

TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

Aceptan renuncia de Director General de la Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo de Lima Metropolitana

RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 089-2019-TR

Lima, 21 de marzo de 2019

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución Ministerial N° 010-2019-TR se designa al señor Eduardo Alonso García Birimisa, en el cargo de Director General, Nivel Remunerativo F-5, de la Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo de Lima Metropolitana;

Que, el citado funcionario ha formulado renuncia al cargo señalado en el considerando precedente, por lo que es necesario aceptar la misma;

Con las visaciones de la Secretaría General y de las Oficinas Generales de Asesoría Jurídica y de Recursos Humanos; y,

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 8 del artículo 25 de la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo y modificatorias, y la Ley N° 27594, Ley que regula la participación del Poder Ejecutivo en el nombramiento y designación de funcionarios públicos;

SE RESUELVE:

Artículo Único.- ACEPTAR la renuncia formulada por el señor EDUARDO ALONSO GARCÍA BIRIMISA, al cargo de Director General, Nivel Remunerativo F-5, de la Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo de Lima Metropolitana, dándosele las gracias por los servicios prestados.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

SYLVIA E. CÁCERES PIZARRO
Ministra de Trabajo y Promoción del Empleo

1752607-1

Aprueban la "Directiva para la Promoción y Fomento de la Alimentación Saludable en todas las Instalaciones del Seguro Social de Salud - ESSALUD"

RESOLUCIÓN DE GERENCIA GENERAL N° 503-GG-ESSALUD-2019

Lima, 20 de marzo de 2019

VISTOS:

La Carta N° 518-GCPS-ESSALUD-2019 e Informe Técnico N° 26-SGAPPCC-GCPS-ESSALUD-2019 de la Gerencia Central de Prestaciones de Salud; la Carta N° 1869-GCPP-ESSALUD-2019 e Informe Técnico N° 069-GOP-GCPP-ESSALUD-2019 de la Gerencia Central de Planeamiento y Presupuesto; la Carta N° 1105-GCAJ-ESSALUD-2019 e Informe N° 170-GNAA-GCAJ-ESSALUD-2019, de la Gerencia Central de Asesoría Jurídica, y;

CONSIDERANDO:

Que, el numeral 1.2 del artículo 1° de la Ley N° 27056, Ley de Creación del Seguro Social de Salud, establece que ESSALUD tiene por finalidad dar cobertura a los asegurados y sus derechohabientes, a través del

otorgamiento de prestaciones de prevención, promoción, recuperación, rehabilitación, prestaciones económicas y prestaciones sociales que corresponden al régimen contributivo de la Seguridad Social en Salud, así como otros seguros de riesgos humanos;

Que, en el numeral 6.3 del artículo 6° de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, se establece que los establecimientos de salud públicos y privados promueven "kioscos y comedores saludables";

Que, el artículo 2° del Reglamento de la citada Ley, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, señala que las disposiciones contenidas en el citado Reglamento son de aplicación en el ámbito nacional, regional y local, en el sector público y privado. Asimismo, alcanzan a todas las personas naturales y jurídicas que fabriquen, comercialicen, importen, suministren y anuncien alimentos procesados dentro del territorio nacional;

Que, en el artículo 1° de la Ley de la Inocuidad de los alimentos, aprobada por Decreto Legislativo N° 1062, se establece que la misma tiene por objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluido los piensos;

Que, mediante la Resolución de Gerencia General N° 1806-GG-ESSALUD-2017, se aprobó la Directiva N° 002-GG-ESSALUD-2017 V. 01, "Normas para la Formulación, Aprobación, Publicación y Actualización de Directivas en ESSALUD", con el objetivo de establecer las normas y procedimientos para la formulación, aprobación, publicación y actualización de las Directivas que rigen la gestión del Seguro Social de Salud -ESSALUD;

Que, de acuerdo al artículo 158° del Texto Actualizado y Concordado del Reglamento de Organización y Funciones del Seguro Social de Salud-ESSALUD, aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 767-PE-ESSALUD-2015 y sus modificatorias, la Gerencia Central de Prestaciones de Salud es el órgano de línea encargado de elaborar, proponer, monitorear y evaluar el cumplimiento de las políticas, normas y estrategias relacionadas con la atención integral de salud que se brindan a los usuarios a través de las IPRESS propias, de terceros y otras modalidades, así como en salud ambiental, seguridad y salud en el trabajo y medicina complementaria, en el marco de las normas sectoriales;

Que, conforme a lo señalado en el literal a) del artículo citado en el considerando anterior, la Gerencia Central de Prestaciones de Salud tiene entre sus funciones "Formular, proponer, aprobar cuando corresponda al ámbito de su competencia y evaluar las políticas, normas, modelos, prioridades sanitarias y estrategias para la atención de salud de los asegurados a través de la oferta fija y flexible y otras modalidades, así como los criterios de evaluación de resultados e impacto de las intervenciones sanitarias";

Que, con Carta de Vistos, la Gerencia Central de Prestaciones de Salud remite a la Gerencia Central de Planeamiento y Presupuesto el proyecto de "Directiva para la Promoción y Fomento de la Alimentación Saludable en todas las Instalaciones del Seguro Social de Salud-ESSALUD", el cual tiene como objetivo emitir disposiciones para que la adquisición y comercialización de alimentos en las instalaciones de ESSALUD cumplan con los criterios de alimentación saludable, y tiene como finalidad garantizar que en las instalaciones de ESSALUD se oferten alimentos saludables contribuyendo a mejorar el estado nutricional del personal, asegurados y visitantes de la institución;

Que, en el Informe Técnico N° 26-SGAPPCC-GPNAIS-GCPS-ESSALUD-2018, se señala que "(...) en el Perú contamos con una serie de disposiciones legales y sanitarias en el ámbito nacional, que confluyen entre sí, con el objetivo de contribuir a promover y fomentar la alimentación saludable, y la finalidad de mejorar la situación alimentario-nutricional en el país. Dicha normatividad está relacionada con la promoción de la alimentación saludable, el expendio de alimentos saludables con énfasis en las instituciones educativas, la advertencia publicitaria en los etiquetados de los alimentos procesados, los cuales pretenden informar y alertar a los

consumidores con respecto a los alimentos que tienen alto contenido de grasa, azúcar, sodio y grasa trans. De acuerdo a ello ESSALUD, institución encargada de velar por la protección social de los asegurados, considera necesario, recogiendo los documentos señalados, instaurar la Directiva de promoción para la alimentación saludable en ESSALUD a efectos de ponerse a la vanguardia de las instituciones públicas en el fomento de una alimentación saludable”;

Que, mediante Carta e Informe Técnico de Vistos, la Gerencia Central de Planeamiento y Presupuesto evalúa y concluye que la propuesta de Directiva formulada por la Gerencia Central de Prestaciones de Salud se encuentra acorde con las disposiciones establecidas en la Directiva N° 002-GG-ESSALUD-2017 V.01, “Normas para la Formulación, Aprobación, Publicación y Actualización de Directivas en ESSALUD”, y su contenido con el objetivo y finalidad de su formulación, señalando su conformidad con la propuesta;

Que, con Carta e Informe de Vistos, la Gerencia Central de Asesoría Jurídica considera viable el trámite de aprobación del proyecto de “Directiva para la Promoción y Fomento de la Alimentación Saludable en todas las Instalaciones del Seguro Social de Salud–ESSALUD”, al encontrarse elaborada en concordancia con la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el Decreto Legislativo N° 1062, Ley de la Inocuidad de los alimentos, así como con la Directiva N° 002-GG-ESSALUD-2017 V.01, siendo el sustento de su contenido técnico competencia de la Gerencia Central de Prestaciones de Salud, de acuerdo a las funciones establecidas en el Texto Actualizado y Concordado del Reglamento de Organización y Funciones del Seguro Social de Salud–ESSALUD;

Que, conforme a lo señalado en el literal b) del artículo 9° de la Ley N° 27056, es competencia del Gerente General dirigir el funcionamiento de la Institución, emitir las directivas y los procedimientos internos necesarios, en concordancia con las políticas, lineamientos y demás disposiciones del Consejo Directivo y del Presidente Ejecutivo;

Con los vistos de la Gerencia Central de Prestaciones de Salud, de la Gerencia Central de Planeamiento y Presupuesto y de la Gerencia Central de Asesoría Jurídica;

Estando a lo expuesto, y en uso de las atribuciones conferidas;

SE RESUELVE:

1. APROBAR la Directiva de Gerencia General N° 09-GCPS-ESSALUD-2019 V. 01, “Directiva para la Promoción y Fomento de la Alimentación Saludable en todas las Instalaciones del Seguro Social de Salud–ESSALUD”, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución.

2. DISPONER que la Gerencia Central de Prestaciones de Salud se encargue de la supervisión, control, asistencia técnica e implementación del documento técnico aprobado mediante la presente Resolución.

3. DISPONER que los Órganos Centrales, Órganos Desconcentrados, Órganos Prestadores Nacionales, así como las Redes Asistenciales que conforman el Seguro Social de Salud–ESSALUD, en el ámbito de sus competencias, adopten las acciones que resulten necesarias para la difusión, implementación y cumplimiento de la Directiva aprobada por la presente Resolución.

4. DISPONER que los Órganos descritos en el numeral precedente, en un plazo de 30 días calendario, gestionen la suscripción de Adendas a los contratos vigentes con los concesionarios o proveedores relacionados al objeto de regulación de la Directiva aprobada por la presente Resolución, en el ámbito de su competencia, a efectos de incorporar como obligación el cumplimiento de sus disposiciones, sin que ello modifique las condiciones económicas contractuales iniciales. Finalizado el referido plazo deberán informar a la Gerencia General los resultados obtenidos.

5. DISPONER que las Áreas de Logística de ESSALUD a nivel nacional, en el ámbito de sus competencias, adopten

las acciones para establecer que en los nuevos contratos a suscribirse con los proveedores y/o concesionarios se incorporen las disposiciones contenidas en la Directiva aprobada por la presente Resolución.

6. ENCARGAR a la Secretaría General la publicación de la presente Resolución en el Compendio Normativo del Seguro Social de Salud – ESSALUD.

Regístrese y comuníquese.

ALFREDO R. BARREDO MOYANO
Gerente General

DIRECTIVA DE GERENCIA GENERAL N° 09-GCPS-ESSALUD-2019 V.01

DIRECTIVA PARA LA PROMOCIÓN Y FOMENTO DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN TODAS LAS INSTALACIONES DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD – ESSALUD

Índice

- I. OBJETIVO
 - II. FINALIDAD
 - III. BASE LEGAL
 - IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN
 - V. RESPONSABILIDAD
 - VI. DEFINICIONES
 - VII. DISPOSICIONES
- 7.1 DISPOSICIONES GENERALES
 - 7.2 DISPOSICIONES ESPECÍFICAS
 - 7.3 DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

DIRECTIVA DE GERENCIA GENERAL N° 09-GCPS-ESSALUD-2019 V.01

I. OBJETIVO

Emitir disposiciones para que la adquisición y comercialización de alimentos en las instalaciones de ESSALUD cumplan con los criterios de alimentación saludable.

II. FINALIDAD

Garantizar que en las instalaciones de ESSALUD se oferten alimentos saludables contribuyendo a mejorar el estado nutricional del personal, asegurados y visitantes de la institución.

III. BASE LEGAL

3.1. Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 017-2017-SA.

3.2. Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de la Inocuidad de los Alimentos.

3.3. Decreto Supremo N° 033-2016-SA, que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.

3.4. Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021 y su Reglamento.

3.5. Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

3.6. Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la NTS N° 144-MINSA/DIGESA V.01 “Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano”.

3.7. Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Lineamientos para la Promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica”.

3.8. Texto Actualizado y Concordado del Reglamento de Organización y Funciones del Seguro Social de

Salud – ESSALUD, aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 767-PE-ESSALUD-2015, y sus modificatorias.

3.9. Resolución de Gerencia General N° 1806-GG-ESSALUD-2017, que aprueba la Directiva N° 002-GG-ESSALUD-2017, "Normas para la Formulación, Aprobación, Publicación y Actualización de directivas en ESSALUD".

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las presentes disposiciones son de aplicación obligatoria en todas las instalaciones de ESSALUD, propias o contratadas¹, en donde se contrate y oferte servicios de alimentación o expendio de alimentos y bebidas no alcohólicas para el personal, usuarios y visitantes, a nivel nacional.

V. RESPONSABILIDAD

Son responsables de cumplir e implementar la presente Directiva los Gerentes Centrales, Gerentes de Órganos Desconcentrados, Gerentes de Redes Prestacionales, Gerentes y Directores de Redes Asistenciales, Directores de IPRESS, Jefes de Oficina, Administradores, demás funcionarios dentro de sus ámbitos de competencia o funciones y todos los trabajadores que en su momento se constituyan como área usuaria.

VI. DEFINICIONES

6.1 Ácidos grasos trans (AGT).

Son aquellos ácidos grasos que derivan de los procesos químicos y físicos a los que son sometidas las grasas insaturadas, con la finalidad de obtener alimentos grasos de textura más fluida y más fáciles de conservar y también aquellos ácidos grasos que pueden derivar de la tecnología utilizada para el procesamiento de alimentos, por lo que su composición química (isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados, interrumpidos al menos por un grupo metileno) los hace perjudiciales a la salud, ya que funcionan y se metabolizan como si fueran grasas saturadas.

6.2 Agua segura.

Agua sin riesgo para el consumo humano.

6.3 Alimentación saludable.

La alimentación saludable es aquella alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sano, permitiendo una mejor calidad de vida en todas las edades.

6.4 Alimento de alto riesgo.

Todo alimento que, por su naturaleza, composición, factores asociados a su conservación, forma de preparación, pueden tener mayor posibilidad de contener peligros dañinos para la salud de los consumidores.

6.5 Alimento elaborado:

Son todos aquellos elaborados culinariamente, en crudo, precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.

6.6 Alimentos naturales.

Son aquellos alimentos que están en estado natural, es decir que no hayan sido sometidos a alteraciones desde el momento en que son extraídos de la naturaleza hasta su reparación culinaria o consumo. También se consideran en dicha definición los alimentos mínimamente procesados, que son los divididos, partidos, seleccionados, rebanados, deshuesados, picados, pelados, desollados, triturados, cortados, limpiados, desgrasados, descascarillados, molidos, pasteurizados, refrigerados, congelados,

ultracongelados o descongelados; y los alimentos con procesamiento primario, que son aquellos sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, pasteurización, enfriamiento, congelación, envasado al vacío o fermentación no alcohólica.

Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos sin procesar o mínimamente procesados, alimentos mínimamente procesados con vitaminas y minerales añadidos para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública, y alimentos mínimamente procesados con aditivos para preservar sus propiedades originales, como antioxidantes y estabilizadores.

6.7 Alimentos procesados.

Alimentos y bebidas no alcohólicas procesados, corresponden a los alimentos elaborados industrialmente (alimentos fabricados). Los alimentos procesados se refieren a todos los alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o la combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o la combinación de estos para obtener alimentos destinados al consumo humano.

6.8 Área usuaria

Es el órgano o unidad orgánica que realiza un requerimiento de servicios de alimentación. Incluye, entre otros, las instituciones educativas, centros de esparcimiento, unidades operativas de prestaciones sociales. Asimismo, el trabajador que adquiera alimentos.

6.9 Azúcares.

También considerados azúcares libres o azúcares totales. Son todos los monosacáridos o azúcares simples como glucosa, fructosa, galactosa, entre otros, y todos los disacáridos o azúcares compuestos como la sacarosa, maltosa, lactosa entre otros, incluidos los azúcares refinados de caña, remolacha y maíz que se añaden a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente.

6.10 Grasas saturadas.

Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes están compuestos por átomos de carbono ligados por enlaces simples y cuyas valencias disponibles se encuentran "saturadas"- por residuos de hidrógeno. Esto hace que su presentación sea sólida a temperatura ambiente y se derrite conforme se eleva la temperatura. En su mayoría las grasas saturadas provienen de alimentos de origen animal, aunque también están presentes en algunas plantas como la palma, el coco y cacao.

6.11 Principios generales de higiene (PGH).

Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación de procedimientos de buenas prácticas de manufactura o manipulación (BPM) y de procedimientos e higiene y saneamiento (PHS).

6.12 Programa de buenas prácticas de manipulación (BPM).

Conjunto de procedimientos aplicados en la cadena alimentaria del restaurante/café o servicio afín, destinados a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El programa de BPM es formulado en forma escrita, manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación.

6.13 Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, instalaciones, ambientes,

¹ De conformidad con los alcances de cada contrato y/o convenio del cual derivan, o de las adendas que estimen pertinentes suscribir sobre los alcances de la presente Directiva.

equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe y residuos sólidos) y para la prevención y control de plagas. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

6.14 Proveedor

Toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos, o cualquiera otra entidad de derecho público o privado que, con o sin fines de lucro suministra directa o indirectamente en alguna de las fases de la cadena alimentaria, materias primas o insumos, alimentos y piensos.

Para el caso de la presente directiva comprende la persona natural o jurídica que brinda servicios en restaurantes, comedores, cafeterías o cafetines, coches de venta de alimentos, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas no alcohólicas y otros afines.

6.15 Sodio.

Es un elemento químico que existe de manera natural en los alimentos, asociado a otros residuos moleculares o átomos a manera de enlace de tipo iónico formando sales químicas. Es de gran importancia ya que ayuda a mantener el equilibrio hídrico y ácido base de cualquier organismo, constituyendo su compuesto más habitual, el cloruro de sodio o lo que usualmente se denomina sal de mesa. Asimismo, encontramos otras sales de sodio que son de origen industrial, como el glutamato monosódico (acentuador del sabor); benzoato de sodio, acetato de sodio, bicarbonato de sodio (reguladores de acidez y conservantes); hidróxido de sodio, carbonato de sodio (regulador de acidez); eritorbato de sodio (antioxidante), entre otros. Un gramo de 'sal de mesa' contiene 400mg de sodio (1 gramo de sodio equivale a 2.5 gr de sal de mesa).

VII. DISPOSICIONES

7.1 DISPOSICIONES GENERALES

7.1.1 En todas las instalaciones, propias o contratadas², en donde se brinden prestaciones a cargo de ESSALUD (prevención, promoción, recuperación, rehabilitación, prestaciones económicas, y prestaciones sociales), o se realicen actividades administrativas, educativas o de otra índole, se deben brindar alimentos saludables.

7.1.2 Los órganos centrales y desconcentrados, a través de sus titulares, socializan y sensibilizan a todos los trabajadores sobre el contenido del presente documento.

7.2 DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

7.2.1. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

a. Conocer y dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en esta normativa

b. Cumplir con las normativas legales y sanitarias en el marco de la alimentación saludable, tales como: buenas prácticas de Principios generales de higiene (PGH), Programa de buenas prácticas de manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y otras que correspondan, de acuerdo a las disposiciones emanadas por el ente competente DIGESA o quien haga sus veces.

c. Ofertar alimentos elaborados cocinados a la plancha, horneados, hervidos, salteados o al vapor, de corresponder.

d. Utilizar agua segura para la preparación de los alimentos.

e. Promover alimentos naturales o mínimamente procesados recomendados.

f. Contar con personal capacitado en buenas prácticas de almacenamiento, manipulación de alimentos y expendio de alimentos, además de contar con los documentos que se requieren para tal fin.

g. Capacitar a su personal periódicamente en los

temas relacionados al fin que exige la naturaleza del proveedor.

h. Asegurar que el ambiente para la manipulación, preparación y/o expendio de alimentos, debe ser de uso exclusivo para esta actividad, no compartir con áreas de otro tipo, no estar próximos a áreas que puedan representar un riesgo de contaminación cruzada, no tener conexión directa con los servicios higiénicos, tanto del personal como para el público en general.

i. Mantener en buen estado de conservación e higiene la estructura física donde se realice la manipulación, preparación y/o expendio de alimentos.

j. Emplear los ambientes donde se almacene, manipule y prepare alimentos para uso exclusivo.

k. Supervisar periódicamente y adoptar las medidas de seguridad u otras que correspondan de detectarse alguna irregularidad en el contenido de los alimentos que se comercializan u ofertan.

l. No colocar publicidad que promocióne directa o indirectamente el consumo de productos que no propicien una alimentación saludable

m. No ofertar alimentos procesados que no consigne en su etiquetado el registro sanitario según corresponda a la naturaleza del producto.

n. No utilizar como ingrediente del alimento elaborado, ni ofertar alimentos procesados, que contengan advertencias publicitarias de forma octogonal en su etiquetado, en todas las instalaciones propias o contratadas, independiente de la modalidad o naturaleza del servicio, en que se oferte servicios de alimentación para los trabajadores de la institución o público en general.



7.2.2. DEL CONTROL Y VIGILANCIA

a. El Gerente de las Redes Prestacionales, Gerente/Director de las Redes asistencial o máxima autoridad del espacio donde se ubican cualquiera de los servicios ofrecidos por los proveedores, garantiza el desarrollo de inspecciones sanitarias a fin de verificar y exigir el cumplimiento de la presente Directiva.

b. La inspección sanitaria es de dos tipos: programada e inopinada, la primera se da conocer al proveedor, con una anticipación de al menos 20 días; mientras que la inopinada no se da a conocer al proveedor y puede darse las veces que se considere necesario. Ambas inspecciones se realizarán al menos una vez al mes.

c. Los titulares de los órganos centrales o desconcentrados designan al responsable de realizar las inspecciones sanitarias.

d. En cada supervisión se elabora un informe con los hallazgos y recomendaciones, el mismo que se remite a las áreas competentes para las acciones correspondientes.

7.3 DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

a. La presente directiva entra en vigencia a partir del día siguiente de su aprobación.

² De conformidad con los alcances de cada contrato y/o convenio del cual derivan, o de las adendas que estimen pertinentes suscribir sobre los alcances de la presente Directiva.

b. Para los contratos vigentes con los concesionarios o proveedores relacionados al objeto de regulación de la presente Directiva, las partes de mutuo acuerdo suscribirán adendas que incorporen como obligación el cumplimiento de las disposiciones contenidas en la presente Directiva, en la medida que no modifique las condiciones económicas contractuales iniciales. De no ser factible, se aplicarán a la renovación de contrato.

c. En los nuevos contratos a suscribirse con los concesionarios o proveedores destinados a la provisión de alimentos dentro de las instalaciones propias o contratadas de ESSALUD se incluirá una cláusula de responsabilidad de cumplimiento de las presentes disposiciones, señalando que su inobservancia es causal de resolución del contrato y de las penalidades a que hubiere lugar.

1752605-1

ORGANISMOS EJECUTORES

INSTITUTO PERUANO DE ENERGIA NUCLEAR

Aprueban reordenamiento de cargos del Cuadro para Asignación de Personal - CAP Provisional del IPEN

RESOLUCIÓN DE PRESIDENCIA N° 043-19-IPEN/PRES

Lima, 28 de febrero de 2019

VISTOS: El Informe N° 015-2019-PLPR/RACI de la Unidad de Racionalización de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, el Informe Técnico N° 025-2019-REHU de la Unidad de Recursos Humanos de la Oficina de Administración, y el Informe Legal N° 013-19/ASJU de la Oficina de Asesoría Jurídica, y;

CONSIDERANDO:

Que, el Decreto Supremo N° 062-2005-EM, aprobó el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Peruano de Energía Nuclear-IPEN, el cual establece y norma la estructura, la organización y las funciones del IPEN, y las relaciones con sus órganos desconcentrados; y por mandato de su Ley Orgánica, el Instituto Peruano de Energía Nuclear, en adelante IPEN, está encargado de promover, asesorar, coordinar, controlar, representar y organizar las acciones para el desarrollo de la energía nuclear y sus aplicaciones en el país, de acuerdo con la política del Sector. Igualmente por mandato de la Ley, como Autoridad Nacional, está encargada de la regulación, autorización, control y fiscalización del uso de fuentes de radiación ionizante física y salvaguardias de los materiales nucleares en el territorio nacional.

Que, con Resolución Ministerial N° 542-2016-MEM/DM se aprobó el Cuadro de Asignación de Personal Provisional del IPEN, y mediante Resolución de Presidencia N° 351-18-IPEN/PRES, se aprobó el reordenamiento de cargos del CAP Provisional del IPEN.

Que, en atención a ello, es preciso indicar que el Anexo N° 4 – Sobre el CAP Provisional de la Directiva N° 002-2015-SERVIR/GDSRH, “Normas para la gestión del proceso de administración de puestos, y elaboración y aprobación del Cuadro de Puestos de la Entidad-CPE”, aprobada mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 304-2015-SERVIR-PE, modificada por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 057-2016-SERVIR-PE, en adelante la Directiva, indica cuales son las consideraciones que se deben realizar para la elaboración y aprobación del CAP Provisional.

Que, al respecto, el numeral 1.3 del Anexo 4 de la Directiva, indica lo siguiente: “Las entidades que cuenten

con un Cuadro para Asignación de Personal (CAP) vigente pueden elaborar una propuesta de CAP Provisional en el que considere un ajuste de hasta por un máximo del 5% del total de cargos aprobados por la entidad para el inicio del año fiscal. En caso la entidad cuente con una CAP Provisional, podrá ajustar el documento también hasta un por un máximo del 5% del total de cargos allí contenidos, pero en ese caso se deben seguir los lineamientos establecidos en el numeral 5 del presente anexo. En ningún caso las acciones señaladas habilitan a la entidad a requerir o utilizar mayores recursos presupuestarios para tal efecto”.

Que, sobre el particular, el reordenamiento del CAP Provisional del IPEN se enmarca en las situaciones contempladas en la Directiva, de acuerdo a lo dispuesto en el numeral 1.3 de su Anexo 4, por lo que se propone un total de doce (12) cargos a incorporar.

Que, el numeral 5 del Anexo N° 4 de la Directiva, acota que: “El reordenamiento de cargos del CAP Provisional es el procedimiento mediante el cual se pueden realizar los siguientes ajustes: a) Cambios en los campos: “n° de orden”, “cargo estructural”, “código”, “clasificación”, “situación del cargo” y “cargo de confianza”, y b) Otras acciones de administración del CAP Provisional que no incidan en un incremento del presupuesto de la entidad, incluyendo el supuesto señalado en el numeral 1.3 del presente anexo”.

Que, el segundo párrafo del numeral 5 del Anexo 4 de la Directiva, establece entre otros puntos, que, el reordenamiento de cargos contenidos en el CAP Provisional podrá aprobarse mediante resolución o dispositivo legal que corresponda al titular de la entidad, previo informe de la unidad de recursos humanos, con el visto bueno de la unidad de racionalización.

Que, mediante Informe Técnico N° 025-2019-REHU, la Unidad de Recursos Humanos presenta la propuesta de reordenamiento del CAP-Provisional del IPEN y solicita su aprobación por las razones expuestas en el referido informe técnico.

Que, con Informe N° 015-2019-PLPR/RACI, la Unidad de Racionalización emite opinión favorable respecto a la propuesta del reordenamiento del CAP Provisional del IPEN propuesta por la Unidad de Recursos Humanos.

Que, con Informe Legal N° 013-19-ASJU, la Oficina de Asesoría Jurídica opina que es legalmente viable aprobar el reordenamiento de CAP- Provisional.

Que, por lo expuesto resulta necesario aprobar el reordenamiento del CAP Provisional del IPEN, considerando que el expediente cuenta con los documentos que sustentan el acto administrativo.

De conformidad con los artículos 9 y 10 del Reglamento de Organización y Funciones del IPEN, aprobado por Decreto Supremo N° 062-2005-EM.

Con los vistos del Director Ejecutivo; de la Directora de la Oficina de Asesoría Jurídica; del Director de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto; del Director de la Oficina de Administración.

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- Dejar sin efecto la Resolución de Presidencia N° 351-18-IPEN/PRES.

Artículo Segundo.- Aprobar el Reordenamiento de cargos del Cuadro para Asignación de Personal – CAP Provisional que como Anexo adjunto forma parte de la presente Resolución.

Artículo Tercero.- La presente Resolución deberá publicarse en el Diario Oficial El Peruano, de conformidad con lo señalado en el numeral 6 del Anexo N° 04 – Sobre CAP provisional de la Directiva N° 002-2015-SERVIR-GDSRH, “Normas para la gestión del proceso de administración de puestos, y elaboración y aprobación del Cuadro de Puestos de la Entidad-CPE”, aprobada mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 304-2015-SERVIR-PE. El reordenamiento del Cuadro para Asignación de Personal – CAP Provisional, será publicado en el portal electrónico de la Entidad dentro de los tres (03) días calendario siguiente a la fecha de publicación en el Diario Oficial El Peruano.