición de un manipulador de alimentos desde un área sucia a la limpia e intermedia, será necesario que se cambie totalmente la ropa protectora y que se lave y desinfecte las manos; siendo preferible que se dé un baño.

El personal deberá lavarse las manos preferiblemente entre una y otra manipulación de productos en las diversas etapas de la elaboración.

Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas crudas y contaminadas deberán limpiarse, lavarse y

desinfectarse cuidadosamente, antes de ser utilizados. Se evitará el contacto de estos con productos cocidos o pre cocidos. Es conveniente utilizar equipo exclusivo para productos crudos y para cocidos, especialmente los cuchillos y tablas de picar.

5.2.7. Cocimiento

- ♠ La temperatura y tiempo de cocción en sus diferentes modalidades: asado, frito, hervido, parrilla, microondas, serán suficientes para asegurar la destrucción de todos los microorganismos patógenos (excepto los esporulados) y alcanzar su conocimiento total (blandura y digestibilidad del producto).
- ♠ Se tendrá especial cuidado con los trozos grandes de carne (asados) pavos grandes rellenos, chicharrón y parrillas de cerdo, en donde el centro de la pieza deberá alcanzar una temperatura de 74°C para asegurar la destrucción de la Salmonella y otros patógenos.
- ♠ Se tendrá especial cuidado con el recalentamiento de las grasas y aceites, recomendándose no exceder los 180°C, debiéndose comprobar periódicamente la calidad de estos productos respecto al color, olor y sabor para proceder a su cambio.
- ♠ Si los productos cocidos no se van a consumir el mismo día que han sido preparados, el proceso de cocción deberá ir seguido de un enfriamiento lo más rápido posible para su conservación en refrigeración.

5.2.8. Conservación de las Comidas Preparadas

Teniendo en cuenta las temperaturas de seguridad para conservación de los alimentos ubicados por encima de 60°C y por debajo de 5°C, se señalan como requisitos de conservación para las diferentes preparaciones, las mejores condiciones de higiene de equipo, utensilios contenedores y del alimento.

♠ Conservación en caliente

Se estila en los servicios de alimentación de hospitales el empleo del sistema de “Baño María” a través de mesas calientes o “Tavolas caldas”, donde las comidas se conservan por encima de 60°C, mientras dura la etapa del servido. Esto deberá realizarse por un período no mayor de 2 horas, pues la comida tiende a secarse.

♠ Conservación en frío

Diversas preparaciones vulnerables al calor, como las preparaciones a base de mayonesa, postres a base de chantilly o crema pastelera, gelatinas, flanes, etc. podrán mantenerse en refrigeradoras a 5°C hasta su servido.

Es muy importante que las temperaturas de los equipos de refrigeración, congelación y “Baño María”, estén permanentemente controladas, teniendo en cuenta que estos aspectos constituyen importantes puntos de control crítico.

En este caso, como en el anterior (conservación en caliente) se practicará el principio: “Alimentos calientes, bien calientes y alimentos fríos, bien fríos”.

5.3. Recalentamiento de las Comidas

El recalentamiento de las comidas que se han mantenido en frío por no más de 24 horas, deberá efectuarse lo más rápido posible y alcanzar una temperatura cercana a los 100°C y llegar al consumidor a una temperatura de por lo menos 60°C.

Los alimentos recalentados que no se consuman dentro de las 24 horas se descartarán y no podrán volver a refrigerarse o congelarse.

5.3.1. Servido de las Comidas Preparadas

- ♣ El servicio del alimento se debe realizar por un personal asignado y correctamente uniformado. El uniforme deberá estar en buen estado de presentación e higiene.
- ♣ Los utensilios deben estar limpios y desinfectados, siendo de material lavable, resistente y no tóxico (acero inoxidable o acero quirúrgico).
- ♣ La vajilla debe ser de material lavable y no tóxico (acero quirúrgico, loza).
- ♣ Se deben emplear utensilios adecuados para servir, de modo que el manipulador no recurra a coger los alimentos directamente con las manos.
- ♣ Se cogerán los vasos por las bases, las tasas por las asas, los platos por el borde y los cubiertos por los mangos.

5.3.2. Consumo

Es importante orientar a los comensales a la práctica de la higiene personal, sensibilizándolos al lavado de las manos previamente al consumo de los alimentos, a través de discretos mensajes.

5.4. Del Control de Calidad

5.4.1. De Sistema de Calidad

Los alimentos producidos en el Servicio de Alimentación de la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, serán controlados en su calidad desde la recepción de las materias primas, hasta su servido en comedor.

La Empresa de Servicios “LA HUAYTEÑA”, Concesionaria del Servicio de Alimentación de la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, realizará el control de calidad a través del Sistema HACCP, en implementación.

En tanto, se asegura la calidad de los alimentos producidos por el cumplimiento del presente Código de Buenas Prácticas de Manufactura, con apoyo del Manual de Calidad de los Insumos y el Programa de Higiene y Sanidad de la Empresa.

5.4.2. Del Control de Calidad de las Preparaciones Finales:

La temperatura de cocción de los alimentos debe asegurar la destrucción de todos los microorganismos patógenos, la misma que en el centro de la pieza debe llegar al menos a 70°C.

Se debe evitar el recalentamiento de grasas y aceites recomendándose

no exceder los 180°C.

El Control de Calidad debe realizarse en forma higiénica, de acuerdo a las Normas y Procedimientos Sanitarios para el manejo de alimentos en Hospitales:

Se utilizan dos cucharas, la que denominamos A y B.

- ✓ Introducir la cuchara A en la preparación a degustar obteniendo una pequeña porción de la misma.
- ✓ Vaciar el contenido de la cuchara A en la cuchara B.
- ✓ Probar el alimento directamente de la cuchara B.
- ✓ Por ningún motivo la cuchara B será introducida en el recipiente con alimentos si es que ésta no ha sido lavada.

6. DE LOS PRODUCTOS

Los productos alimenticios de la Empresa “LA HUAYTEÑA”, son Alimentos Preparados, listos para el consumo humano, según regímenes alimentarios clasificados y establecidos por el cliente (Régimen Normal).

Los alimentos preparados son aquellos que sometidos a un tratamiento específico le permiten conservar la calidad nutritiva y sanitaria, la misma que debe mantenerse durante el transporte y distribución, hasta su llegada al consumidor final.

Se garantiza la conservación de los alimentos preparados en toda la cadena de distribución, la cual se realiza directamente.

Los alimentos Producidos por el Servicio de Alimentación, se citan a continuación:

6.1. De los Productos por Regímenes:

6.1.1. Del Régimen normal

- ✓ Las preparaciones del régimen normal son aquellas establecidas por el contratista.
- ✓ Los alimentos del régimen normal producidos por el Servicio de Alimentación de la Empresa de Servicios “LA HUAYTEÑA”, para el Servicio de Alimentación de la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, se citan a continuación:
 - Desayuno
 - Almuerzo
 - Cena

Especificaciones Técnicas de los Productos

6.1.2. Valor Calórico Total:

6.2.1.1. VCT de los Regímenes Normales:

El Valor Calórico Total (VCT) de los Regímenes Normales tendrá de 2,200 a 2,400 calorías por ración, distribuidos de la siguiente forma:

7. Desayuno = 30%



8. Almuerzo = 40%

9. Cena = 30%

10. El VCT de la Cena será mayor de 700 calorías. Su régimen de nutrientes será igual que para los regímenes normales.

6.1.3. La Composición de Nutrientes:

6.2.2.1. CN del Régimen Normal:

La composición de nutrientes que integran los Regímenes será:

Distribución Calórica:

De Proteínas = Del 10 al 15% del VCT (50%AVB, 50%BVB).

De Carbohidratos = Del 55 al 60% del VCT.

De Grasas = Del 25 al 30% del VCT (< 10% de grasas saturadas)

La relación de nutrientes para las raciones cubrirá además los requerimientos nutricionales vitamínicos y de minerales.

6.1.1. Preparación de las Raciones

Las raciones deben presentar las siguientes características:

- ♣ Cárnicos (aves y cerdo): deben ser frescos y de calidad extra o Primera.
- ♣ La carne de res desgrasada será distribuida 2 veces por semana.
- ♣ La carne de cerdo o cabrito, 1 vez por semana y sólo en regímenes normales.
- ♣ Pescado: 3 veces por semana.
- ♣ Aves (pollo y pátida) frescos: 4 y 2 veces por semana respectivamente.
- ♣ Vísceras: mondongo, lengua o hígado, 2 vez por semana, sólo para regímenes normales.
- ♣ Frutas y hortalizas: Extra o Primera. La fruta cítrica con peso neto de 150 gramos (En desayuno y almuerzo). La fruta de estación de peso neto de 200 gramos (melón, sandía, papaya) y 150 gramos las otras frutas.
- ♣ Menstras: para regímenes normales y dietas.
- ♣ Leche descremada: En desayuno, almuerzo y comida, para adultos.
- ♣ Leche entera enriquecida con Hierro: para niños y pacientes con dietas ricas en hierro.

6.1.2. ESQUEMA DE MENÚ:

Alimento	Esquema de Dieta Sólida
Desayuno	11. Leche: 1 taza de 250cc 12. Pan: 2 unidades de 30g. c/u. 13. Entremés para pan (mantequilla, aceituna, queso, mermelada, huevo, pollo, atún, etc.). Cocimiento de cereal: 1 taza de 300cc. Fruta o jugo 1 vaso de 250 cc
Almuerzo	16. Entrada o sopa 17. Plato principal 18. Postre 19. Jugo o refresco
Cena	20. Plato de fondo 21. Refresco o café

7. HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: La Empresa de Servicios “LA HUAYTEÑA”, atenderá al servicio de Alimentación de la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, durante 3 turnos diarios:

Mañana
Tarde
Noche



De acuerdo al horario que establezca la empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”

8. PRÁCTICAS DE SEGURIDAD EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Estas prácticas están dirigidas a conservar la integridad física del personal del servicio durante sus horas de labor, así como de los comensales que disfrutan del servicio en el mismo tiempo y espacio. Se adoptarán las siguientes normas de seguridad:

- Las estufas, cocinas, hornos, etc. disponen de una llave que corte el flujo de combustible, en caso de fugas u otro accidente.
- Habrá disponible un suficiente número de extintores, ubicados en puntos estratégicos, por el personal conocidos, y accesibles para cualquier emergencia, Estos son reabastecidos en las fechas que indica cada uno de ellos.
- Los pasadizos y corredores se mantendrán libres para facilitar la evacuación del personal y de los comensales y existirá señalización hacia las puertas de salida y a las zonas de mayor seguridad del edificio.

- Se revisarán periódicamente (cada mes) las instalaciones eléctricas para verificar el estado y reemplazar tomacorrientes y otras conexiones defectuosas.
- El personal se mantendrá debidamente organizado para prevenir accidentes y para actuar en situaciones de emergencia, para lo cual recibe capacitación semestral.

9. DE LA CAPACITACION DEL PERSONAL El personal de la Empresa de Servicios “LA HUAYTEÑA”, manipulador directo e indirecto de Alimentos, del Servicio de la Empresa De acuerdo al horario que establezca la empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”. recibirá capacitación permanente, según el Programa de Capacitación del Personal, en:

10.1 Para Todo el personal:

- Buenas Prácticas de Higiene
- Programas de Saneamiento
- Buenas Prácticas de Manipulación
- Plan HACCP
- Peligros y riesgos asociados a los alimentos preparados y servidos en Hospitales. La capacitación en estos rubros tendrá una duración de 01 hora como mínimo, por sesión.
- Programas de Saneamiento
- Buenas Prácticas de Manipulación
- Plan HACCP
- Peligros y riesgos asociados a los alimentos preparados y servidos en Hospitales. La capacitación en estos rubros tendrá una duración de 01 hora como mínimo, por sesión.

Para Grupos específicos:

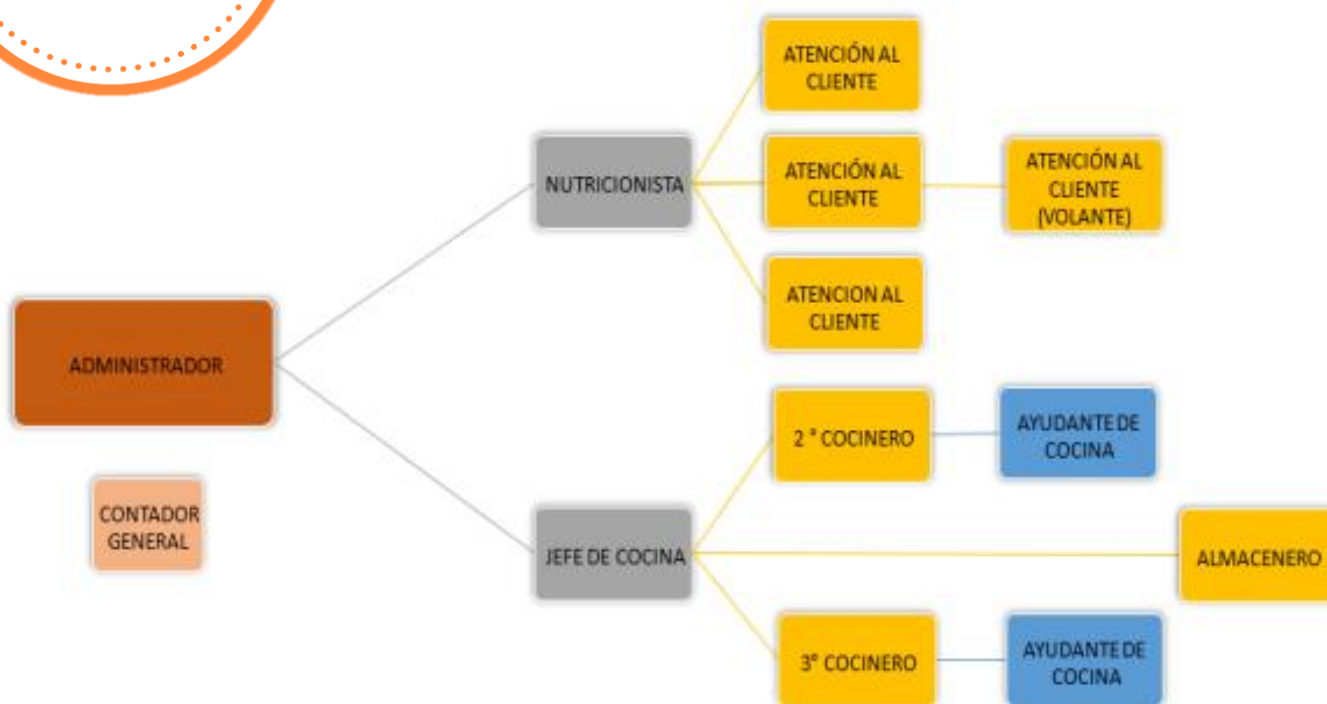
Personal de Grupo	Tema
Cocina	Arte Culinario
Almacén	Almacenaje y Logística
Limpieza	Técnicas de Higiene y Limpieza
Administrativo	Administración de Servicios de Alimentación

La capacitación en estos rubros tendrá una duración de 02 hora como mínimo, por sesión.

El personal que realiza la capacitación será de la Empresa “LA HUAYTEÑA”, y en ocasiones se solicitará la participación de profesionales especialistas en HACCP. La capacitación será acreditada por la Empresa de Servicios “LA HUAYTEÑA” y la Empresa De acuerdo al horario que establezca la empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, a través de un Certificado.



ORGANIGRAMA DE CONCESIONES "LA HUAYTEÑA"



CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC. 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL



EXAMENES MICROBIOLÓGICOS SEGÚN LA R.M 363/2005

CONCESIONARIA LA HUAYTEÑA, cuenta con un Sistema de Gestión de la Calidad de Alimentos el cual se valida y aplica de acuerdo con los requisitos de la **Resolución Ministerial 363-2005/MINSA**.

- Superficie inerte **TRIMESTRAL**
- Superficie viva **TRIMESTRAL**
- Plaqueo ambiental **SEMESTRAL**

EXAMENES MICROBIOLÓGICOS DEL ALIMENTO





CUADRO DE MONITOREO MICROBIOLOGICO PARA

MONITOREO	N° DE MUESTRAS POR MICROORGANISMOS	DETALLE	LIMITES PERMISIBLES	METODO	FRECUENCIA
1. MANOS DEL PERSONAL	2	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	<100 UFC/MANOS	ENJUAGUE	TRIMESTRAL
COLIFORMES TOTALES			<100 UFC/MANOS		
STAPHYLOCOCCUS AUREUS			AUSENCIA/MANOS		
SALMONELLA SP.					
2. SUPERFICIE INERTES	3	TABLAS DE PICAR, MENAJE, UTENCILIOS DE PREPARACION, EQUIPOS, ETC (CONTACTO DIRECTO CON EL PRODUCTO)	<1UFC/CM2 (SUPERFICIE REGULAR)	HISOPO	TRIMESTRAL
COLIFORMES TOTALES			<10UFC/CM2 (SUPERFICIE IRREGULAR)		
SALMONELLA SP.			AUSENCIA/CM2 (REGULAR E IRREGULAR)		
3. AMBIENTES DE PROCESO	1	PREPARACION DE ALIMENTOS, ZONA DE SERVIDO	<50UFC/CM3	PLAQUEO	SEMESTRAL
AEROBIOS MESOFILOS			<25UFC/CM3		
MOHOS Y LEVADURAS					

SUPERFICIES Y ENJUAGUE:

PARA PRODUCTOS:

MUESTRAS (POR SEDE)	N° DE MUESTRAS	ANALISIS MICROBIOLOGICOS	LIMITE PERMISIBLE	FRECUENCIA
ALIMENTOS PREPARADOS SIN TRATAMIENTO TERMICO (ENSALDAS CRUDAS, MAYONESAS, SALSA DE PAPA A LA HUANCAINA, OCOPA, ADEREZO, POSTRES, JUGOS, YOGURT DE FABRICACION CASERA, OTROS).	1	AEROBIOS MESOFILOS	10 ⁵	BIMENSUAL
		COLIFORMES	10 ²	
		STAPHYLOCOCCUS AUREUS	10	
		ESCHERICHIA COLI	10	

ALIMENTOS PREPARADOS QUE LLEVAN INGREDIENTES CON Y SIN TRATAMIENTO TERMICO (ENSALADAS MIXTAS, PALTA RELLENA, SANDWICH, CEVICHE, POSTRES, REFRESCOS, OTROS).		SALMONELLA SP.	AUSENCIA/25G	
ALIMENTOS PREPARADOS CON TRATAMIENTO TERMICO (ENSALADAS COCIDAS, GUISOS, ARROCES, POSTRES COCIDOS, ARROZ CON LECHE, MAZAMORRA, OTROS).	1	AEROBIOS MESOFILOS	10	BIMENSUAL
		COLIFORMES	10	
		STAPHYLOCOCCUS AUREUS	10	
		ESCHERICHIA COLI	< 3	
		SALMONELLA SP.	AUSENCIA/25G	

PLAN DE CONTROL DE CALIDAD, SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Bromatología, Manipulación e Higiene

Requerimientos de los alimentos:

Proporcionar alimentos nutritivos y balanceados de acuerdo a los tipos de menú que se indiquen.

Los alimentos a proporcionar para el tipo de menú deberán reunir los siguientes requisitos:

De los Controles Bromatológicos y Nutricionales:

- La calidad de los alimentos cárnicos serán frescos.
- Se usará exclusivamente aceites vegetales.
- La carne de vacuno de corral debe corresponder a la calidad extra de primera.
- El pescado fresco del día deberá corresponder a especies de primera calidad incluyendo los mariscos.
- Las frutas y hortalizas de primera calidad.

Todos nuestros productos cuentan con marcas registradas en el mercado.

El servicio que se prestaría estará sujeto permanentemente a controles bromatológicos por parte de nuestra empresa y la exigencia propia del contrato.

Mantendremos máximo cuidado en la manipulación de alimentos y la higiene personal y de vestido de nuestros trabajadores.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Cuando se trabaja manipulando productos frescos debe ponerse un cuidado especial, ya que un adecuado manejo, conservación y almacenamiento de los alimentos, previene accidentes y enfermedades tanto para los propios trabajadores como para los clientes.

Es obligatorio que cualquier persona que por su actividad laboral estén en contacto con los productos alimenticios (manipulación, reposición, recepción), disponga de carne de manipulador de alimentos.

Manipuladores de Alimentos:

Manipulador de alimentos es toda persona que por su actividad laboral se encuentra en contacto directo con los alimentos desde su origen hasta la llegada al consumidor, el alimento pasa por una serie de etapas llamada cadena alimentaria.

El origen, la transformación, el almacenamiento, el consumo, son los eslabones de esta cadena en las cuales se encuentran uno o manipuladores.

- Manipuladores de alto riesgo
- Manipuladores de bajo riesgo

Manipuladores de alimentos de alto riesgo:

Son aquellos que mantienen contacto directo con los alimentos que no sufren un tratamiento posterior, antes de llegar al consumidor, también son aquellas personas que intervienen en la elaboración de alimentos.

Higiene en la Manipulación de alimentos:

Los hábitos higiénicos tienen por objeto evitar la contaminación y transmisión de gérmenes patógenos a los alimentos basándose en:

Los hábitos de higiene personal.

Las acciones aplicadas al trabajo

Medidas de carácter de Seguridad:

Importante para asegurar un ambiente higiénico y adecuado para la preparación de los alimentos.

El ambiente de la cocina se mantendrá ordenado a fin de establecer un flujo en las prácticas de preparación que evite un cruce entre los productos crudos y cocidos.

Áreas importantes de la cocina:

Área sucia, donde se limpiarán, pelaran y lavaran los insumos que requieren de estas prácticas.

Área intermedia, donde se corta fracciona y se cumple la preparación final.

Área limpia, donde se concluye la preparación y comprende armado de raciones, servicio del mismo para consumo. Se deberá asignar persona exclusiva para cada una de las áreas,

especialmente para el área sucia, que de ninguna manera debe adecuarse simultáneamente prácticas en el área limpia.

Corresponde al Nutricionista verificar todos los días antes de iniciar cualquiera tarea de preparación de alimentos el ambiente se encuentre limpio e higienizado, eso incluye principalmente superficies de trabajo, equipos y utensilios, así como las manos del personal.

CONTROL PARA EL MEDIO AMBIENTE:

Colores de Tachos de Basura: Clasificación

Por parte de la concesionaria, separaremos los diferentes tipos de desperdicios para así cuidar el medio ambiente, a su vez diario pesaremos las basuras y llevaremos un control de cuanto desperdicio botamos en kg.

Los colores de tachos para reciclar tienen un significado importante, ya que a partir de ellos pueden indicarnos los tipos de residuos a reciclar. Con la intención de simplificar el proceso de reciclaje, el Ministerio de Ambiente ha decidido hacer una clasificación de tachos de reciclaje colores de la siguiente manera:

Tacho azul para el cartón y el papel.

Tacho amarillo es el asignado para los plásticos.

Tacho verde está diseñado para el reciclaje de vidrios.

Tacho rojo es para los residuos más peligrosos

Tacho naranja para los residuos orgánicos.

Lo cual nosotros contaremos con esos tachos, los colores de tachos para reciclar tienen un significado muy valioso para cuidar el planeta con la actividad de reciclaje. Ahora debemos estar más pendiente del color de tachos de basura y elegir el más adecuado, dependiendo del tipo de residuo a reciclar.



ZONA DE GASES:

En coordinación con la empresa, la concesionaria tendría un pequeño espacio para colocar los tipos de gases, en este caso los galones de gas y todos los desperdicios o elementos que hayan contenido gases, sea extintor usado, etc.



CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC. 10751694844


Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

2.5 Control de las operaciones.

a) Requisitos aplicables a la recepción de materia prima, materiales

y/o insumos críticos

- El personal encargado de la recepción de materias primas (Administrador, Asistente o Trainer), insumos y material de embalaje se asegura de la procedencia de los mismos que son adquiridos de nuestro Centro de Producción, supervisando al Encargado de despachar para que cumplan con las condiciones sanitarias establecido en nuestro procedimiento:
- Las materias primas, insumos y material de embalaje están controlados según lo indicado en los procedimientos de control de proveedores correspondiente
- Todos los lotes de materias primas e insumos aprobados como aptos para proceso, son identificados para facilitar su procesamiento respetando la fecha de ingreso o sistema PEPS “Primero en Entrar, Primero en Salir”.

b) Control de Almacenes.

Todos los productos que ingresan, es almacenado donde corresponde:

- Almacén de secos (productos industrializados)
- Equipos de frío (productos perecibles), temperatura de 0°C – 4°C. Las actividades que se realizan en el almacenamiento de todos los productos que ingresan, se han establecidos en el procedimiento:

c) Elaboración del producto.

- Las actividades que se realizan para la elaboración y servido del producto están orientadas a evitar una posible contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos en la materia prima, en el producto en proceso y producto terminado, y se han establecidos en nuestros procedimientos:
- **Limpieza y desinfección de materia prima**
- Estas operaciones se realizan en espacios y equipos debidamente acondicionados; el personal que labora en toda la cadena productiva tiene la capacitación y competencia requerida para desempeñar dichas actividades.
- Las operaciones que se llevan a cabo para ejecutar la limpieza y Sanitización de los equipos e instalaciones, se llevan a cabo por personal debidamente capacitado y competente, utilizando detergentes y desinfectantes aprobados, asegurando la inocuidad del producto y evitando la posibilidad de una contaminación por dichos agentes de limpieza y desinfección.
- Se cuenta con las instalaciones y equipos necesarios que permiten elaborar el **producto en condiciones de higiene e inocuidad.**

d) Servido de los alimentos:

- Todos nuestros menajes son de materia higiénico y fácil de lavar, para así evitar una contaminación cruzada.
- Nuestros alimentos no están expuestos por más de dos horas en el baño maría.

2.6 Calidad del Agua

a) Abastecimiento y calidad sanitaria del Agua: Procedencia

- El agua utilizada para elaboración de alimentos y bebidas, higiene, servicios higiénicos y demás actividades es agua potable y procede de la empresa a quienes brindemos el servicio de alimentación.
- Para el sistema de distribución se utilizan tuberías de PVC.
- El suministro y presión del agua es suficiente para satisfacer los requerimientos diarios de producción, y de limpieza y desinfección de los equipos y ambientes, así como del personal. y realizará el seguimiento de los posibles roedores por la empresa externa.

2.7 Medidas de Seguridad Industrial.

2.7.1 Medidas de Emergencia.

a) Botiquín de Primeros Auxilios

Todos los trabajadores de la empresa podrán hacer uso del botiquín de primeros auxilios para atender cualquier accidente que se presente durante las horas de producción. Esto implica el tratamiento inmediato de cortes, quemaduras u otras lesiones y el recubrimiento periódico de lesiones menores.

El botiquín de primeros auxilios contiene lo siguiente: alcohol, agua oxigenada, crema para golpes, curitas adhesivas estériles e impermeables, gasa, algodón, crema contra quemaduras, entre otros.

b) Extintores contra incendios

Se debe contar con la cantidad suficiente de extintores ubicados estratégicamente para contrarrestar un posible incendio, se encuentran colgando en los soportes adecuados. Contiene las indicaciones en los cuales se detallan los pasos a seguir para un adecuado uso del extintor ante cualquier emergencia.





PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MATERIA PRIMA

1. OBJETIVO

Describir las actividades para la correcta limpieza y desinfección de Materia Prima que se utilizará para la preparación de productos,

2. ALCANCE

Se aplica a los insumos alimenticios que requieran de una limpieza y desinfección para su correcta higiene previa a los procesos por los cuales serán sometidos, los mismos que son empleados para la preparación de productos.

3. FRECUENCIA

La limpieza y desinfección de materia prima se realizará cada vez que ésta se necesite procesar para ingreso a la línea de abastecimiento.

1. RESPONSABLES

Los encargados de la desinfección de la Materia Prima, serán los colaboradores de línea, bajo la supervisión del Administrador.

2. DESCRIPCIÓN

Se recibe la materia prima para ser desinfectado, estas deben ser lavadas previamente y proceder con la desinfección por el método de inmersión en solución desinfectante SANIT- OX (2ml por litro de agua). Considerando tiempo de exposición de 3 a 5 minutos.

3. REGISTROS

HP-ACC-08 – Control de soluciones desinfectantes.



PLAN DE COCCIÓN Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Asegurar la inocuidad de nuestros productos controlando la temperatura de cocción, para asegurar la eliminación o reducción a un nivel aceptable de los microorganismos.

2. ALCANCE

Se aplica a todos los alimentos de la línea de tratamiento térmico.

3. RESPONSABLES

Los encargados de la medición de la temperatura de nuestros alimentos preparados, serán los colaboradores de línea, bajo la supervisión del Administrador.

4. MATERIALES

- Termómetro de varilla

5. DESCRIPCIÓN

Durante el proceso de cocción se verificará y registrará las temperaturas alcanzadas por los alimentos preparados, de la forma siguiente:

- a) El grado de cocción de grandes trozos y enrollados de carnes debe alcanzar en el centro de la pieza una cocción completa, lo cual se verificará al corte o con un termómetro para alimentos, la temperatura debe estar por encima de los 75°C, mientras que para los trozos de aves (pollo), la temperatura debe de estar por encima de los 80°C.
- b) Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes. Este procedimiento se explica con detalle en
- c) El tiempo de exposición de nuestras preparaciones tienen como un tiempo máximo de 2 horas, pasado este tiempo se procede a eliminar, y renovar las bandejas con nuevas preparaciones.

6. REGISTROS

Para un correcto control de toma de temperaturas se manejará el Registro:

- HP-ACC- 02 – Control de temperatura de distribución de línea

HP.PRO.006 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

1. OBJETIVO

Establecer lineamientos de Limpieza y desinfección, de forma que se asegure las condiciones higiénicas de los equipos que intervienen en los procesos de elaboración, del ambiente de trabajo que lo rodea y de superficies que entran en contacto directo con las bebidas elaboradas.

2. ALCANCE

El Procedimiento de Limpieza y Desinfección abarca todas las áreas de ingreso de materia prima, producción, almacenamiento, cocina, zonas de tránsito del producto, del personal, servicios higiénicos y depósitos de desperdicios.

3. RESPONSABILIDADES

- Administración: provee a todas las áreas de materiales, insumos para poder realizar la adecuada implementación del procedimiento de limpieza y desinfección, gestiona con entes especializados en el tema, para capacitar al personal que se encarga de cumplir con las actividades de limpieza y desinfección.
- Encargados: comparte responsabilidad para evaluar y supervisar el cumplimiento del procedimiento.

4. DEFINICIONES

Para fines del presente procedimiento se definen los siguientes términos:

- a) Calidad sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento o bebida para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- b) Contaminación: es la presencia de cualquier materia objetable en el producto.
- c) Desinfección: reducción o disminución de los microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o físicos, a un nivel que no sea dañino para el alimento y/o bebida o para el ser humano.
- d) Desinfectante: definido originalmente en términos médicos, como toda sustancia química que destruye los microorganismos causantes de enfermedades, ahora se define, más correctamente, como la sustancia que destruye una gran variedad de microorganismos, pero no necesariamente las esporas.
- e) Limpieza: es la acción física de eliminar la suciedad invisible, compuesta principalmente por tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable, es decir la eliminación de la suciedad visible, entre todas las superficies de instalaciones y material del área de trabajo.
- f) Solución: combinación de un sólido o de un producto concentrado (desinfectante) con agua, para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.
- g) Suciedad: todo residuo alimenticio indeseable, tanto de naturaleza orgánica, como inorgánica, que permanece en el equipo y otras superficies del establecimiento.
- h) Superficie limpia: la que está libre de suciedad de todo tipo y no huele. Por lo tanto, es aquella de la que se han eliminado restos alimenticios, detergentes y desinfectantes. No contaminará los alimentos o bebidas que contacten con ella y los microorganismos que posee, si es que tiene alguno, no afectarán a la calidad del producto durante su elaboración. Una superficie limpia no es necesariamente estéril.
- i) Limpieza parcial: es la limpieza que se realiza después de ocurrir derrames o al terminar de utilizar un equipo o superficie, se realiza con la finalidad de mantener constantemente la limpieza.
- j) Limpieza integral: es la limpieza exhaustiva y se realiza al final del último turno de trabajo.

5. CONDICIONES BASICAS

1. DESCRIPCIÓN

a) De los materiales de limpieza:

- Se utilizará codificación de colores para los materiales de limpieza como escobas, cepillos, recogedores entre otros materiales para cada área con la finalidad de evitar las contaminaciones cruzadas:
- Los cepillos, escobas, trapeadores y otros artículos que se utilicen en labores de limpieza se mantendrán suspendidos en el aire con ayuda de organizadores.
- Relación de Productos Químicos utilizados son los siguientes:

PRODUCTO	USO	CONCENTRACION
LAVAFACIL	Vajillas, utensilios, mesas	1 LT agua + 40 mL lava fácil
ALCAETER	Pisos, ollas	1 LT agua + 15 mL Alcadeter
CLORO	Superficies	1 LT agua + 3 mL cloro
	Tablas	1 LT agua + 4 mL cloro
	Alimentos	1 LT agua + 2 mL sanitox
SANITOX	Limpiar platos, y desinfectar cucharas "para probar"	1 LT agua + 2 mL sanitox
REMUEVE FACIL	Desengrasante	400 mL agua + 200 mL remueve facil
QUITAFACIL	Desincrustante	400 mL agua + 200 mL quita facil
MULTIFACIL	Pisos de salón, SSHH	400 mL agua + 200 mL multi facil
DAM MOP	Pisos de madera y mayólicas	1 LT agua + 10 mL Dammop (1 tapita)
CLEAN BY PEROXY	Desinfectante de mesas	1 LT agua + 10 mL CB Peroxy (1 tapita)
	Pisos de Baños	1 LT agua + 30 mL CB Peroxy (3 tapita)
SILICONA SHINE PLUS	Superficies de Madera	Puro
HIDRAXIN	Detergente Potásico para Vegetales	1 LT agua + 3 mL Hidraxin
CERA AUTOBRILLANTE	Para lustrar los pisos de madera y mayólica	Puro

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

- Relación de Materiales y Equipos de Limpieza utilizados:

EQUIPOS	MATERIALES
□ Dosificadores de detergente y desinfectantes □ Medidores de concentraciones	□ Cepillos de fibra despuntada □ Escobas de cerdas sintéticas □ Fibras abrasivas □ Jalador de agua □ Cepillos multiusos □ Recogedores

- Los procedimientos de limpieza y desinfección se verifican diariamente con el checklist de limpieza y desinfección por superficies, utensilios, equipos, etc.
- Estas verificaciones los realizan la administración.

b) Limpieza y desinfección de equipos:

- La limpieza y desinfección para los equipos es realizada por ambos turnos, siendo en el turno PM la limpieza profunda, la cual es realizada de manera minuciosa, no permitiendo ningún resto de suciedad, grasa u otro contaminante.
- La limpieza se realizará siempre con una esponja abrasiva para limpieza de equipos de acero que no cause un daño al equipo como ralladuras; se utilizará detergente biodegradable para la industria alimentaria. Cuando se realiza la limpieza de equipos, se debe considerar que, en las mesas frías, y fríos verticales, la limpieza incluye jebes (burlletes) de las puertas, la cual debe ser de manera minuciosa entre cada una de las ranuras donde podría acumularse contaminantes.
- Se deberá realizar un enjuague con agua y en el último enjuague la utilización de una solución desinfectante.
- En el caso de plancha y freidora, se deberá realizar la limpieza con desengrasante biodegradable (se desarrollará instructivos).

c) Condición y funcionamiento de equipos de cocina y frío.

- Operatividad y funcionamiento de los diferentes equipos para las actividades de preparación de alimentos como líneas de conservación, campanas extractoras, planchas freidoras, extractores de pared, refrigeradoras, lavaderos, llaves de agua, entre otros.
- Las congeladoras de frío verticales, base chef presentan juntas y sellos en buenas condiciones deben estar limpios por dentro y por fuera, rejillas, ribetes, manillas, vidrios y gomas. No se permitirán derrames ni suciedad impregnada o acumulada, tampoco formación de hielo en exceso.
- Todo equipo de cocina debe mantenerse libre de grasa incrustada y otras suciedades impregnadas.
- Los equipos que no se utilicen en el momento deben estar limpios y protegidos con rotulación de equipo inoperativo, los equipos malogrados que no puedan ser reparados o retirados en el momento no deben acumular suciedad ni plagas ni interferir con la limpieza del área.

d) Limpieza y desinfección de utensilios:

En caso de los utensilios, antes de lavarse deberá retirarse todo resto de grasa o alimento que contenga (desconche) para evitar el atoro en los sistemas de desagüe. Posterior estos deberán ser sumergidos en una poza con solución detergente biodegradable ya disuelto, el cual permita la eliminación de la grasa y desperdicios acumulados, luego se enjuaga para sumergir en solución desinfectante al finalizar.

e) Utensilios y Menaje:

- Los utensilios punzo cortantes de mano se encuentran en buenas condiciones, con sus mangos y remaches completos.
- Las tablas de picar deben ser acrílicas y mantenerse en buen estado de conservación, limpias, desinfectadas y sumergidas completamente en solución desinfectante activa y limpia, la solución desinfectante se debe cambiar cada servicio o cuando sea necesario.

- Los utensilios ya higienizados deben almacenarse por separado de los utensilios sucios.
- Las jabas con productos sin lavar ni desinfectar, que están dentro de la cocina, deben encontrarse libres de suciedad visible.
- Los utensilios ya desinfectados deben mantenerse en un recipiente limpio y con tapa hasta su uso.
- Las bandejas de plástico para el salón no deben tener mal olor, manchas, no estar deterioradas (superficies muy rayadas) y deben estar secas.
- En la estación de servicio, para el caso de los utensilios limpios (pinzas, cucharones, etc.) que se van a utilizar para el servicio de preparaciones durante la atención, deben estar debidamente limpios y secos en un recipiente con tapa limpia. Los azucareros deben lavarse y desinfectarse, no acumular remanentes.
- Las tapas de los contenedores en línea y las superficies deben permanecer limpios, sin manchas ni grasa.
- El ordenamiento de los recipientes tales como bandejas, bowl, etc. se colocarán invertidas (hacia abajo) en estantes de utensilios limpios, de tal manera que se pueda escurrir.

f) Limpieza y desinfección de lugar de trabajo.

- Todo el lugar de trabajo deberá ser limpiada y desinfectada en cada uno de los turnos de manera que siempre mantengamos todas las superficies y equipos limpios y desinfectados. Para ello, se deberá considerar que cada área de trabajo y estación de servicio la limpieza será realizada por los colaboradores responsables de cada una de las áreas, trabajando con los equipos y paños de limpieza indicados en el detalle de equipamiento para la limpieza y desinfección.
- Al momento de la limpieza se debe considerar que esta se realizara a profundidad, moviendo equipos, mesas de trabajo, plancha en general para evitar la acumulación de grasa.
- Contar que para cada actividad de limpieza del lugar se deberá utilizar los paños de colores por área, esponjas abrasivas y las soluciones de químicos de acuerdo a cada una de las áreas.
- La verificación diaria del cumplimiento de los Checklist se registrará en el registro de limpieza y desinfección y estará a cargo del administrador o asistente de turno. El piso se mantendrá limpio y seco.

Durante el desarrollo de actividades, no se permitirán derrames ni suciedad impregnada o acumulada más que la procedente del mismo proceso. En ningún caso, los pisos deben permanecer sucios y con derrames por mucho tiempo y deben ser limpiados sin mucha espera.

- Todas las áreas de cocina y almacenes, así como lo que forme parte de ellos deben mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza, libres de grasa y suciedad acumulada.
- No se mantendrán residuos de alimentos al interior de los lavaderos, canaletas y las rejillas deben estar sin obstrucciones y sin restos de alimentos acumulados.
- En el área de lavavajillas y ollas se debe respetar el flujo sucio - limpio.

- Los estantes deben mantenerse libre de grasa incrustada, polvo, óxido, restos de alimentos u otras suciedades impregnadas.
- Se verificará, además de la limpieza, el orden en áreas, pasadizos, puertas, rutas de escape, botiquines.
- El administrador debe realizar inspecciones de la limpieza de las áreas de cocina antes del inicio de las labores, de la limpieza del salón antes de iniciar el turno y al final de las labores antes del cambio del relevo de turno.

2. REGISTRO.

HP-ACC-04 – Control de limpieza y desinfección.

a) VERIFICACIÓN DE LA CALIBRACIÓN DEL TERMÓMETRO:

Método del hielo:

- Inserte el termómetro en un vaso con hielo.
- Agregue suficiente agua fría para remover las burbujas de aire que puedan permanecer.
- Espere hasta que la temperatura se estabilice antes de leer.
- La temperatura debe estar a 0°C +/-1°C. Si no está a esta temperatura ajuste de acuerdo a las instrucciones del proveedor. Si el termómetro no se puede ajustar, descontinúe su uso.
- La verificación se realizará 1 vez por semana, cuando el termómetro se caiga o cuando haya dudas de la precisión del equipo.
- Los termómetros deberán ser calibrados anualmente por un proveedor externo



CONTROL DE PLAGAS

1. OBJETIVO

Asegurar la inocuidad y calidad de los insumos, materias primas, materiales de y producto terminado mediante el control de plagas.

2. ALCANCE

El presente procedimiento se aplica al control de las plagas que comprenden los roedores, insectos y aves en las instalaciones de la planta.

3. RESPONSABILIDAD

La correcta aplicación del presente procedimiento es responsabilidad del Gerente de la empresa

4. REFERENCIAS

4.1. Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius CAC/RCP-1(1969), Rev. 4-2003

4.2. D.S. N° 007.98.S.A.: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

4.3. Lista de plaguicidas nacionales e importados Ministerio de Salud (DIGESA) y/o Ministerio de Agricultura (SENASA)

5. DEFINICIONES

5.1. ASPERSIÓN: Es un método químico de control de insectos en el cual se aplica un insecticida con un equipo de aspersión.

5.2. FUMIGACIÓN: es la operación que consiste en la eliminación de insectos voladores, rastreros, que son fuente de contaminación y proliferación de enfermedades.

5.3. NEBULIZACIÓN: Acción de esparcir, mediante equipos especiales sustancias químicas o biológicas en micro gotitas que pueden ir de 30 a 100 micras de diámetro. A los equipos utilizados se les conoce como nebulizadores.

5.4. TRAMPAS ENGOMADAS (INSECTOCUTORES): Es un método físico de control de insectos en el cual se utiliza una trampa engomada para atrapar insectos

5.5. CEBOS: Mezcla de granos molidos y harinas a la que se les agrega sustancias químicas en polvo, que se coloca en lugares estratégicos para que al ser ingeridas por los roedores resulte en su envenenamiento.

6. CONDICIONES BÁSICAS

6.1. Las instalaciones se deben mantener en óptimas condiciones de conservación, ventanas, puertas y otras aberturas deberán permanecer cerradas que impidan el ingreso de las plagas.

6.2. Las instalaciones y equipos se deben limpiar de acuerdo con lo dispuesto en el procedimiento de limpieza y desinfección, de manera que se evite la infestación y anidamiento de plagas, de igual forma antes de la ejecución de las actividades de control de plagas.

6.3. Se deben utilizar plaguicidas aprobados por la autoridad sanitaria (DIGESA) y/o (SENASA), las dosis, rotación y los métodos de aplicación deben estar basadas en recomendaciones técnicas a fin de disminuir la probabilidad de crear resistencia en las plagas.

- 6.4. Los productos plaguicidas deberán manipularse y utilizarse de acuerdo a recomendaciones técnicas. Deben almacenarse en áreas separadas, completamente identificadas para evitar la contaminación química de los productos de acuerdo a lo establecido en el procedimiento de manipulación, almacenaje, conservación y disposición de sustancias peligrosas o tóxicas.
- 6.5. Los productos terminados, productos en proceso, se deben almacenar y conservar de acuerdo con lo dispuesto en la instrucción para la manipulación, almacenamiento y conservación de productos, de manera que se evite el anidamiento de plagas.
- 6.6. El personal que ejecute el control de las plagas, deberá estar capacitado en los métodos y cuidados de la aplicación de plaguicidas.
- 6.7. Todo el personal de la línea de proceso debe informar al Gerente General / Administrador sobre la presencia de Plagas.
- 6.8. Los productos para usar dentro de las plantas y almacenes deberán ser insecticidas sintéticos (piretroides) recomendados para plantas alimenticias.

7. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

- 7.1. El Gerente General / Administrador es responsable de la evaluación y selección de proveedores de servicio del control de plagas; éstos deben estar incluidos en la lista de proveedores aprobados para brindar este servicio y deben elaborar un informe sobre la labor realizada, en el cual deberá especificar la dosis utilizada, el producto utilizado, responsable de la aplicación, método de aplicación.
- 7.2. El Gerente General / Administrador es responsable de verificar que los plaguicidas a utilizarse en las actividades de fumigación por el proveedor figuren en la lista de plaguicidas nacionales e importados del Ministerio de Salud (DIGESA) y Ministerio de Agricultura (SENASA); y que hayan presentado su autorización sanitaria.
- 7.3. Se debe verificar el estado de conservación de las instalaciones durante la aplicación de los plaguicidas.
- 7.4. Los tratamientos de Control de las Plagas se realizarán de acuerdo al Programa de Control de Plagas.
- 7.5. La eliminación de aves se realizará a través de la eliminación de nidos. Se podrá utilizar trampas de canastillas, trampas de resortes.

8. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

8.1. ELABORACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

- 8.1.1 Elaborar e implementar el Programa de Control de Plagas, basado en un diagnóstico preliminar de la empresa de servicios contratada.
- 8.1.2 Las frecuencias, métodos, plaguicidas y dosis estipuladas en el Programa de Control de Plagas son recomendadas por el servicio de terceros; el cual deberá ser aprobado por el Gerente General.

8.2. PREPARACIÓN PARA EL CONTROL DE PLAGAS

- 8.2.1 Coordinar y verificar que existan las condiciones de seguridad mínimas para realizar el control de plagas, de ser necesario se deberá proteger y/o desconectar los equipos y cortar el fluido eléctrico (sobre todo si se aplica fumigación o aspersión).
- 8.2.2 Disponer el acondicionamiento del área para realizar el control de las plagas, de ser necesario retirando o protegiendo los insumos, material de envasado.
- 8.2.3 Disponer y/o gestionar de ser necesario, la realización de la limpieza y eliminación de desechos.

8.3. CONTROL DE PLAGAS POR PERSONAL

8.3.1 Seleccionar, preparar y solicitar los equipos (de aplicación de plaguicidas y de seguridad), utensilios y productos plaguicidas a utilizarse en la ejecución de los tratamientos.

8.3.2 Controlar las plagas (Insectos), mediante la aplicación de las instrucciones de acuerdo con el programa de Control de plagas. El cual se realizará dos 1 vez al año por el servicio por terceros y cada vez que sea necesario se realizara por un personal interno. Responsable: Administrador

8.3.3 Verificar la correcta limpieza los equipos y utensilios utilizados para el control de plagas.

8.3.4 Registrar la ejecución del control de las plagas según sea aplicable en los formatos. Responsable: Administrador

8.4. CONTROL DE PLAGAS POR TERCEROS

8.4.1 Emitir la solicitud para realizar el control de plagas por terceros

8.4.2 Verificar que el contratista cumpla con las Normas Internas de Higiene Personal; que los plaguicidas a utilizar estén sellados de fábrica y que estén en la Lista de plaguicidas nacionales e importados del Ministerio de Salud (DIGESA).

8.4.3 Monitorear el trabajo del contratista tomando como referencia el programa de control de plagas.

8.4.4 Concluido el trabajo, solicitar al proveedor el informe técnico donde se debe indicar como mínimo el tipo de tratamiento aplicado, el método utilizado, el plaguicida y concentración utilizado, las áreas tratadas, la efectividad del programa aplicado (mediante la evidencia de presencia o no de plagas en tipo y numero), así mismo cualquier observación y recomendación que fuesen necesarias.

8.4.5 Aprobar el servicio realizado si este se efectuó de acuerdo con el programa presentado, firmando el informe técnico y archivarlo.

8.4.6 Si el servicio fuese no conforme o a raíz de los resultados de la inspección de la presencia de plagas, solicitar al proveedor las acciones correctivas necesarias, de manera que se asegure la eficacia del control de las plagas y/o se cumplan con lo especificado en el Programa de Control de plagas.

8.4.7 Solicitar al proveedor el Certificado de la ejecución del trabajo de control de Plagas y archivar el certificado Responsable: Administrador

8.5. DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS Y MANEJO DE LOS PLAGUICIDAS

8.5.1 Almacenar y manipular los plaguicidas utilizados de acuerdo con lo establecido en el procedimiento de manipulación, almacenaje, conservación y disposición de sustancias peligrosas

8.5.2 Disponer la eliminación de los residuos generados durante el control de las plagas en su área (insectos y roedores), de acuerdo con lo estipulado en el procedimiento de manejo, almacenamiento y disposición de desperdicios.

Responsable: Administrador

8.6. INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS

8.6.1 Inspeccionar y/o verificar una vez a la semana la presencia de insectos y roedores.

8.6.2 Registrar los resultados de la inspección en los Formatos de seguimiento de control de plagas.

8.6.3 Realizar las acciones correctivas necesarias de encontrarse evidencias de presencia o infestación por plagas.

Responsable: Administrador

9. ACCIONES PARA REALIZAR ANTE LA EVIDENCIA DE BROTES DE INFESTACIÓN POR PLAGAS

Proceder de la siguiente manera:

- 9.1. Verificar la dimensión de la súbita aparición de la plaga.
- 9.2. Realizar un estudio previo del hábitat, localizando el hábitat de anidamiento de la plaga.
- 9.3. Determinar la especie de plaga a controlar.
- 9.4. Establecer los controles a realizar (limpieza, aplicación exhaustiva de plaguicidas, reubicación y aumento del número de trampas)
- 9.5. Informar sobre el tratamiento a realizar.
- 9.6. De ser necesario modificar el medio ambiente, cortando maleza, reubicando material en desuso.

10. SEÑALES PARA RECONOCER LA PRESENCIA DE ROEDORES

- Las heces pueden ser blandos y lustrosos o duros y opacos dependiendo de su antigüedad.
- Presencia de productos almacenados roídos, bordes ásperos de astillas filosas y sin pulir, pequeños trozos masticados
- Presencia de pelos, orines y sonidos (efecto de carreras, roeduras y arañazos).
- Señales oscuras y grasosas por el contacto con el cuerpo del roedor con las paredes
- Las huellas recientes se pueden observar fácilmente, permite determinar especie, grado y antigüedad de la infestación.

10.1. SEÑALES PARA RECONOCER LA PRESENCIA DE OTRAS PLAGAS

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Alteración de sacos, envases, cajas, etc.
- Presencia de plumas y heces de aves. - Huellas y rastros alrededor del producto, equipos o utensilios almacenados durante tiempos prolongados.

11. ACCIONES PARA REALIZAR ANTE UNA INTOXICACION ACCIDENTAL

Ante una eventual intoxicación por algún plaguicida se deberá tener en cuenta lo siguiente para informarlo a los médicos según lo dispuesto en el procedimiento de Control Sanitario del Personal:

- Tomar el nombre del nombre comercial y el ingrediente activo del plaguicida por lectura de la etiqueta en el envase remitido con el paciente.
- Cantidad de plaguicida ingerido o al que se expuso la persona si fuese posible.
- Parte física expuesta al plaguicida: piel, boca, a través de mucosas o nariz, etc. - Hora de la intoxicación.
- Justificación de la intoxicación: intencional, accidental, mal manejo o sobre exposición.
- Existencia de restos del plaguicida, líquidos corporales u otras muestras que sobran.

12. REGISTROS Y DOCUMENTOS

HP-POES-FR-09 Vigilancia periódica de plagas

13. CAMBIOS INCLUIDOS EN ESTA VERSIÓN:

Pág.	Descripción del contenido anterior	Cambio respecto a la versión anterior



MANEJO, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

1. OBJETIVO

Asegurar la inocuidad de los productos terminados, productos en proceso mediante una gestión y manejo de los residuos, sanitaria y ambiental adecuada.

2. ALCANCE

El presente procedimiento se aplica a los residuos sólidos y líquidos generados durante el proceso de preparación de Alimentos

3. RESPONSABILIDAD

Jefe de Aseguramiento de la Calidad es el responsable de la correcta ejecución del presente procedimiento. Supervisor de calidad es el responsable de verificar el correcto manejo de residuos en las diferentes áreas de proceso.

4. REFERENCIAS

4.1.Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius CAC/RCP-1 (1969), Rev 4-2003

4.2.D.S. N° 007.98.S.A.: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

5. DEFINICIONES

5.1.Residuo peligroso: es aquel que en función a sus características de inflamabilidad, corrosividad, reactividad, toxicidad, explosividad o patogenicidad puede presentar un peligro para la salud pública o efectos adversos al ambiente.

5.2.Residuo sólido: son todas las sustancias en estado sólido o semisólido generadas en las diferentes áreas de la planta, las cuales son clasificadas en: papeles y cartones, plásticos, orgánicos, escombros y chatarra. Parte de estos residuos dependiendo de su valor comercial son vendidos a empresas recicladoras y el resto enviado a los rellenos sanitarios a través del servicio municipal o empresa contratada.

5.3.Residuo líquido: son todas las sustancias en estado líquido o semilíquido generadas en las diferentes áreas, las cuales son clasificadas en: aguas servidas siendo enviadas a la red de desagüe.

5.4.Zona de acopio: zona dividida en áreas identificadas en donde se depositan los residuos generados para luego ser evacuados por un servicio particular o servicio municipal como parte de su disposición final.

6. CONDICIONES BÁSICAS

6.1.El Administrador es responsable de realizar la contratación de la empresa encargada de la recolección y eliminación de desechos.

6.2.La empresa de recolección y eliminación de desechos, seleccionados deberá figurar en la lista de empresas autorizadas para la eliminación de residuos del ministerio de salud (DIGESA) o con el camión municipal.

6.3.El encargado de limpieza realizará la limpieza de los recipientes y reemplazará diariamente las bolsas de los recipientes de residuos de nuestra (colores según las áreas correspondientes).

6.4.Los residuos líquidos son evacuados por las redes de desagüe; los cuales previamente son tratadas a través de una trampa para residuos sólidos.

6.5. Este sistema de trampa para sólidos es limpiado de forma diaria por el personal de limpieza.

7. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

7.1. El Cocinero es el responsable de los residuos generados.

7.2. Se coordinará con la empresa contratada el retiro y destrucción de los residuos.

7.3. En los casos que se encuentre insectos o roedores, éstos deben ser manipulados con las manos protegidas, depositados primero en una bolsa plástica y luego trasladados y almacenados en bolsas negras, en la zona de residuos. (esta manipulación la realiza el técnico encargado de la gestión de plagas)

8. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

• RESIDUOS ORGÁNICOS:

Ordenar la recolección inmediata de los productos que caigan al piso y restos que queden de los insumos utilizados en la elaboración de la comida.

Recolectar el residuo orgánico generado dentro de las bolsas plásticas y almacenarlos en los tachos.

Los residuos líquidos deben pasar por la trampa de sólidos (canaletas), y éstos ser eliminados en bolsas cuando corresponda su limpieza

• BASURA:

Ordenar la recolección de la basura (barreduras, residuos de alimentos, etc) generadas a lo largo de cada jornada. Recolectar dentro de bolsas y colocarlos en los tachos correspondientes a cada área.

• RESIDUOS DE MATERIALES DE ENVASADO Y EMBALAJE:

Ordenar la recolección de los materiales de envasado (envases de plástico, cajas, etiquetas, etc) generados. Recolectar dentro de bolsas plásticas los residuos de materiales de envasado y colocarlos en los tachos de basura,

• DISPOSICIÓN DE RESIDUOS:

Trasladar cada vez que sea necesario y/o a horas de la tarde las bolsas de residuos recolectadas a la zona de acopio (área designada) para el retiro de los residuos por la empresa. Trasladar al final de la jornada los residuos almacenados a la zona de acopio. Verificar de manera diaria el retiro de los residuos.

9. REGISTROS

✓ HP-POES-FR-010 Control de manejo y disposición de desechos

10. CAMBIOS INCLUIDOS EN ESTA VERSIÓN

Pág.	Descripción del contenido anterior	Cambio respecto a la versión anterior

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844


Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

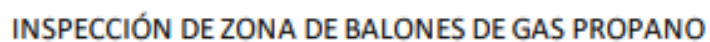


”CHECK LIST IMPLEMENTADO CONCESIONES HUAYTEÑA”

CONSESIONES "LA HUAYTENA"
RUC. 10751694844



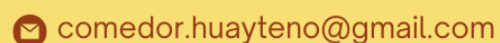
Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

RESPONSABLE DE COMEDOR:

CONTRATO: QUIMAC

[illegible]

+51) 935 742 905





AREA: COMEDOR

CONTRATO: QUIMAC

[illegible]**RESPONSABLE DE COMEDOR:**



CONTROL DE TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

CONTRATO: QUIMPAC

MES:

CÁMARA:

MITES CRÍTICOS:

Temperatura de refrigeración de 0 a 5°C
Temperatura de congelación máxima de - 18°C

DÍA	Turno: MAÑANA			Turno: TARDE			Observaciones	Acciones correctivas
	Hora	T°C	Responsable	Hora	T°C	Responsable		
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

Acciones correctivas:

1. Informar la falla del equipo para su revisión
2. Estiba correcta de productos
3. Inspección del producto almacenado
4. Traspaso de productos de otro equipo en caso sea necesario

FIRMA DEL
RESPONSABLE



CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC. 10751694844



Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

REPRESENTANTE LEGAL

FIRMA DEL RESPONSABLE

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC. 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

		INVENTARIO DE RESIDUOS		FECHA: _____		
		ÁREA: COMEDOR				
CLASE	ITEM	FUENTE DE GENERACIÓN	RESIDUO	CANTIDAD	UNIDAD	TIEMPO
PLÁSTICO	1	COMEDOR	Bolsas, botellas, platos, cucharas, vasos descartables			
	2	COMEDOR	envases donde vienen los insumos para la preparación			
PAPEL Y CARTÓN	3	COMEDOR	envolturas de los alimentos			
METALES	4	COMEDOR	latas de envase de alimentos			
	5	COMEDOR	utensilios de cocina deteriorados en desuso			
VIDRIO Y CERÁMICA	6	COMEDOR	Menaje de cocina (vasos, platos, otros)			
ORGÁNICO	7	COMEDOR	residuos de alimentos de la preparación			
	8	COMEDOR	residuos de alimentos del lavado de la vajilla			
	9	COMEDOR	Residuos de alimentos de la limpieza del comedor			
NO PELIGROSO NO REAPROVECHABLE	10	COMEDOR	Residuos generales recolectados en la limpieza del comedor, envolturas de papel con residuo de alimentos			
PELIGROSO	11	COMEDOR	Envases de plástico o metal con aceite			
	12	COMEDOR	Residuos sedimentables de los aceites usados			
	13	COMEDOR	Aceite de cocina usado en la preparación de alimentos			
	14	COMEDOR	Grasa retenida en las trampas de grasa			

NUTRICIONISTA

CONSECCIONES "LA HUAYTENA"
RUC: 10751694844


Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

	INSTRUCCIÓN	FECHA:
	Manejo de Residuos Orgánicos del Comedor (Aceite Doméstico)	

REGISTRO DE DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS ORGÁNICOS

FECHA	RESIDUO	CANTIDAD	UNIDAD	TIEMPO





CHECK LIST DE BPM Y SSOP DE COCINA Y COMEDOR

DEL _____ HASTA _____

1. BPM (Buenas Prácticas de Higiene)

- Correcto uso de mascarilla y cubre pelo en áreas de elaboración
- Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad
- Uso de guantes para productos cocidos o listos para comer
- Degustación (maestro) sin devolver utensilio a la preparación
- Basureros limpios, con bolsa y tapados.
- No hay cruces entre productos cocidos y crudos, utensilios limpios/sucios
- Ollas tapadas y bandejas con productos protegidos
- Lavaderos limpios, con jabón sanitizante y toalla de papel
- Rociadores limpios, en buen estado, rotulados y ubicados en el lugar indicado

2. SSOP (Procedimientos operacionales estándares de saneamiento)

- Área de cocción con mesas, paredes, lavadero y piso limpio
- Área de lavado de ollas y vajilla con piso, paredes y estantes limpios
- Área de desechos limpio, ordenada, bolsas cerradas dentro de contenedores de basura limpios y tapados.
- Cámaras y refrigeradoras limpias
- Hornos limpios y sin grasa
- Campanas limpias y sin grasa
- Artefactos eléctricos limpios (licuadora, etc.)
- Estantes limpios y sin grasa
- Utensilios de cocina limpios
- Tablas de picar limpias y en solución sanitizante
- Los paños de limpieza se encuentran limpios y en solución desinfectante.

3. Almacenamiento de Productos en Cocina

- Productos ordenado de acuerdo con el nivel de elaboración (refrigerados)
- Productos rotulados en su totalidad (refrigerados y secos)
- Ausencia de productos vencidos
- Ausencia de latas abolladas y/u oxidadas

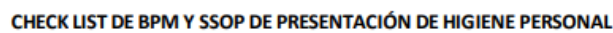
4. Comedor

- Vajilla, cubiertos, utensilios y bandejas limpios e higienizados
- Tazas, platos y platillos blanqueados
- Menaje en buen estado
- Mesas, sillas, limpias y en buen estado
- Pisos limpios
- Puertas limpias y operativas
- Ventanas limpias y con mallas mosquiteras

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS
HORA:	HORA:	HORA:	HORA:	HORA:	HORA:	HORA:	

Al encontrarse inconformidad se deberá levantar la observación y anotar la acción correctiva

NUTRICIONISTA



DEL _____ HASTA _____

N°		NOMBRES Y APELLIDOS	
1		Presentación	
2		Uniforme completo y fregato	
3		Reparto fregato	
4		Hombres: sus entres / cada entres	
5		Mujeres: fregato / cada entres	
6		Uniforme completo y fregato	
7		Reparto fregato	
8		Hombres: sus entres / cada entres	
9		Mujeres: fregato / cada entres	
10		Uniforme completo y fregato	
11		Reparto fregato	
12		Hombres: sus entres / cada entres	
13		Mujeres: fregato / cada entres	
14		Uniforme completo y fregato	
15		Reparto fregato	
16		Hombres: sus entres / cada entres	
17		Mujeres: fregato / cada entres	
18		Uniforme completo y fregato	
19		Reparto fregato	
20		Hombres: sus entres / cada entres	
21		Mujeres: fregato / cada entres	
22		Uniforme completo y fregato	
23		Reparto fregato	
24		Hombres: sus entres / cada entres	
25		Mujeres: fregato / cada entres	
26		Uniforme completo y fregato	
27		Reparto fregato	
28		Hombres: sus entres / cada entres	
29		Mujeres: fregato / cada entres	
30		Uniforme completo y fregato	
31		Reparto fregato	
32		Hombres: sus entres / cada entres	
33		Mujeres: fregato / cada entres	
34		Uniforme completo y fregato	
35		Reparto fregato	
36		Hombres: sus entres / cada entres	
37		Mujeres: fregato / cada entres	
38		Uniforme completo y fregato	
39		Reparto fregato	
40		Hombres: sus entres / cada entres	
41		Mujeres: fregato / cada entres	
42		Uniforme completo y fregato	
43		Reparto fregato	
44		Hombres: sus entres / cada entres	
45		Mujeres: fregato / cada entres	
46		Uniforme completo y fregato	
47		Reparto fregato	
48		Hombres: sus entres / cada entres	
49		Mujeres: fregato / cada entres	
50		Uniforme completo y fregato	
51		Reparto fregato	
52		Hombres: sus entres / cada entres	
53		Mujeres: fregato / cada entres	
54		Uniforme completo y fregato	
55		Reparto fregato	
56		Hombres: sus entres / cada entres	
57		Mujeres: fregato / cada entres	
58		Uniforme completo y fregato	
59		Reparto fregato	
60		Hombres: sus entres / cada entres	
61		Mujeres: fregato / cada entres	
62		Uniforme completo y fregato	
63		Reparto fregato	
64		Hombres: sus entres / cada entres	
65		Mujeres: fregato / cada entres	
66		Uniforme completo y fregato	
67		Reparto fregato	
68		Hombres: sus entres / cada entres	
69		Mujeres: fregato / cada entres	
70		Uniforme completo y fregato	
71		Reparto fregato	
72		Hombres: sus entres / cada entres	
73		Mujeres: fregato / cada entres	
74		Uniforme completo y fregato	
75		Reparto fregato	
76		Hombres: sus entres / cada entres	
77		Mujeres: fregato / cada entres	
78		Uniforme completo y fregato	
79		Reparto fregato	
80		Hombres: sus entres / cada entres	
81		Mujeres: fregato / cada entres	
82		Uniforme completo y fregato	
83		Reparto fregato	
84		Hombres: sus entres / cada entres	
85		Mujeres: fregato / cada entres	
86		Uniforme completo y fregato	
87		Reparto fregato	
88		Hombres: sus entres / cada entres	
89		Mujeres: fregato / cada entres	
90		Uniforme completo y fregato	
91		Reparto fregato	
92		Hombres: sus entres / cada entres	
93		Mujeres: fregato / cada entres	
94		Uniforme completo y fregato	
95		Reparto fregato	
96		Hombres: sus entres / cada entres	
97		Mujeres: fregato / cada entres	
98		Uniforme completo y fregato	
99		Reparto fregato	
100		Hombres: sus entres / cada entres	
101		Mujeres: fregato / cada entres	
102		Uniforme completo y fregato	
103		Reparto fregato	
104		Hombres: sus entres / cada entres	

OBSERVACIONES: _____

RESPONSABLE



Resolución Directoral

Huacho, 20 JUL. 2023

VISTO:

El Registro de Expediente N° 2783199 y Registro Documento N° 4484472, que contiene la solicitud presentada por la Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS**, con R.U.C. 20606117974, con domicilio legal en la Calle José T. García N° 215 – Distrito de Huacho - Provincia de Huaura, Departamento de Lima, sobre Acreditación de Servicio de Apoyo al Médico Ocupacional y con la opinión favorable de la Unidad de Salud Ocupacional de la Dirección de Ecología y Protección del Ambiente y Salud Ocupacional de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental de la DIRESA Lima, indican;

CONSIDERANDO:

Qué, atendiendo a lo dispuesto por la normativa vigente (Ley de Seguridad y Salud en el trabajo y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 005-2012/TR, en concordancia con la R.M. N° 312-2011/MINSA), la Unidad de Salud Ocupacional de la Dirección de Ecología y Protección del Ambiente y Salud Ocupacional de la Dirección Ejecutiva de la Salud Ambiental atiende las solicitudes de aquellas empresas que solicitan ser acreditadas como Servicios de Apoyo al Médico Ocupacional, solicitando para ello requisitos mínimos preestablecidos como obligatorios por la Ley General de Salud en el Artículo 37° en concordancia con el D.S. N° 013-2006, D.S. N° 031-2006, D.S. N° 031-2014-SA, R.M. N° 546 N° 2011/MINSA, (referido a la Categorización de Establecimiento de Salud y Servicios Médicos de Apoyo y RENIPRES), así como la Licencia de IPEN, expedida por el Instituto Peruano de Energía Nuclear, entre otros;

Qué, mediante solicitud del Registro de Expediente N° 2783199 y Registro Documento N° 4484472 de fecha 07 de junio 2023, la Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS**, representada por su Representante Legal **SOFÍA GLADYS MARTÍNEZ LEANDRO**, solicita a la DIRESA la Acreditación de servicios de Apoyo al Médico Ocupacional;

- Qué, la Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS** señala como Médico Responsable de los Servicios de Apoyo al Médico Ocupacional **M.C. CAROL FIORELLA VELÁSQUEZ ARQUIÑIGO**;

Qué, el equipo técnico de la Unidad de Salud Ocupacional recomienda realizar la visita técnica para verificar y dar conformidad sobre lo descrito en el Registro de Expediente N° 2783199 y Registro Documento N° 4484472 de fecha 07 de junio 2023;

Qué, el Equipo Técnico de Acreditación de Servicios de Apoyo al Médico Ocupacional mediante Acta de Constatación de fecha 18 de julio del 2023, da conformidad a lo señalado en el Registro de Expediente N° 2783199 y Registro Documento N° 4484472, dando la conformidad mediante Acta firmada;

Qué, resulta relevante indicar que el procedimiento administrativo se rige por principios los cuales constituyen elementos que el legislador ha considerado básicos para encausar, controlar y limitar la actuación de la Administración y de los administrados en todo procedimiento. Asimismo, controlan la discrecionalidad de las entidades en la interpretación de las normas existentes, entre ellos se encuentra el principio de legalidad al que se contrae el numeral 1.1 del Artículo IV del título preliminar de las leyes del Procedimiento Administrativo General Ley N° 27444 según el cual es deber de las autoridades administrativas actuar con respeto a la constitución, la ley y al derecho, dentro de las facultades que le están atribuida y de

acuerdo con los propósitos para los que les fueron conferidas y a fin de no afectar innecesariamente los derechos de los administrados;

Qué, en este sentido el acto administrativo, de acuerdo al Artículo N° 1 de la Ley N° 27444-Ley del procedimiento Administrativo General, es una declaración emitida por una Entidad, en el marco de las normas de derecho público, destinada a producir efectos jurídicos dentro de una situación concreta es decir que la administración en el ejercicio de sus funciones, expresa una decisión destinada a producir efectos jurídicos individuales o individualizables en los administrados. Este concepto implica que la motivación de las decisiones que expresas la Entidad a través de un acto administrativo en el ejercicio de sus funciones, como son los de verificar el respeto al principio de legalidad en cuanto al objeto o contenido del acto administrativo se ajuste al orden jurídico y evitar la arbitrariedad de la misma frente a los derechos individuales de los ciudadanos;

Por estas consideraciones, esta Dirección General en su uso de las atribuciones conferidas mediante Resolución Ejecutiva Regional N° 017- 2023-GOB. y Ordenanza Regional N° 014-2008-CR-RL que aprueba el Reglamento de Organizaciones y Funciones de la DIRESA Lima y con la Visación de la Dirección Ecología, Protección del Ambiente y Salud Ocupacional, Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental y con el visto bueno de la Oficina de Asesoría Jurídica de la Dirección Regional de Salud de Lima;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1º: OTORGAR la Renovación del Registro de Acreditación en Servicios de Salud Ocupacional a favor de la Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS**, Representante Legal la Sra. **SOFÍA GLADYS MARTÍNEZ LEANDRO** para los Servicios de Apoyo al Médico Ocupacional: Audiometría, Cardiología, Espirometría, Laboratorio Clínico, Oftalmología, Psicología Ocupacional, Radiología.

ARTÍCULO 2º: El registro tiene una vigencia de un (01) año, contados a partir de la fecha de su otorgamiento.

ARTÍCULO 3º: Las actividades que realice la Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS**, será objeto de supervisión por parte del Ministerio de Salud a través de la Unidad de Salud Ocupacional de la Dirección de Ecología, Protección del Ambiente y Salud Ocupacional de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental – DIRESA LIMA.

ARTÍCULO 4º: La Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS** está obligada a comunicar por escrito a la DIRESA LIMA cualquier cambio o modificación en los datos del personal asistencial y equipamiento, bajo las cuales se otorgó la Acreditación en Servicios de Salud Ocupacional.

ARTÍCULO 5º: La Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS** se encuentra obligada a comunicar a la Unidad de Salud Ocupacional DIRESA LIMA, el cambio del médico ocupacional responsable. La continuidad del Registro/Acreditación se encuentra sujeta al cumplimiento de los requisitos exigidos al médico ocupacional.

ARTÍCULO 6º: El M.C. **CAROL FIORELLA VELÁSQUEZ ARQUÍÑIGO**, médico responsable del servicio de salud ocupacional de la Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS** es responsable de que se brinde todas las facilidades del caso para que se lleven a cabo las acciones de verificación o inspecciones que resulten pertinentes por parte de la Autoridad de salud. Asimismo, en atención a los lineamientos descritos en la R.M. N° 312-2011-MINSA. Documento técnico "Protocolo de Exámenes Médico Ocupacional y Guías de Diagnóstico de los Exámenes Médicos Ocupacional y Guías de Diagnóstico de los Exámenes Médicos Obligatorios por Actividad", la historia clínica ocupacional o ficha ocupacional debe ser suscrita por el responsable del Servicio de Salud Ocupacional.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
Dirección Regional de Salud

N° -2023-GRL-GRDS-DIRESA LIMA/DG/DESA.

ARTÍCULO 7º: Los exámenes médicos ocupacionales descritos en el Artículo 1º, solamente podrán ser tomados en el domicilio del establecimiento señalado en la presente Resolución Directoral.

ARTÍCULO 8º: La presente acreditación es válida solo para brindar los servicios de Salud Ocupacional en el domicilio del establecimiento en la Calle José T. García N° 215 - Distrito de Huacho - Provincia de Huaura, Región Lima. En consecuencia, del presente documento indicando no genera, ni autoriza la práctica de servicio de Salud Ocupacional en lugares distintos. El incumplimiento de lo señalado será de motivo de Revocación de la Acreditación otorgada, como lo estipula el art. 203 de la Ley 27444 ley de Procedimiento Administrativo General.

ARTÍCULO 9º: La presente Resolución de Directoral se expide sin perjuicio las atribuciones que correspondan a otras autoridades competentes en materias conexas.

ARTÍCULO 10º: REMITIR copia autenticada de la presente Resolución Directoral a la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 11º: NOTIFICAR al interesado de acuerdo a Ley.

Comuníquese y Cúmplase.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
M.C. ROBERTO FERNANDO PERACRUZ
C.M.P. 12787
DIRECTOR GENERAL

RPFC/IMPL/AOH/Mw
C.c. () DG - DIRESA
C.c. () DIGESA
C.c. () DESA
C.c. () DEPAYSO
C.c. () OGI
C.c. () INTERESADO
C.c. () ARCHIVO

**CERTIFICADO DE APTITUD MÉDICO OCUPACIONAL
EXAMEN PERIODICO**

 CLÍNICA OCUPACIONAL Santa Elena MÉDICOS PARA TU SALUD		CÓDIGO	15844940
		PROYECTO	
CERTIFICA QUE EL Sr. (a):			
Nombres y Apellidos		LA ROSAABARCA, GEORGINA VERONICA	
DNI	15844940	Edad	51 años
		Género	F : X M :
Empresa		HUAYTEÑA S.A.C.	
Puesto de trabajo (al que postula)		-	
Puesto actual o última ocupación		AYUDANTE DE COCINA	
Conclusiones			
LA EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL SE REALIZÓ DE ACUERDO AL PERFIL MÉDICO SOLICITADO.			
APTITUD EN RELACIÓN AL PUESTO DE TRABAJO			
APTO Para el puesto en el que trabaja o postula		X	RESTRICCIONES
NO APTO Para el puesto en el que trabaja o postula			
APTO CON RESTRICCIÓN Para el puesto en el que trabaja o postula			
RECOMENDACIONES			
-CONTROL NUTRICIONAL. DIETA BAJA EN GRASAS Y CALORÍAS ADEMÁS DE ACTIVIDAD FÍSICA. -CONTROL OFTALMOLÓGICO ANUAL Y USO DE LENTES CORRECTORES PERMANENTES. -CONTROL OFTALMOLÓGICO ANUAL Y USO DE LENTES CORRECTORES PERMANENTES PARA VISIÓN DE CERCA. -SE RECOMIENDA INGRESO AL PROGRAMA DE CONSERVACIÓN AUDITIVA Y CONTROL DE AUDIOMETRÍA EN FORMA ANUAL. -CONTROL POR GINECOLOGÍA -SE RECOMIENDA DIETA HIPOGRASA, HIPOCALORICA, EVALUACION POR ENDOCRINOLOGIA Y CONTROL DE PERFIL LIPIDICO 06 MESES			
 Dra. Sofia Martínez Leandro Médico Ocupacional - Auditor CMP. 076744 - RNA: A11246		 Dra. Sofia Martínez Leandro Médico Ocupacional - Auditor CMP. 076744 - RNA: A11246	
 Carol F. Velásquez Arquilego Especialista en Medicina Ocupacional y Medio Ambiente CMP. 58664 RNE. 29703			
Nombre:	Martínez Leandro Sofia	Nombre:	Martínez Leandro Sofia
Sello y Firma del Médico que EVALUA		Sello y Firma del Médico que AUDITA	
Sello y Firma del Médico que CERTIFICA			
FECHA DE EMISIÓN:	03/01/2025		

CONSEJEROS "LA HUAYTEÑA"
RUC. 10751694844


Marco Antonio Rondón La Rosa
 REPRESENTANTE LEGAL



+51) 935 742 905



+51) 948 363 481



comedor.huayteno@gmail.com

**CERTIFICADO DE APTITUD MÉDICO OCUPACIONAL
EXAMEN PERIODICO**

 CLÍNICA OCUPACIONAL Santa Elena MÉDICOS PARA TU SALUD		CÓDIGO	42421614							
		PROYECTO								
CERTIFICA QUE EL Sr. (a):										
Nombres y Apellidos		MAZAASIS, LIGIA INES								
DNI	42421614	Edad	40 años	Género F : X M :						
Empresa		HUAYTEÑA S.A.C.								
Puesto de trabajo (al que postula)		-								
Puesto actual o última ocupación		AYUDANTE DE COCINA								
Conclusiones										
LA EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL SE REALIZÓ DE ACUERDO AL PERFIL MÉDICO SOLICITADO.										
APTITUD EN RELACIÓN AL PUESTO DE TRABAJO										
APTO Para el puesto en el que trabaja o postula		X								
NO APTO Para el puesto en el que trabaja o postula										
APTO CON RESTRICCIÓN Para el puesto en el que trabaja o postula										
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">RESTRICCIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> </tbody> </table>					RESTRICCIONES					
RESTRICCIONES										
RECOMENDACIONES										
-CONTROL NUTRICIONAL. DIETA BAJA EN GRASAS Y CALORÍAS ADEMÁS DE ACTIVIDAD FÍSICA. -NO CONTRAINDICA ESFUERZO FÍSICO, SI NO SE ASOCIA A SINTOMAS. SE RECOMIENDA SEGUIMIENTO Y CONTROL ANUAL CON EKG EN REPOSO. -SE RECOMIENDA DIETA HIPOGRASA, HIPOCALÓRICA, EVALUACIÓN POR ENDOCRINOLOGÍA Y CONTROL DE PERFIL LIPÍDICO EN 06 MESES										
 Dra. Sofia Martinez Leandro Medico Ocupacional - Auditor CMP. 076744 - RNA: A11246		 Dra. Sofia Martinez Leandro Medico Ocupacional - Auditor CMP. 076744 - RNA: A11246		 Carol F. Velasquez Arquigino Especialista en Medicina Ocupacional y Medio Ambiente CMP. 58664 RNE. 29703						
Nombre:	Martinez Leandro Sofia	Nombre:	Martinez Leandro Sofia	Nombre:	VELASQUEZ ARQUIÑIGO CAROL					
Sello y Firma del Médico que EVALUA		Sello y Firma del Médico que AUDITA		Sello y Firma del Médico que CERTIFICA						
FECHA DE EMISIÓN:	03/01/2025									

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC. 10751694844


Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICADO DE APTITUD MÉDICO OCUPACIONAL EXAMEN PREOCUPACIONAL

 CLÍNICA OCUPACIONAL Santa Elena MÉDICOS PARA TU SALUD		CÓDIGO	76818887	
		PROYECTO		
CERTIFICA QUE EL Sr. (a):				
Nombres y Apellidos		OYOLA LEON, ALEX JUNIOR		
DNI	76818887	Edad	25 años	Género
		F : M :X		
Empresa		HUAYTEÑA S.A.C.		
Puesto de trabajo (al que postula)		CONDUCTOR		
Puesto actual o última ocupación		-		
Conclusiones				
1. AMETROPIA CORREGIDA				
2. BRADICARDIA SINUSAL				
APTITUD EN RELACIÓN AL PUESTO DE TRABAJO				
APTO Para el puesto en el que trabaja o postula		X		RESTRICCIONES
NO APTO Para el puesto en el que trabaja o postula				
APTO CON RESTRICCIÓN Para el puesto en el que trabaja o postula				
RECOMENDACIONES -CONTROL OFTALMOLÓGICO ANUAL Y USO DE LENTES CORRECTORES PERMANENTES. -NO CONTRAINDICA ESFUERZO FÍSICO, SI NO SE ASOCIA A SÍNTOMAS. SE RECOMIENDA SEGUIMIENTO Y CONTROL ANUAL CON EKG EN REPOSO.				
 Dr. CRISTIAN OMAR GERÓNIMO CERNA MÉDICO CIRUJANO C.M.P. 96224		 Dra. Sofia Martinez Leandro Medico Ocupacional - Auditor CMP. 076744 - RNA: A11246		 Carol F. Velásquez Arquigño Especialista en Medicina Ocupacional y Medio Ambiente CMP. 58664 RNE. 29703
Nombre: GERONIMO CERNA CRISTHIAN OMAR		Nombre: Martinez Leandro Sofia		Nombre: VELASQUEZ ARQUIÑIGO CAROL
Sello y Firma del Médico que EVALUA		Sello y Firma del Médico que AUDITA		Sello y Firma del Médico que CERTIFICA
FECHA DE EMISIÓN:		11/10/2024		

CONSEJERÍA LA HUAYTEÑA
RUC. 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

**CERTIFICADO DE APTITUD MÉDICO OCUPACIONAL
EXAMEN PERIODICO**

 CLÍNICA OCUPACIONAL Santa Elena MÉDICOS PARA TU SALUD		CÓDIGO	15842006					
		PROYECTO						
CERTIFICA QUE EL Sr. (a):								
Nombres y Apellidos		PALA MEJIA, ROSA ELENA						
DNI	15842006	Edad	53 años	Género				
			F :X	M :				
Empresa		HUAYTEÑA S.A.C.						
Puesto de trabajo (al que postula)		-						
Puesto actual o última ocupación		COCINERA						
Conclusiones								
LA EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL SE REALIZÓ DE ACUERDO AL PERFIL MÉDICO SOLICITADO.								
APTITUD EN RELACIÓN AL PUESTO DE TRABAJO								
APTO Para el puesto en el que trabaja o postula		☒						
NO APTO Para el puesto en el que trabaja o postula		☐						
APTO CON RESTRICCIÓN Para el puesto en el que trabaja o postula		☐						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>RESTRICCIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </tbody> </table>					RESTRICCIONES			
RESTRICCIONES								
RECOMENDACIONES								
-CONTROL NUTRICIONAL Estricto. DIETA BAJA EN GRASAS Y CALORÍAS ADEMÁS DE ACTIVIDAD FÍSICA. -CONTROL OFTALMOLÓGICO ANUAL Y USO DE LENTES CORRECTORES PERMANENTES. -SE RECOMIENDA INGRESO AL PROGRAMA DE CONSERVACIÓN AUDITIVA Y CONTROL DE AUDIOMETRÍA EN FORMA ANUAL. -HALLAZGO POR ANTECEDENTE, SE SUGIERE CONTROL PERIODICO POR ONCOLOGIA								
 Dra. Sofia Martinez Leandro Medico Ocupacional - Auditor CMP. 076744 - RNA: A11246		 Dra. Sofia Martinez Leandro Medico Ocupacional - Auditor CMP. 076744 - RNA: A11246		 Carol F. Velasquez Arquinigo Especialista en Medicina Ocupacional y Medio Ambiente CMP. 58664 RNE. 29703				
Nombre:	Martinez Leandro Sofia	Nombre:	Martinez Leandro Sofia	Nombre:				
Sello y Firma del Médico que EVALUA		Sello y Firma del Médico que AUDITA		Sello y Firma del Médico que CERTIFICA				
FECHA DE EMISIÓN:	04/01/2025							

CONSEJEROS "LA HUAYTEÑA"
RUC. 10751694844


Marco Antonio Rondón La Rosa
 REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICADO DE APTITUD MÉDICO OCUPACIONAL EXAMEN PREOCUPACIONAL

 CLÍNICA OCUPACIONAL Santa Elena MÉDICOS PARA TU SALUD		CÓDIGO	46115262	
		PROYECTO		
CERTIFICA QUE EL Sr. (a):				
Nombres y Apellidos		PERALTA CHATILAN, LUZ VALDINA		
DNI	46115262	Edad	42 años	Género
			F :X	M :
Empresa		HUAYTEÑA S.A.C.		
Puesto de trabajo (al que postula)		AYUDANTE DE COCINA		
Puesto actual o última ocupación		-		
Conclusiones				
LA EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL SE REALIZÓ DE ACUERDO AL PERFIL MÉDICO SOLICITADO.				
APTITUD EN RELACIÓN AL PUESTO DE TRABAJO				
APTO Para el puesto en el que trabaja o postula		X		
NO APTO Para el puesto en el que trabaja o postula				
APTO CON RESTRICCIÓN Para el puesto en el que trabaja o postula				
RESTRICCIONES				
RECOMENDACIONES				
-CONTROL NUTRICIONAL Estricto. DIETA BAJA EN GRASAS Y CALORÍAS ADEMÁS DE ACTIVIDAD FÍSICA. -CONTROL OFTALMOLÓGICO ANUAL Y USO DE LENTES CORRECTORES PERMANENTES. -SE RECOMIENDA DIETA HIPOGRASA, HIPOCALORICA, EVALUACION POR ENDOCRINOLOGIA Y CONTROL DE PERFIL LIPIDICO EN 06 MESES				
 Dr. CRISTHIAN OMAR GERÓNIMO CERNA MÉDICO CIRUJANO C.M.P. 96224		 Dra. Sofia Martinez Leandro Médico Ocupacional - Auditor CMP. 076744 - RNA: A11246		 Carol F. Velásquez Arquigü Especialista en Medicina Ocupacional y Medio Ambiente CMP. 58664 RNE. 29703
Nombre:	GERONIMO CERNA CRISTHIAN OMAR	Nombre:	Martinez Leandro Sofia	Nombre:
Sello y Firma del Médico que EVALUA		Sello y Firma del Médico que AUDITA		Sello y Firma del Médico que CERTIFICA
FECHA DE EMISIÓN:	06/11/2024			

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL



SCTR7249499-P0321965-PENSION

Miraflores, 30 de Marzo del 2025

08:50 AM

CONSTANCIA

Por medio de la presente, dejamos constancia que los Señores:

HUAYTEÑA S.A.C.

De acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo 003-98-SA – Normas Técnicas del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, a la fecha han contratado con Rimac Seguros y Reaseguros, la(s) póliza(s) de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo siguiente(s):

SCTR PENSIÓN N° P0321965

La constancia es de vigencia mensual y es renovable

La presente constancia tiene vigencia desde 30/03/2025 hasta 29/04/2025. A solicitud de la empresa contratante se emite la presente Constancia detallando a continuación el personal que se encuentra afiliado a la(s) póliza(s) antes mencionada(s).

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	C.E/DNI/PAS/RUC	
SEDE: ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS / AYUDANTES			
1	ARRIETA FERNANDEZ ALEXANDER FERNANDO	DNI	04078147
2	CASTILLO ENRIQUEZ MELFI ELIZABETH	DNI	40907275
3	CORNEJO CAMAYO RODRIGO ALBERTO	DNI	75978839
4	LA ROSA ABARCA GEORGINA VERONICA	DNI	15844940
5	LEON PAREDES SERGIO JOHAN	DNI	71061469
6	MATOS FIAFILIO EVERTH EDGARD	DNI	42284839
7	MAZA ASIS LIGIA INES	DNI	42421614
8	NIÑO SALCEDO KARINA ROSMERY	DNI	80608384
9	OYOLA LEON ALEX JUNIOR	DNI	76818887
10	PALA MEJIA ROSA ELENA	DNI	15842006
11	PERALTA CHATILAN LUZ VALDINA	DNI	46115262
12	RIVERA ROMERO FLORINDA TANIA	DNI	41398083
13	RODRIGUEZ CADILLO MAIBELME HOLGA	DNI	46293532
14	ROMERO BUSTIOS NORMA ARACELLY	DNI	15756995
15	RONDON AYALA MARCOS RUBEN	DNI	15863951
16	RONDON LA ROSA MARCO ANTONIO	DNI	75169484
17	SANTOS VALLADARES CRISTINA ELIZABETH	DNI	75141394



SCTR7249499-P0321965-PENSION

Miraflores, 30 de Marzo del 2025

08:50 AM

18	SUGAHARA GARCIA CARLOS MARTIN	DNI	15844613
19	ZUÑIGA BENANCIO CAROL HILLARY	DNI	73446644

Se expide la presente a solicitud del Asegurado/Contratante para los fines que estime convenientes.

Roberto Carlos León Gavonel
Rimac Seguros y Reaseguros

Usuario: VWEBSCTR

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC. 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL



SCTR7249494-S0404905-SALUD

Miraflores, 30 de Marzo del 2025

01:20 PM

CONSTANCIA

Por medio de la presente, dejamos constancia que los Señores:

HUAYTEÑA S.A.C.

De acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo 003-98-SA – Normas Técnicas del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, a la fecha han contratado con Rimac S.A. Entidad Prestadora de Salud la(s) póliza(s) de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo siguiente(s):

SCTR SALUD N° S0404905

La constancia es de vigencia mensual y es renovable

La presente constancia tiene vigencia desde 30/03/2025 hasta el 29/04/2025. A solicitud de la empresa contratante se emite la presente Constancia detallando a continuación el personal que se encuentra afiliado a la(s) póliza(s) antes mencionada(s).

RELACION DE PERSONAL:

DECLARACION DEL PERSONAL:			
Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	C.E/DNI/PAS/RUC	
SEDE : ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS / AYUDANTES			
1	ARRIETA FERNANDEZ ALEXANDER FERNANDO	DNI	04078147
2	CASTILLO ENRIQUEZ MELFI ELIZABETH	DNI	40907275
3	CORNEJO CAMAYO RODRIGO ALBERTO	DNI	75978839
4	LA ROSA ABARCA GEORGINA VERONICA	DNI	15844940
5	LEON PAREDES SERGIO JOHAN	DNI	71061469
6	MATOS FIAFILIO EVERTH EDGARD	DNI	42284839
7	MAZA ASIS LIGIA INES	DNI	42421614
8	NIÑO SALCEDO KARINA ROSMERY	DNI	80608384
9	OYOLA LEON ALEX JUNIOR	DNI	76818887
10	PALA MEJIA ROSA ELENA	DNI	15842006
11	PERALTA CHATILAN LUZ VALDINA	DNI	46115262
12	RIVERA ROMERO FLORINDA TANIA	DNI	41398083
13	RODRIGUEZ CADILLO MAIBELME HOLGA	DNI	46293532
14	ROMERO BUSTIOS NORMA ARACELLY	DNI	15756995
15	RONDON AYALA MARCOS RUBEN	DNI	15863951
16	RONDON LA ROSA MARCO ANTONIO	DNI	75169484
17	SANTOS VALLADARES CRISTINA ELIZABETH	DNI	75141394
18	SUGAHARA GARCIA CARLOS MARTIN	DNI	15844613
19	ZUÑIGA BENANCIO CAROL HILLARY	DNI	73446644

Se expide la presente a solicitud del Asegurado/Contratante para los fines que estime convenientes.



+51) 935 742 905



(+51) 948 363 481



comedor.huayteno@gmail.com



SCTR7249494-S0404905-SALUD

Miraflores, 30 de Marzo del 2025

01:20 PM

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Roberto Carlos León Gavonel', written over a horizontal line.

Roberto Carlos León Gavonel
Rimac EPS S.A. Entidad Prestadora de Salud

Usuario : VWEBSCTR

CONSECCIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Marco Antonio Rondón La Rosa', written over a horizontal line.

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL		E. 1. - SSOMA- 2014	
	IMPLEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL		Revisión:	1
			Fecha:	26/06/2023
			Páginas:	1 de 1
EMPRESA:	Concesiones La Huayteña			

CARGO DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP)

De acuerdo a lo estipulado en la ley de Seguridad y Salud 29783 ocupacional Titulo V Cap. 1 Art. 60. Los Empleadores proporcionaran a sus empleados Equipos de Protección adecuados, según el tipo de trabajo y riesgos específicos presentes en el desempeño de sus funciones, La cual están obligados al uso de elementos entregados.

NOMBRE DEL TRABAJADOR:				
CARGO:				
AREA:				
ELEMENTO ENTREGADO	CHECK	CANTIDAD	FECHA DE RECEPCION	FIRMA
Cofias	UND.			
Guantes de Nitrilo	PAR.			
Uniformes	PAR.			
Guantes térmicos	PAR.			
Delantales impermeables	UNID.			
Calzado antideslizante y totalmente cubierto	PAR.			
El trabajador se compromete a mantener los elementos de protección personal en buen estado y declara haberlos recibido de forma gratuita.				

Firma del Trabajador
D.N.E

Firma del Encargado-
Supervisor



PLAN SSOMA

Servicio de Alimentos