



HOSPITAL REGIONAL REZOLA CAÑETE

**BASES PARA LA CONVOCATORIA DE CONCESION
DEL CAFETIN DEL HOSPITAL REGIONAL DEL
REZOLA CAÑETE**

2024

**EL SUB COMITÉ DE ADMINISTRACION DEL FONDO
DE ASISTENCIA Y ESTIMULO DE LOS TRABAJADORES
HOSPITAL REZOLA CAÑETE (SUB-CAFAE-HRC)**

SETIEMBRE - 2024


GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE-HRC


LIC. ADM. CLARA MARIA MARQUEZ BORJAS
PRESIDENTA


GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE-HRC


C.P.C. OFELIA LUZ VALERIO VILLALOBOS
VICE PRESIDENTA


GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE-HRC


LIC. ANIS VERÓNICA BARRANTA CASTILLO ZAVALA
TESORERA


GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE-HRC


LIC. JESSICA MARÍA RODRIGUEZ ARENAS
SECRETARIA

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE -HRC
LIC. ADM. CLARITARIA MARQUEZ BORJAS
PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE -HRC
C.P.C. OFELIA LUZ VALERIO VILLALOBOS
VICE PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE -HRC
TEC. ADM. YESSICA MARILENE CASTILLO ZAPATA
TESORERA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE -HRC
SECRETARIA
YESSICA MARILENE RODRIGUEZ ARENAS

I. OBJETO DEL PROCESO

1. Establecer el procedimiento para otorgar en concesión la CAFETERIA administrada por el **SUB CAFAE DEL HOSPITAL REGIONAL DEL HOSPITAL REZOLA CAÑETE**, con el fin de proporcionar el servicio de cafetería y comida preparada (desayuno, almuerzo, cena) al personal y público en general que concurre al Hospital Regional.
2. La presente concesión comprende la entrega de un espacio para el funcionamiento del CAFETIN en las Instalaciones del HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE-REZOLA.
3. El ambiente será exclusivamente dedicado a:
 - Venta de productos alimenticios saludables (frutas, jugos, cereales y alimentos afines
 - En el horario de 24 horas por los 7 días de la semana
 - INFRAESTRUCTURA. - El concesionario se instalará en el CAFETIN adecuado en el Primer Piso del HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE - REZOLA.

El Local de la Cafetería del SUB CAFAE del HOSPITAL REGIONAL REZOLA CAÑETE, está ubicado en el Primer piso, al costado de la Capilla, sito en Fundo Don Luis MZ. B Lote 01 del Distrito de San Luis, Provincia de Cañete, Departamento de Lima.

El periodo de la concesión será por el plazo de un (01) año calendario que regirá a partir de la firma del respectivo Contrato.

II. BASE LEGAL.

- Constitución Política del Perú
- Decreto Supremo N° 007-98-S.A, que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas: y su modificatoria Decreto Supremo N° 038-2014-Sa.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA Norma Sanitaria para el Funcionamiento de restaurantes y Servicios Afines.

III. CRONOGRAMA DE FECHAS PARA LA CONCESION DE LA CAFETERIA DEL SUB CAFAE

LAS BASES SERAN PUBLICADA EN EL PORTAL WEB DEL HOSPITAL REZOLA	MIERCOLES 18/09/2024 AL 20/09/2024
VENTA DE BASES	23/09/2024 al DIA 24/09/2024
RECEPCIÓN DE CONSULTAS	25/09/2024 DE 08:00 am a 12:00 EN LA UNIDAD DE PERSONAL 3º PISO DEI HOSPITAL REGIONAL SECRETARIA DEL SUB-CAFAE-HRC ABOG. YESSICA MARLENE RODRIGUEZ ARENAS

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL-REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE-HRC

LIC. ADM. CLARA MARIA MARQUEZ BORJAS
PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE-HRC

C.P.C. OFELIA LUZ VALERIO VILLALOBOS
VICE PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE-HRC

TEC. ADM. VERÓNICA MAREZ CASTILLO ZAMATA
TESORERA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE-HRC

Abg. YESICA MARLENE RODRIGUEZ ARENAS
ABOGADO

ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS	25/09/2024 02:00 P.M.a 03:00 PM.
	UNIDAD DE PERSONAL 3• PISO DEL HOSPITAL REGIONAL SECRETARIA DEL SUB-CAFAE- HRC, ABOG. YESICA MARLE RODRIGUEZ ARENAS
PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS TECNICAS ECONOMICAS	26/09/2024 8:30 A.M HASTA LAS 02:00 P.M
	UNIDAD DE PERSONAL 3• PISO DEL HOSPITAL REGIONAL SECRETARIA DEL SUB-CAFAE HRC AB YESICA RODRÍGUEZ ARENAS
DEGUSTACION : y CALIFICACION DE LAS MUESTRAS ALIMENTOS	27/09/2024 10:00 AM A 12:00 P.M. (EN EL MISMO CAFETIN)
APERTURA DE SOBRES	2:00 P.M. A 04:00 P.M
PUBLICACIÓN DE RESULTADOS WEB Y LUGARES VISIBLES DEL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA	27/09/2024
FIRMA DEL CONTRATO	30/09/2024
INICIO DE CONCESIÓN Y/O FUNCIONAMIENTO CAFETIN.	01/10/2024

- **COSTO DE BASES S/. 50.00:**

Las BASES que serán entregada en la Unidad de Personal- Tercer Piso secretaria del SUB CAFAE- HRC. Abg. Jessica Marlene Rodríguez Arenas, sito en el Hospital Regional de Cañete Rezola, de acuerdo al cronograma en el horario de 9:00 am. Hasta las 4.00 p.m. Previo pago de S/. 50.00 Cincuenta soles, **SEGÚN BOUCHER DE DEPOSITO AL BANCO NACION A CUENTA DEL SUB CAFAE HOSPITAL REZOLA CAÑETE. CUENTA 00571-004038**, el mismo que debe estar a nombre de la Persona Natural o Jurídica (Nombres y Apellidos) del postor.

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE -HRC.
LIC. ADM. CLARA MARGA MARQUEZ BORJAS
PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE -HRC.
C.P.C. OFELIA LUZ VALERIO VILLALOBOS
VICE PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE -HRC.
TÉC. ADM. VERSILA MARITZA CASTILLO ZAPATA
TESORERA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE -HRC.
AUG. JESSICA MARÍA RODRIGUEZ ARENAS
SECRETARIA

IV. VALOR REFERENCIAL:

EL VALOR REFERENCIAL MENSUAL BASE PARA LA CONCESION DEL CAFETIN ES DE:	A LA FIRMA DEL 01 - CONTRATO PAGO ADELANTADO POR 02 MESES	VALOR REFERENCIAL ANUAL DE LA MERCED CONDUCTIVE (LA PROPUESTA BASE	LA FORMA DE PAGO DEL ALQUILER ES POR ADELANTADO VALE DECIR EL 28 DE CADA MES
		12 MESES)	VENCIDO
S/. 6,000.00	02 MESES ADELANTADO INCLUYE (01 ME5) DE GARANT(A SEGÚN OFIERTA GANADORA	SEGÚN OFERTA GANADORA	

V. FORMA DE PAGO:

El POSTOR GANADOR, deberá cancelar el monto ofertado como merced conductiva por adelantado y en el mes vigente, además de cumplir con todas las condiciones y/o garantías, el día de la suscripción del contrato la misma que se efectuará dentro de los dos (02) días posteriores al declarar al postor ganador. El pago será en el BANCO DE LA NACIÓN A CUENTA DEL SUBCAFAE HOSPITAL REZOLA CAÑETE 00571-004038 y se presentará el Boucher original al TESORERO DEL SUBCAFAE-HRC, SRA. VERSILA MARITZA CASTILLO ZAPATA.

En el caso de no cancelarse el valor propuesto dentro del plazo establecido (02) Días el postor perderá el derecho a la concesión que le fuera notificada. En este caso, el SUBCAFAE-HRC podrá otorgar la buena Pro al postor cuya propuesta haya obtenido el segundo lugar.

EL PAGO MENSUAL DE LA MERCED CONDUCTIVA SERÁ LOS 28 DÍAS DE CADA MES VENCIDO.

VI.- PLAZO DE LA CONCESION:

A las 48 horas de adjudicada la concesión, por un periodo de 12 meses, periodo que podrá ser renovado al termino previo acuerdo de las partes, con nuevo precio de la concesión

Si no hay acuerdo de renovación, cumplido el plazo EL CONCESIONARIO debe desocupar el local como máximo a las 48 horas de vencido el plazo, previa acta de conformidad

RESTRINCIONES:

- QUEDA TERMINANTEMENTE POHIBIDO bajo SUSPENSION DE CONTRATO EL TERCERIZAR este contrato el Espacio concedido bajo apercibimiento de Resolución Automática, ni destinar el local para fines de usos distintos al servicio de elaboración y expendio de alimentos, la misma que tendrá como consecuencia la Resolución del contrato de Concesión, sin devolución de la garantía.

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

NO EXPENDER AL PUBLICO TABACO y DERIVADOS, bebidas alcohólicas, ni MATERIAL MÉDICO, MEDICINAS y productos ajenos al consumo alimentario.

VII, DEL ACTO DE SELECCION

- a. Los Postores harán entrega de sus documentos a la UNIDAD DE PERSONAL-3• PISO DEL HOSPITAL REGIONAL SECRETARIA DEL SUB-CAFAE HRC ABG. YESICA RODRÍGUEZ ARENAS, en sobre cerrado, con atención al presidente Del Directorio del Sub Cafae del Hospital Rezola.
- b. Los documentos se recepcionaran en el horario de 09:00 am hasta 2.00 pm, de acuerdo a la Dirección Indicada, en sobre cerrado, en idioma español y firmado en todas sus páginas por el postor.

DOCUMENTACION DE FORMA OBLIGATORIA, EL SOBRE DEBERA CONTENER:

1. Solicitud dirigida al presidente del Sub Cafae, para la concesión de la Cafetería.
2. Copia Legalizada del Documento Nacional de Identidad y RUC (Persona natural con negocio). En caso de persona jurídica, copias legalizadas y/o original de **VIGENCIA DE PODER** actualizada (**MES DE AGOSTO 2024**) y copia de D.N.I. del representante Legal.
3. Contar con Carnet de Sanidad, tanto el postor ganador como personal que brindara la atención y Preparación de Alimentos.
4. Declaración jurada simple de No tener Antecedentes Penales Ni Judiciales
5. Copia de documentos que demuestren su experiencia en la administración y manejo de cafeterías.
6. Lista de equipamiento con que cuenta en óptimas condiciones de uso y en calidad suficiente para la atención (menaje, cubiertos, utensilios, mesas, sillas, artefactos electrónicos, recipientes adecuados con tapa para depositar la basura y en general, todo cuanto sea necesario para brindar el servicio.
7. Presentar la Programación del Menú: Ejecutivo, Económico, Platos a la Carta y Dieta.
8. Promesa de Consorcio con firma legalizada
9. **Declaración Jurada de NO existir ningún Vínculo Familiar entre la Concesionaria y los trabajadores del Hospital Regional del Rezola Hasta el Cuarto Grado de Consanguineidad y de Afinidad**
10. Propuesta económica de renta mensual en soles, Presentada aparte y en sobre cerrado. Siendo el monto base de S/. 6,000.00 (Seis mil y 00/100 soles)
11. El Postor debe contar con Boletas, Facturas, a fin de emitir al Público en General y trabajadores cuando sean solicitados.

LOS SOBRES QUE NO CONTENGAN LA INFORMACION SOLICITADA NO SERAN ADMITIDAS Y SERAN DEVUELTAS. ASI COMO AQUELLAS QUE PRESENTEN ENMEDADURAS O BORRONES.

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

PRESENTACION DE PROPUESTA

Las propuestas se presentarán en dos (02) sobres, de los cuales el primero contendrá la propuesta Técnica el segundo la Propuesta Económica, ambas Propuestas se presentarán en original.

Cada uno de los sobres deberá estar dirigido al presidente del Directorio del Sub Cafae y deberá consignar el siguiente rotulado:

Señor:
 PRESIDENTE DEL COMITE DEL CONCESION DEL – 2024 CAFETIN DEL HOSPITAL AL REZOLA-CANETE
FUNDO DON LUIS MZ B LT. 01 DEL DISTRITO DE SAN LUIS CAÑETE:
 "CONCESION DEL CAFETIN"
SOBRE N° 1 : PROPUESTA TECNICA
 NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

Señor:
 PRESIDENTE DEL COMITE DEL CONCESION DEL – 2024 CAFETIN DEL HOSPITAL AL REZOLA-CANETE
FUNDO DON LUIS MZ B LT. 01 DEL DISTRITO DE SAN LUIS CAÑETE:
 "CONCESION DEL CAFETIN"
SOBRE N° 2 : PROPUESTA ECONOMICA
 NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

VIII. ASPECTO A EVALUAR.

El Directorio del Sub Cafae efectuara la evaluación de expediente, sobre un máximo de cien (100) puntos, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

Experiencia en Administración de cafetería y/o comedores; máximo cincuenta (50) puntos:

EVALUACION TECNICA 40 PUNTOS

AÑOS DE EXPERIENCIA (20)	PUNTOS
DE 02 AÑOS	5
DE 03 AÑOS A MAS	10
DE 04 AÑOS A MAS	20

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD
 HOSPITAL REZOLA CANETE
 SUB CAFAE - HRC
 LIC. ADM. CLARA MARIA MARQUEZ BORJAS
 PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD
 HOSPITAL REZOLA CANETE
 SUB CAFAE - HRC
 C.P.C. OFELIA LUZ VALERIO VILLALOBOS
 VICE PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD
 HOSPITAL REZOLA CANETE
 SUB CAFAE - HRC
 TEC. ADM. TERESITA MARTHA CASTILLO ZAPATA
 TESORERA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD
 HOSPITAL REZOLA CANETE
 SUB CAFAE - HRC
 AUG. JESSICA MARILENE RODRIGUEZ ARENAS
 SECRETARIA

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

AÑOS DE EXPERIENCIA (20)	PUNTOS
COCINERO 2 años de Experiencia	11
AYUDANTE DE COCINA 01 año de experiencia	6
MESERO (A)	3

EVALUACION ECONOMICA (60) PUNTOS

POSTOR QUE OFERTE UN MONTO MAYOR AL PRECIO BASE POR PAGO MENSUAL DE CONCESION DEL CAFETIN	50 PUNTOS
EVALUACION DE MUESTRAS	10 PUNTOS
SE CALIFICARÁ LAS MUESTRAS CONSIDERANDO LA PRESENTACION Y SABOR SEGÚN LOS SIGUIENTES CRITERIOS:	
BUENO	10
REGULAR	6
MALO	0

DE LAS CONSULTAS Y ABSOLUCIONES

Cualquier consulta u observación de los postores deberá formularse por escrito directamente al Directorio del Sub Cafae del Hospital Rezola del proceso de Selección, según lo indicado en el **Cronograma de Convocatoria**.

DEL OTORGAMIENTO DE LA CONCESION

1. Los acuerdos Del Directorio del Sub Cafae del se harán constar en Acta
2. Se formulará un cuadro comparativo conteniendo las propuestas de los postores
3. El Directorio del Sub Cafae encargada del Proceso de selección, una vez terminado el proceso notificara al ganador, para proceder a la suscripción del Contrato.
4. El Postor ganador no podrá trasferir parcial ni totalmente a terceros, la prestación a su cargo, teniendo responsabilidad total sobre ejecución y cumplimiento del Contrato, bajo causal de resolución y ejecución de la garantía.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAJETE
SUB CAFAE-HRC
LIC. ADM. CLARA MARIA MARQUEZ BORJAS
PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAJETE
SUB CAFAE-HRC
C.P.C. OFELIA LUZ VALERIO VILLALOBOS
VICE PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAJETE
SUB CAFAE-HRC
SILVA MARITZA CASTILLO ZAPATA
SECRETARIA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAJETE
SUB CAFAE-HRC
Abg. JESSICA VAQUERO RODRIGUEZ ARENAS
SECRETARIA

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

SUSCRIPCION DEL CONTRATO

El ganador tiene un plazo de hasta dos (2) días hábiles, a partir de la fecha de ser notificado de la adjudicación, para la suscripción del Contrato. La notificación se podrá realizar de manera física o por cualquier medio virtual que garantice su recepción.

Ante de la firma de Contrato el ganador deberá presentar la Constancia de Deposito en la Cuenta Corriente en Moneda Nacional El pago será en el BANCO DE LA NACIÓN A CUENTA DEL SUBCAFAE HOSPITAL REZOLA CAÑETE **00571-004038, de un (01) mes de adelantado y un (01) mes de garantía.**

En caso de no suscribir el Contrato por incumplimiento del ganador, se declarara como ganador al postor que obtenga la segunda mejor puntuación. De no haber postores aptos, se declarará DESIERTO el proceso, iniciando un nuevo.

OTRAS DISPOSICIONES GENERALES:

1. Deberá exhibir en el ingreso del Cafetín y del Comedor de la Sede del Hospital Regional Rezola, la lista de los menús con precios de la semana de acuerdo a los precios de mercado que no perjudique la economía de los trabajadores.
2. El SUB CAFAE del Hospital Regional Rezola, designará un supervisor que será un integrante del SUB CAFAE, para la realización de visitas de inspección, y aplicación de encuestas en coordinación con el CONCESIONARIO, en las instalaciones del Cafetín, sin perjuicio de las visitas no programadas (inopinadas).
3. El CONCESIONARIO deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre restaurantes y producción de alimentos.
4. El SUB CAFAE del Hospital Regional Rezola entrega en Concesión al ganador de la Buena Pro los ambientes ubicados en la Sede del Hospital Regional Rezola, con ingreso directo.
5. El SUB CAFAE del Hospital Regional Rezola ofrece exclusividad al Concesionario, para lo cual se compromete a no permitir el ingreso de personas que expendan productos de competencia para el ganador de la Buena Pro, pero no garantiza un mínimo de usuarios, ni obligará al personal a consumir en el comedor.

DISPOSICIONES ESPECIFICAS.

El Cafetín es un establecimiento dedicado únicamente al expendio de alimentos y bebidas adecuadas para su consumo dentro del Hospital Rezola.

El postor que resulte beneficiado con la Concesión del Cafetín de este Nosocomio, deberá estrictamente cumplir las pautas higiénicas, condiciones y requisitos sanitarios mínimos exigidos para la elaboración, conservación y expendio de alimentos que establece la norma sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines, **Resolución Ministerial N° 363-2005 / MINS A, que a la Letra Dice:**

Artículo 10°.- Disposición de Residuos Sólidos

Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.

Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos y, estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos.

Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido, colocados en un ambiente destinado exclusivamente para este uso, de acceso fácil al servicio recolector. Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas y se evite la contaminación del alimento y del entorno. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.

De Los Equipos Y Utensilios

Artículo 14°.- Lavado y Desinfección

Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se debe tomar las siguientes precauciones:

- Retirar primero los residuos de comidas.
- Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.

Enjuagarlos con agua potable corriente.

- Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por el Ministerio de Salud para dicho uso o, con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80° C por tres minutos.

- La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, estos deben ser de uso exclusivo, mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.
- El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria.

Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desarmando las partes removibles.

Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.

Artículo 15°.- Almacenamiento

Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados deben tomarse las siguientes precauciones:

La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.

- Guardar los vasos, copas y tazas colocándolos hacia abajo.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CABETE
SUB CAFAE - HRC
LIC. ADM. CLARA MARÍA MARQUEZ BORJAS
PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CABETE
SUB CAFAE - HRC
C.P.C. OFELIA LUZ VALERIO VILLALOBOS
VICE PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CABETE
SUB CAFAE - HRC
TEC. ADM. VERÓNICA MARCELA CASTILLO ZAPATA
TESORERA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CABETE
SUB CAFAE - HRC
JESSICA MARCELA GONZÁLEZ ARENAS
SECRETARIA

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

- Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco, a no menos de 0.20 m. del piso.
- Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente.
- No colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes de residuos.

Artículo 16°.- Mantelería

Los restaurantes y servicios afines que usen mantelería, la conservarán en perfecto estado de mantenimiento y limpieza; debe guardarse limpia, en un lugar exclusivo y cerrado para este uso, libre de polvo y humedad.

Artículo 21°.- Del Comedor

El mobiliario debe ser de material resistente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Los equipos para exhibición, como vitrinas refrigeradas, ubicados en el comedor, se mantendrán en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene y serán de uso exclusivo para alimentos preparados.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Artículo 23°.- Preparación Previa

Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana. Las hortalizas, según corresponda, se lavarán hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

El manipulador encargado del deshojado de las hortalizas se lavará y desinfectará las manos antes de esta operación; el deshojado se realizará antes de la desinfección y bajo el chorro de agua potable.

La desinfección de hortalizas y frutas posterior al lavado se efectuará con desinfectantes

comerciales de uso en alimentos, aprobados por el Ministerio de Salud y, se seguirán las instrucciones del fabricante, luego se enjuagarán con agua potable corriente.

Los utensilios como cuchillos y tablas, entre otros, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc., de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL CAJETE
SUB CAFAE -HRC



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL CAJETE
SUB CAFAE -HRC



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL CAJETE
SUB CAFAE -HRC



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL CAJETE
SUB CAFAE -HRC



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL CAJETE
SUB CAFAE -HRC



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL CAJETE
SUB CAFAE -HRC



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL CAJETE
SUB CAFAE -HRC

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.

Artículo 23°.- Descongelación

- a) 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.

Artículo 25°.- Conservación de Alimentos Preparados

- a) Las comidas preparadas parcialmente o precocidas, con el fin de terminarlos en el momento de su pedido, deben conservarse rotuladas en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación.
- b) Las preparaciones a base de ingredientes crudos o cocidos perecibles de consumo directo deben conservarse en refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C hasta el momento de su consumo. El tiempo de conservación de estos alimentos no debe permitir la alteración de sus características organolépticas.
- c) Para el caso de los alimentos de mayor riesgo como cremas a base de leche y huevos crudos, el periodo de conservación no podrá ser mayor de 24 horas.
- d) Los embutidos y similares deben servirse de inmediato o conservarse en refrigeración, protegidos para evitar su resecamiento y contaminación.

Artículo 26°.- Recalentamiento de Comidas

Los alimentos que no se consuman se descartarán y no podrán regresar al refrigerador o congelador.

Artículo 27°.- Contaminación Cruzada

Para prevenir la contaminación cruzada en la cocina se aplicarán las siguientes medidas:

- a) Las materias primas y alimentos crudos que se almacenan en los equipos de frío estarán protegidos y se ubicarán por separado de los alimentos cocinados, precocidos y de consumo directo.
- b) El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados o listos para el consumo.
- c) Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos.
- d) Las Mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después e utilizarse con alimentos crudos.

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

SERVIDO DE COMIDAS

Artículo 28°.- Servido de Comidas

La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene. Se debe poner atención a su manejo de acuerdo a las siguientes indicaciones: los platos se tomarán por debajo o por los bordes, los vasos por las bases, los cubiertos por sus mangos y las tazas por debajo o por las asas, procurando no tocar con los dedos la superficie que entrara en contacto con los alimentos o la boca de los comensales. En ningún caso los platos o fuentes con las preparaciones se colocarán unos sobre otros.

El agua y hielo serán potables y deben mantenerse en recipientes cerrados, limpios y desinfectados. El hielo no debe manipularse directamente con las manos, se hará con pinzas, cucharas o similares, evitándose el uso de vasos en esta práctica.

Al servir los alimentos sin envoltura, no debe utilizarse directamente las manos, sino guantes desechables, pinzas, espátulas u otros utensilios apropiados, según sea el caso.

Para el servido del azúcar, café soluble y productos complementarios a la comida, como ají molido, mostaza, mayonesa, salsa de tomate u otros, se evitarán los dispensadores manuales, reemplazándolos por porciones individuales envasadas comercialmente.

En el caso del servido a la mesa de cremas y salsas no envasadas comercialmente, estas se servirán debidamente refrigeradas en recipientes de uso exclusivo y de material de fácil lavado, que no transmita contaminación, olor o sabor a los alimentos; debiendo estar en buen estado de conservación e higiene y, cuidando de renovar completamente el contenido por cada servido a la mesa, previo lavado.

Artículo 29°.- De las Modalidades de Servicio al Consumidor

En las preparaciones destinadas a la modalidad de "Menú" debe aplicarse el Principio de las Temperaturas de Seguridad y condiciones estrictas de higiene, completándose el servido de raciones en un periodo máximo de 3 horas.

Artículo 30°.- Atención al Consumidor

El área de atención al consumidor, según las modalidades del servicio, debe tener su mobiliario y mantelería en buen estado de conservación e higiene. Si la modalidad lo requiere, se colocarán recipientes para basura con bolsas plásticas y tapas de vaivén que se mantendrán en buen estado de conservación e higiene, no permitiendo que los residuos rebasen su capacidad.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL CAJATE
SUB CAFAE - HRC
LIC. ADM. CLARA MARIA MARQUEZ BORJAS
PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL CAJATE
SUB CAFAE - HRC
C.P.C. OFEZIA LUZ VALERIO VILLALOBOS
VICE PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL CAJATE
SUB CAFAE - HRC
TEC. ADM. MERCELA MARITZA CASTILLO ZAPATA
TESORERA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL CAJATE
SUB CAFAE - HRC
ABG. JESSICA MARINE RODRIGUEZ ARENAS
SECRETARIA

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y de elementos de uso individual como toallitas o gel desinfectante, entre otros.

DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL

Artículo 34°.- Salud del Personal

La administración del restaurante o servicios afines es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos.

No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infecto contagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de su salud.

Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros. ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de

Artículo 36°.- Vestimenta

Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de **conservación, a menos que sea desechable.**

El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene.

Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.

Artículo 37°.- De la Capacitación Sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, pudiendo ser brindada por las Municipalidades, entidades públicas y privadas, o personas naturales especializadas. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros.

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

DE LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO

Artículo 39°.- Practicas de Limpieza y Desinfección

- a) Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse a diario, tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.
- b) Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.

Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del establecimiento.

DE LA SUPERVISION, CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO Y ADMINISTRACION DEL CAFETIN.

1. El personal del Hospital y público en general podrán formular denuncias relacionadas con el mal funcionamiento y atención de servicio del Cafetín, ante la Dirección de la Institución Del Directorio del Sub Cafae de la Concesión del Cafetín del Hospital.
2. El uso de los ambientes del Cafetín será única y exclusivamente para expendio y consumo de alimentos y bebidas, mas no así para reuniones y tertulias sociales.
3. Queda terminantemente prohibido el ingreso de personas ajenas a la concesionaria y sus trabajadores, hacia los ambientes y expendio de alimentos.
4. Queda terminantemente prohibido el expendio de bebidas alcohólicas y cigarrillos en el Cafetín de este Nosocomio.
5. El precio del Menú para los trabajadores del Hospital Rezola, deberá ser menor que el precio al público.
6. Preparar diferentes Menús todos los días
7. Los Precios de Bebidas, Galletas, confitería y otros mantenerse a precio del mercado.
8. El Hospital, mediante su representante podrá resolver el contrato, cuando el concesionario del Cafetín no cumpla con los requisitos estipulado en los términos de referencia, en el contrato y en lo estipulado en las presentes Bases.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CANETE
SUB CAFAE - HRC
LIC. ADM. CLARA MARIA MARQUEZ BORJAS
PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CANETE
SUB CAFAE - HRC
C.P.C. OFELIA LUZ VALERIO VILLALOBOS
VICE PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CANETE
SUB CAFAE - HRC
TEC. ADM. VERNILA MARCELA CASTILLO ZAPATA
TESORERA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CANETE
SUB CAFAE - HRC
JESSICA MARCELA RODRIGUEZ ARENAS
SECRETARIA

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

9. La del Directorio del Sub Cafae de Concesión, una vez comprobadas las denuncias relacionadas con el mal funcionamiento y atención del servicio en el Cafetín, procederá según la gravedad de la falta e indistintamente aplicar al concesionario del Cafetín las sanciones siguientes:

- a) Recomendación
- b) Advertencia de rescisión de contrato.
- c) Rescisión de contrato.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CANETE
SUB CAFAE - HRC

LIC. ADM. CLARA MARIA MARQUEZ BORJAS
PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CANETE
SUB CAFAE - HRC

ALY. JESSICA MARLENE RODRIGUEZ AHENAS
SECRETARIA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CANETE
SUB CAFAE - HRC

C.P.C. OFELIA LUZ VALERIO VILLALOBOS
VICE PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CANETE
SUB CAFAE - HRC

TEC. ADM. MARISLA MARITZA CASTILLO ZAPATA
TESORERA

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

ANEXO 01

SOLICITUD

SEÑORA:

Lic. CLARA MARIA MARQUEZ BORJAS

PRESIDENTA DEL SUB CAFAE DEL HOSPITAL REZOLA CAÑETE – SEDE DEL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE

CONCESION DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE HRC- HOSPITAL REZOLA CAÑETE 1ER PISO

En el caso de Persona Natural:

*Yo,

Apellidos Paterno y Materno, Nombres

Identificado con D.N.I.Domiciliado en

.....RUC N°

*En el caso de Persona Jurídica:

Razón Social:

Representado:RUC N°

Con poderes inscritos en:Telf./Fax:

Solicito en calidad de concesión El Cafetín del Sub Cafae Hospital Rezola Cañete ubicado en el Hospital Regional de Cañete Rezola y acepto las condiciones de las bases.

Para tal efecto adjunto los documentos solicitados según las bases del proceso de concesión

.....

.....

.....

Fecha:

Firma:

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE - HRC
LIC. ADM. CLARA MARIA MARQUEZ BORJAS
PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE - HRC
C.P.C. OFELIA LUZ VALERIO VILLALOBOS
VICE PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE - HRC
TEC. ADM. VERISLA MARITZA CASTILLO ZAPATA
TESORERA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE - HRC
LIC. JESSICA MARQUEZ RODRIGUEZ ARENAS
SECRETARIA

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

ANEXO 02

PROPUESTA DE RENTA MENSUAL

(Apellidos y nombres del solicitante persona natural o de su representante legal en caso persona jurídica indicando además la razón social de su representada)

Con DNI (y/o RUC en caso de persona Jurídica) N°

Ofrezco pagar al SUBCAFAE HOSPITAL REZOLA CAÑETE la suma de S/

(indicar

en números). Por concepto de renta o alquiler en forma periódica mensual por el uso del espacio para el funcionamiento del CAFETIN ubicado en Fundo Don Luis Mz B Lote del Distrito de San Luis, suma de conformidad a las bases no incluye el pago de Impuesto correspondiente, así mismo me comprometo a cancelar dichas mensualidades puntualmente y por adelantado, monto este que se tendrá en cuenta para calcular las garantías solicitadas.

Cañete,..... Setiembre del 2024

Firma del postor::.....

N° DNI.....

N° RUC.....

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE - HRC
LIC. ADM. CLARA MARIA MARQUEZ BORJAS
PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE - HRC
C.P.C. FELIX LUZ VALERIO VILLALOBOS
VICE PRESIDENTA
GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE - HRC
TEC. ADM. VERONICA CASTILLO ZANZA
TESORERA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE - HRC
M. J. JESSICA MARQUEZ RODRIGUEZ ARENAS
SECRETARIA

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

ANEXO 03

DECLARACION JURADA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE -HRC
LIC. ADM. CLARA MARIA MARQUEZ BORJAS
PRESIDENTA

Yo

(Apellidos y nombres del solicitante persona natural o de su representante legal en caso persona jurídica indicando además la razón social de su representada)

Con DNI (y/o RUC en caso de persona Jurídica) N°.....

Con domicilio real en:

Declaro bajo juramento que el recurrente y/o mi representada:

- No tengo impedimento legal alguna para contratar con el Estado
- No tengo antecedentes policiales ni judiciales

Que la presente declaración la efectúo, porque los documentos presentados se presumen ciertos, estando el SUBCAFAE HOSPITAL REZOLA DE CAÑETE, facultado a efectuar la verificación y fiscalización posterior correspondiente. Si los documentos o los datos consignados en la presente solicitud resultaran ser falsos, se iniciarán las acciones legales correspondientes y se aplicarán las sanciones respectivas, por cuyo motivo firmo.

Cañete,..... Setiembre del 2024

Firma del postor:

N° DNI.....

N° RUC.....

N° CELULAR.....

CORREO.....

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE -HRC
C.P.C. OFELIA LUZ VALERIO VILLALOBOS
VICE PRESIDENTA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE -HRC
TEC. ADM. VERNIA MARITZA CASTILLO ZAMITA
TESORERA

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA CAÑETE
SUB CAFAE -HRC
LIC. J. JESSICA MARQUEZ RODRIGUEZ ARENAS
SECRETARIA

BASES DEL CAFETIN DEL SUB CAFAE -HRC-2024

ANEXO 04

DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER PARENTESCO POR CONSANGUINIDAD Y AFINIDAD

Yo,

Identificado (a) con D.N.I. N°, y domicilio actual en.....

DECLARO BAJO JURAMENTO:

NO SI

No tengo parentesco hasta el cuarto grado de consanguinidad, segundo de afinidad, vínculo conyugal, de convivencia o unión de hecho con funcionarios, directivos y trabajadores del Hospital Regional Rezola

En el caso de haber marcado como SI, señale lo siguiente:

Nombre completo de la persona con la que es pariente o tiene vínculo de afinidad, conyugal, de convivencia o unión de hecho, en la entidad.	
Cargo que ocupa	
El grado de parentesco.	

Por lo que suscribo la presente en honor a la verdad.

En..... a los.....días del mes de..... Del 20....

.....
 (Firma)
 DNI:



Huella digital
 (Índice derecho)


 GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD
 HOSPITAL REZOLA CAÑETE
 SUB CAFAE - HRC
 LIC. ADM. CLARA MARIA MARQUEZ BORJAS
 PRESIDENTA


 GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD
 HOSPITAL REZOLA CAÑETE
 SUB CAFAE - HRC
 ALG. JESSICA MARLENE RODRIGUEZ ARENAS
 SECRETARIA


 GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD
 HOSPITAL REZOLA CAÑETE
 SUB CAFAE - HRC
 C.P.C. OFELIA LUZ VALERIO VILLALOBOS
 VICE PRESIDENTA


 GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD
 HOSPITAL REZOLA CAÑETE
 SUB CAFAE - HRC
 TEC. ADM. VERSHA MARITZA CASTILLO ZAPATA
 TESORERA