

ANEXO N° 1

TERMINOS DE REFERENCIA PARA CONTRATAR LOS SERVICIOS POR TERCEROS

I.- OBJETO DE LA CONVOCATORIA:

Contratación de 01 AUXILIAR DE NUTRICION para la atención en el Área de Hospitalización y y cocina central del Hospital Regional Moquegua.

II.- DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

Servicio de nutrición y Dietética

III.- FINALIDAD PUBLICA

Realizar actividades en la UPSS del servicio de nutrición y dietética de acuerdo a los protocolos y normas vigentes

IV.- REQUISITOS:

4.1.- Formación Académica

- Secundaria completa

4.2.- Capacitación

En técnicas culinarias en servicios de Alimentación.

4.3.- Habilidades

4.5.1.- Capacidad de trabajo en equipo.

4.5.2.- Capacidad de innovación y aprendizaje continuo.

4.5.3.- Trato idóneo y de calidad al paciente.

4.5.4.-Poseer habilidades para ejecutar trabajos bajo presión.

4.5.5.-Ser proactivo.

V.- ACTIVIDADES A REALIZAR:

- Cumplir con los reglamentos, manuales y normas del servicio
- Cumplir con los reglamentos, manuales y normas del servicio.
- Mantener buena presentación e higiene personal.
- Mantener limpieza, cuidado y ser responsable de los ambientes, equipos y utensilios del servicio.
- Cumplir con las reglas de higiene y limpieza en la manipulación de alimentos.
- Efectuar el inventario de vajilla, material y equipos de responsabilidad en forma diaria al inicio y al término de la labor.
- Recibir alimentos para la preparación de los regímenes.
- Realizar la preparación del almuerzo de dietas blandas y especiales.
- Distribución de dietas blandas y especiales (desayuno y almuerzo), practicando normas de educación, cortesía y buen trato.
- Preparar y distribuir las fracciones de dietas especiales (hiperproteicas, fraccionadas, SNG, etc.)
- Separar las dietas de pacientes con indicación de ayunas y/o exámenes especiales para su posterior servido.
- Recojo y limpieza de bandejas (desayuno y almuerzo).
- Realizar la limpieza del ambiente físico, equipo y menaje del repostero.
- Velar por la conservación de menaje y equipo a su cargo, coordinando su reposición, mantenimiento y reparación con la jefatura..
- Efectuar el inventario de vajilla, material y equipos de responsabilidad en forma diaria al inicio y al término de la labor.
- Recibir alimentos para la preparación de los regímenes del turno.
- Realizar la limpieza del ambiente físico, equipo y menaje del repostero de comedor.
- Realizar una adecuada disposición de desperdicios y desechos en los recipientes destinados para tal fin.
- Recibir alimentos para la preparación de los regímenes.
- Realizar la preparación de desayuno de regímenes completos y blandas (leche y cereal), y preparaciones de dietas especiales.
- Recojo y limpieza de bandejas (desayuno y almuerzo).
- Mantener buenas relaciones con el personal en general.
- Cumplir con las funciones que le asigne el Jefe del Servicio

VI.- PLAZO DE LA EJECUCION

- 03 meses



VII.- DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

- RO: Meta 0087

VIII.- CONDICION Y MODALIDAD DE PAGO

- Contrato por terceros: monto S/. 930.00 por 150 horas

IX.- RECEPCION Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACION

- El pago de la prestación del Servicio, será previa verificación de los siguientes requisitos:
- Conformidad del Servicio de parte del Jefe inmediato superior-Área usuaria.



HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA
[Signature]
Dra. Guadalupe C. Loncha Martel
Médico Asistente N° 2134
Servicio de Nutrición y Dietética