

TERMINOS DE REFERENCIA**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL CENTRO DE SALUD ALTO INCLAN I-4 – HOSPITAL ALTO INCLAN – RED DE SALUD ISLAY – GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA – REGION AREQUIPA****1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

Contratación del Servicio de alimentación que realice la elaboración y distribución de raciones alimenticias a pacientes hospitalizados y personal de guardia de acuerdo a la prescripción médica y lo requerido por el Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán I-4 – Hospital Alto Inclán – periodo mes de diciembre 2023.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de contratación tiene por finalidad brindar tratamiento nutricional al paciente hospitalizado y personal de guardia mediante una alimentación adecuada a fin de contribuir en la atención integral de su salud.

3. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACION

El C.S. Alto Inclán I-4 considerado como establecimiento estratégico el 06 de julio del 2023 entró en funcionamiento en la nueva infraestructura del Hospital Alto Inclán, para su puesta en operatividad y mantenimiento, el Ministerio de Economía y Finanzas mediante D.S. N° 246-2023-EF de fecha 14 de noviembre del 2023, autoriza una transferencia de partidas en el Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2023, a favor del Gobierno Regional de Arequipa, para **financiar la operación y mantenimiento del Establecimiento de Salud I-4 Centro de Salud Alto Inclán**, con cargo a los recursos del presupuesto institucional del Ministerio de Salud, en el marco de lo dispuesto en el numeral 29.1 del artículo 29 de la Ley N° 31638, Ley del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2023.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN**Objetivo General**

Proporcionar a través de la contratación de un Servicio de Alimentación, raciones alimenticias con cantidad, calidad e inocuidad para pacientes hospitalizados y personal de guardia, acorde a los estándares técnicos y sanitarios de las normativas vigentes.

Objetivos Específicos

Contar con una empresa idónea capaz de cumplir con los requerimientos normados y establecidos en los reglamentos y normas técnicas de salud y Términos de Referencia.

5. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**5.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR**

El Servicio de Alimentación por contratar es a **TODO COSTO**, se encargará de la preparación y distribución de raciones alimentarias para pacientes hospitalizados y personal de guardia del C.S. Alto Inclán I-4 - Hospital Alto Inclán – periodo mes de diciembre 2023.



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



TIPO DE DIETA (DESAYUNO + ALMUERZO + CENA)*		TOTAL DIARIO DE RACIONES	TOTAL MENSUAL DE RACIONES
LIQUIDA RESTRINGIDA		06	120
LIQUIDA AMPLIA		06	120
LICUADA		08	120
BLANDA		12	360
COMPLETA PACIENTES		12	360
ALIMENTACION PERSONAL DE GUARDIA	ATENCION	TOTAL DIARIO ATENCIONES	TOTAL MENSUAL ATENCIONES
	DESAYUNO	14	420
	ALMUERZO	30	900
	CENA	30	900
	REFRIGERIO	14	420

Ración: 01 Ración corresponde a DESAYUNO + ALMUERZO + CENA.

* Atención: corresponde al personal de guardia que puede ser con refrigerio - desayuno o almuerzo - cena de manera individualizada.

5.2. CARACTERÍSTICAS DE LOS GRUPOS DE ALIMENTOS

El Proveedor se compromete a dar las porciones alimentarias en cumplimiento a lo establecido en la Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva - CENAN 2005 y en coordinación con el requerimiento de las Nutricionistas del C.S. Alto Inclán I-4 - Hospital Alto Inclán.

Las dietas que se brindarán tanto al personal de guardia como al paciente hospitalizado deberán ser variadas, suficientes, equilibradas e inocuas, para lo cual pasamos a detallar los diferentes grupos de alimentos que deberán ser considerados dentro de las preparaciones diarias.

5.2.1 GRUPOS DE ALIMENTOS ENERGÉTICOS

CEREALES Y DERIVADOS (VER ANEXO N°01 – TDR)
Deben cumplir con las características organolépticas.
Arroz: Arroz blanco calidad extra, arroz integral. • Arroz sin guarnición (375 g en cocido): Según programación. • Arroz con guarnición (200 g en cocido): Según programación.
Avena, quinoa, kiwicha: en hojuela, a diario 300 cc en líquido y como parte de preparaciones según tabla de dosificación.
Cebada: 300 cc en líquido como mínimo.
Maíz: maíz fresco, maíz morado, maíz mote, maíz cancha. En chicha 300 cc como mínimo y en preparación según tabla de dosificación.
Fideos: En Tallarines 375 g en cocido y según tabla de dosificación el cabello ángel, tornillo, letras, canuto, tallarín delgado, spaghetti, fideo chino, sémola, Trigo, salvado de trigo; teniendo en cuenta la programación.

RED DE SALUD ISLAY – (C.S. Alto Inclán – Hospital Alto Inclán) Calle Yaraví – Vía de Evitamiento. Colinda con AVIS Cosar Valloja

Web: www.saludarequipa.gob.pe/redislay/islay0.html

Blog: redislay.blogspot.com

Pan: De peso 40 g por unidad el pan blanco (Ciabatti, francés, mollete, yema, integral), bizcochos, pan de molde y según requerimiento.

Tostadas: Tostadas blancas e integrales, 2 unidades por cada pan de reemplazo o según requerimiento.

Galletas: Galletas de vainilla y galletas de soda según requerimiento.

Harinas: Maicena, Harina preparada (trigo), polenta de maíz. Según requerimiento, preparación y programación (tortas, queques, bizcochuelos etc.)

TUBÉRCULOS (VER ANEXO N°02 - TDR)

Deben cumplir con las características organolépticas:

Papa con sus variantes (papa amarilla, papa blanca, molinera), camote, en acompañamiento 128 g en cocido, como causa y papa rellena 145 g en cocido y en otras preparaciones según tabla de dosificación.

Yuca, arracacha, oca en guarnición sin arroz 170 g en cocido, en otras preparaciones según tabla de dosificación.

Olluco 182 g en cocido en guisos o ajiaco y en otras preparaciones según tabla de dosificación. La disponibilidad es de acuerdo con el tiempo y estación.

AZÚCARES (VER ANEXO N°03 - TDR)

Deben cumplir con las características organolépticas, azúcar rubia, chancaca, mermelada, miel de abeja, edulcorante (estevia en polvo). La frecuencia es a diario y de acuerdo a programación.

GRASAS Y OLEAGINOSAS (VER ANEXO N°04 - TDR)

Deben cumplir con las características organolépticas: aceite vegetal, de girasol, de maíz, aceite de oliva virgen, mantequilla (seleccionada), aceitunas, palta. La frecuencia es de acuerdo a programación. Se usarán grasas embotelladas de origen vegetal y deberán contar con Registro Sanitario.

SEMILLAS: Deben cumplir con las características organolépticas semilla de linaza, chía.

- **Aceite vegetal:** De buena calidad
- **Mantequilla:** 1 vez/semana según programación, NO margarina
- **Aceituna negra grande:** Mínimo 1 vez por semana o según programación
- **Palta:** De buena calidad y presentación, mínimo 2 veces por semana o según programación



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



5.2.2 GRUPOS DE ALIMENTOS FORMADORES

LECHE Y DERIVADOS (VER ANEXO N°05 - TDR)

Deben cumplir con las características organolépticas, se empleará para bebida, licuados y en preparaciones según programación, en bebida se debe diluir al medio. En cuanto al queso debe ser de fresco, corte, dietético, parmesano.

LECHE: NO MEZCLA LÁCTEA, Sin diluir (150 cc). Evaporada en desayuno a diario o según programación y requerimiento. Entera, descremada, deslactosada si se requiere y no menos de 6 g de proteínas por cada 100 cc.

QUESO (fresco, corte y dietético) (30g x pan): 2 veces por semana en desayuno y según programación.

YOGURT NATURAL SIN SABORIZANTE: 250 cc, 1 vez por semana.

CARNES (en cocido) (VER ANEXO N°06 - TDR)

CARNES ROJAS: Deberán ser FRESCAS que se usarán para la preparación de los menús, que cumplan con las características organolépticas. Carne de res magra, Cerdo magro, Cabrito.

- Chanco: 3 veces al mes (130 g pulpa – 200 g con hueso)
- Res: 2 veces por semana (130 g pulpa – 200 g con hueso)
- Cabrito: 2 veces por mes (130 g pulpa – 200 g con hueso).
- Embutidos: 2 veces al mes (Jamón de pavo, cerdo, salchicha, chorizo, cabanossi, tocino).

AVES: Deberán ser FRESCAS que se usarán para la preparación de los menús, que cumplan con las características organolépticas, Carne magras, pollo, pava, pato, gallina y pavo.

- Pava: 2 veces por semana (130 g pulpa – 200 g con hueso)
- Pollo: 3 veces por semana (130 g pulpa – 200 g con hueso)
- Gallina: 2 veces por semana (130 g pulpa – 200 g con hueso)
- Pavo: 2 veces al año (130 g Navidad y Año Nuevo – 200 g con hueso)
- Pato: 2 veces por mes (130 g pulpa – 200 g con hueso)

VISCERAS: Deben cumplir con las características organolépticas: Hígado de pollo, hígado de res, patas de pollo, patas de chanco, patas de res, lengua, ubre, molleja, corazón de pollo, corazón de res. La frecuencia es de acuerdo con la programación.

- Visceras (hígado y corazón): 1 vez por semana (130 g pulpa)

PESCADOS, MARISCOS Y DERIVADOS (VER ANEXO N°07 - TDR)

PESCADOS: Debe ser fresco cumpliendo con las características organolépticas: Pescado blanco y oscuro, tollo lechero, ojo de uva, peje, corvina, bonito, cabrilla, cachema, pampanito, suco.

- **Pescado:** 2 veces por semana (130 g pulpa- 200 g con espina) según tipo de pescado.

- **En caso de ceviche:** 80 g en cocido.

MARISCOS: Deben cumplir con las características organolépticas: Langostino, pulpo, choros, pota, conchas de abanico, conchitas. La frecuencia es de acuerdo con programación y tiempo de estación. Cantidad de 130gr o 50gr, dependiendo de la preparación.

CRUSTACEOS: Deben cumplir con las características organolépticas: cangrejo, langostinos. La frecuencia es de acuerdo con programación y tiempo de estación. Cantidad de 130gr o 50gr, dependiendo de la preparación.

ENLATADOS: Deben cumplir con las características organolépticas, contar con Registro Sanitario de la DIGEMID y fecha de caducidad. Las conservas deben ser sólidos, filetes de atún, conservas de atún en aceite, atún en agua y sal. La frecuencia es de acuerdo con programación. Cantidad 50 g según preparación.

HUEVOS (VER ANEXO N°08 - TDR)

HUEVOS: Deben cumplir con las características organolépticas, deben ser frescos, de gallina, codorniz. Se utilizarán los huevos a diario o según necesidad.

- Frecuencia mínima de 3 veces por semana o según programación.

MENESTRAS (VER ANEXO N°09 - TDR)

Deben cumplir con las características organolépticas, lenteja serrana, arveja partida, garbanzo, frijol bocanegra, frijol caballero, pallar, habas, frijol bayo, frijol bocanegra, frijol panamito y soya (grano). La frecuencia es de acuerdo con programación y tiempo de estación.

- **Menestras:** 180 g en cocido como guarnición o 100 g en cocido en ensalada, mínimo 3 veces por semana o según programación.

- **Bebida de soya evaporada sin diluir (150cc) o en grano crudo (48 g para 300cc):** Frecuencia de 3 veces por semana según programación e indicación de nutricionista.

5.2.3 GRUPOS DE ALIMENTOS PROTECTORES

FRUTAS (VER ANEXO N°10 - TDR)

Deben cumplir con las características organolépticas. Según calidad, frescas (papaya, piña, melón, lima, granadilla, sandía, manzana, durazno, tumbo, pera de agua, plátano de la isla, limón, plátano de seda, plátano de freír, plátano verde, plátano manzano, tamarindo, membrillo, mango, higos, fresas, naranja, mandarina, uvas, ciruelas, tuna, arándano, aguaymanto, carambola, cocona, etc). La frecuencia es de acuerdo con programación y tiempo de estación.

- Fruta no cítrica (180 g en crudo): A Diario; al natural en forma entera, cocidas, jugos o ensalada.
- Fruta cítrica (180 g en crudo): Mínimo 3 veces por semana o según necesidad.
- Frutas Secas: 03 veces por semana.

VERDURAS Y HORTALIZAS (VER ANEXO N°11 - TDR)

Deben cumplir con las características organolépticas, acelga, albahaca, perejil, culantro, caigua, habas verdes, zapallo loche, zapallo macre, zapallo italiano, zanahoria, apio, hierba buena, espinaca, tomate, cebolla, cebolla china, vainitas, brócoli, rocoto, coliflor, lechuga (lacia y arrepollada), pimienta, ají de mesa, nabo, alverja verde, rabanito, ajos, poro, ají amarillo, repollo, col, col china, colantao, frijol chino, etc, ofreciendo variedad de verduras y hortalizas según preparación.

FRECUENCIA: A diario 3 a 5 verduras diferentes, en almuerzo y cena ó según programación y tiempo de estación.

- En Ensalada (3 tzas)
- Como parte de preparaciones: Según tabla de dosificación.

MISCELANEOS

CAFÉ EN GRANO, INFUSIONES: Deben contar con Registro Sanitario: manzanilla, té, anís, mate digestivo, boldo, etc. La frecuencia según programación.

GELATINA: En polvo, envasada, con Registro Sanitario y fecha de caducidad, diversos colores y sabores. La frecuencia según programación.

HELADO: De sabor diversos. Envasado, Registro Sanitario y fecha de caducidad.

CONDIMENTOS: Azafrán, kion, laurel, tomillo, canela china, canela, clavo de olor, vainilla, vinagre, sillao, sal, cocoa, chocolate para bebida, pimienta, comino, orégano, tauri, mensi. La frecuencia a diario. Los condimentos para usar serán envasados y deberán contar con registro sanitario.

OTROS: En preparaciones como cabrito o arroz con pato y otras, se utilizará chicha de jora, cerveza negra y vino. La frecuencia es de acuerdo con la programación.

5.3. FRECUENCIA Y CANTIDAD:

En relación con la frecuencia, el proveedor cumplirá con la entrega de raciones según programaciones, previamente aprobadas y visadas por el Servicio de Nutrición.

Las programaciones deben adecuarse de acuerdo a lo solicitado por el Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán 1-4 - Hospital Alto Inclán.

5.4. PRESENTACIÓN DE LAS RACIONES PARA PERSONAL DE GUARDIA.

Esquema de alimentación (en cocido)

DESAYUNO		
Leche y/o Yogurt		300 CC
Cereal en bebida		300 CC
Jugo de Fruta		300 CC
Café o soya líquida o infusiones (Opcional)		300 CC
Pan o equivalentes		2 unidades 40g c/u
Entremés por cada unidad de pan	Pollo	30 g
	Res o carne roja 3	30 g
	Pescado	30 g
	Huevos	1 huevo
	Queso	40 g
	Menudencia	30 g
	Aceituna	3 unidades
	Palta	1/4 unidad mediana

NOTA: El desayuno debe cubrir el total de proteínas indicada

ALMUERZO	
Ensalada con sólo verduras(1)	Verduras: De 3 tipos (200gr)
Ensalada con otros grupos(2)	Verduras: 3 tipos diferentes (200gr) Menestras: 50 g en cocido

RED DE SALUD ISLAY – (C.S. Alto Inclán – Hospital Alto Inclán) Calle Yaravi – Vía de Evitamiento. Colinda con AVIS Cesar Vallejo

Web: www.saludarequipa.gob.pe/redislay/islay0.html

Blog: redislay.blogspot.com

	Tubérculos: 40 g en cocido Cereales: 80 g cocido Frutas: ¼ Unidad mediana Oleaginosas: 15 g Palta: ¼ Unidad mediana *Pollo, carne, atún, huevo (40 g cocido)
Entrada(3) 200 gr total	Tubérculo: 145 g cocido Palta: 1/2 Unidad mediana *Pollo, res, atún o Pescado: 40 g cocido
Sopa(4) (300 cc)	Verduras: 3 tipos diferentes 20g c/u Menestras: 20 g en cocido Tubérculos: 30 g en cocido Cereales: 20 g cocido *Pollo, carne, atún, huevo (40 g pulpa cocida)
Cereal	Sin guarnición: 375gr cocido. Con guarnición: 200 gr cocido.
Tubérculos, otros (plátano o choclo sancochado), ver tabla de dosificación	Como acompañamiento 128 g cocido. Como guarnición sin arroz 170 gr cocido
Menestras**	150 g en cocido como guarnición
Carnes (ROJAS Y BLANCAS) 1	130 g. pulpa o 170 g con hueso en cocido.
Verduras dentro del Segundo (según preparación)	3 verduras diferentes de 20 g c/u
Fruta(5)	130 a 150 gr
Postre(6)	250 cc
Refresco	300 cc (opcional 01 vaso extra)

Si es 2 ya no es 3; y si es 3 necesariamente es con 1. Si es 5 ya no es 6.

* Obligatorio

**Según programación.

CENA	
Ensalada con sólo verduras(1)	Verduras: De 3 tipos (200gr)
Ensalada con otros grupos(2)	Verduras: 3 tipos diferentes (200gr) Menestras: 50 g en cocido Tubérculos: 40 g en cocido Cereales: 80 g cocido Frutas: ¼ Unidad mediana Oleaginosas: 15 g Palta: ¼ Unidad mediana *Pollo, carne, atún, huevo (40 g cocido)
Entrada(3) 200 gr total	Tubérculo: 145 g cocido Palta: 1/2 Unidad mediana *Pollo, res, atún o Pescado: 40 g cocido
Sopa(4) (300 cc)	Verduras: 3 tipos diferentes 20g c/u Menestras: 20 g en cocido Tubérculos: 30 g en cocido Cereales: 20 g cocido *Pollo, carne, atún, huevo (40 g pulpa cocida)
Cereal	Sin guarnición: 300gr cocido. Con guarnición: 200 gr cocido.
Tubérculos, otros (plátano o choclo sancochado)	Como acompañamiento 128 g cocido. Como guarnición sin arroz 170 gr cocido
Carnes (ROJAS Y BLANCAS)	130 g. pulpa o 170 g con hueso en cocido.
Verduras cocidas (según preparación)	3 verduras diferentes de 20 g c/u
Fruta(5)	180 gr
Postre(6)	250 cc
Café (Opcional)	300 cc

Si es 2 ya no es 3; y si es 3 necesariamente es con 1. Si es 5 ya no es 6.

* Obligatorio

**Según programación.

Además, las 3 comidas deben tener a la disposición; agua caliente, agua fría y agua helada a libre demanda.

5.5. PRESENTACIÓN DE LAS RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS.

Para los pacientes existe diversificación de regímenes: Dietas completas o normales, Dietas blandas y sus variaciones en hipograsas, hiposódicas, hipoglúcidas, thevenon, hipoalergénica, astringentes, renales, hipopurínicas, hiperproteicas, hipercalóricas, hipocalóricas e hipercelulósicas; dietas severas, alimentación complementaria según edad del niño, licuadas artesanales y con fórmulas enterales, líquidas amplias y líquidas restringidas que son de acuerdo a las necesidades de los pacientes.

5.5.1 DIETAS COMPLETAS O NORMALES

Considerando como mediana, a una persona de 70 kg de peso, los requerimientos serían: Calorías totales: 2100 Kcal.

RACION	DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL (%)	PROTEÍNAS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	GRASAS (g)
DESAYUNO	30	21	158	70
ALMUERZO	40	28	210	93
CENA	30	21	158	70
TOTALES		70	526	233

RECOMENDACIONES RDA			
VITAMINA A	VITAMINA C	CALCIO	HIERRO
1000	60	800	10

DESAYUNO		
Leche y/o Yogurt	250 CC	
Cereal en bebida	250 CC	
Jugo de Fruta/fruta entera	250 CC/150g	
Café o soya líquida o infusiones (Opcional)	250 CC	
Pan o equivalentes	2 unidades 40g c/u	
Entremés por cada unidad de pan	Pollo	30 g.
	Res o carne roja 3	30 g
	Pescado	30 g
	Huevos	1 huevo
	Queso	40 g
	Menudencia (Hígado de res o pollo)	30 g
	Aceituna	3 unidades grandes
	Palta	¼ unidad grandes

NOTA: El desayuno debe cubrir el total de proteínas indicada.

ALMUERZO

Ensalada con sólo verduras(1)	Verduras: De 3 tipos (200gr)
Ensalada con otros grupos(2)	Verduras: 3 tipos diferentes (200gr) Menestras: 50 g en cocido Tubérculos: 40 g en cocido Cereales: 80 g cocido Frutas: ¼ Unidad mediana Oleaginosas: 15 g Palta: ¼ Unidad mediana *Pollo, carne, atún, huevo (40 g cocido)
Entrada(3) 200 gr total	Tubérculo: 145 g cocido Palta: 1/2 Unidad mediana *Pollo, res, atún o Pescado: 40 g cocido
Sopa(4) (300 cc)	Verduras: 3 tipos diferentes 20g c/u Menestras: 20 g en cocido Tubérculos: 30 g en cocido Cereales: 20 g cocido *Pollo, carne, atún, huevo (40 g pulpa cocida)
Cereal	Sin guarnición: 300 gr cocido. Con guarnición: 200 gr cocido.
Tubérculos, otros (plátano o choclo sancochado), ver tabla de dosificación	Como acompañamiento 128 g cocido. Como guarnición sin arroz 170 gr cocido
Menestras**	125 g en cocido como guarnición
Carnes (ROJAS Y BLANCAS) 1	100 g. pulpa o 180 g con hueso en cocido.
Verduras dentro del Segundo (según preparación)	3 verduras diferentes de 20 g c/u
Fruta(5)	130 a 150 gr
Postre(6)	250 cc
Refresco	250 cc (opcional 01 vaso extra)

Si es 2 ya no es 3; y si es 3 necesariamente es con 1. Si es 5 ya no es 6.

* Obligatorio

** Según programación.

CENA	
Ensalada con sólo verduras(1)	Verduras: De 3 tipos (200gr)
Ensalada con otros grupos(2)	Verduras: 3 tipos diferentes (200gr) Tubérculos: 40 g en cocido Cereales: 60 g cocido Frutas: ¼ Unidad mediana Oleaginosas: 10 g Palta: ¼ Unidad mediana *Pollo, carne, atún, huevo (40 g cocido)
Entrada(3) 200 gr total	Tubérculo: 100 g cocido Palta: 1/2 Unidad mediana *Pollo, res, atún o Pescado: 40 g cocido
Sopa(4) (300 cc)	Verduras: 3 tipos diferentes 20g c/u Tubérculos: 30 g en cocido Cereales: 20 g cocido *Pollo, carne, atún, huevo (40 g pulpa cocida)
Cereal	Sin guarnición: 250gr cocido. Con guarnición: 200 gr cocido.



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



Tubérculos, otros (plátano o choclo sancochado)	Como acompañamiento 128 g cocido. Como guarnición sin arroz 170 gr cocido
Carnes (ROJAS Y BLANCAS)	100 g. pulpa o 180 g con hueso en cocido.
Verduras cocidas (según preparación)	3 verduras diferentes de 20 g c/u
Fruta(5)	130 a 150 gr
Postre(6)	250 cc
Refrescos o infusión (Opcional)	250 cc (Opcional 01 vaso extra)

Si es 2 ya no es 3; y si es 3 necesariamente es con 1. Si es 5 ya no es 6.

* Obligatorio

** Según programación. Además, las 3 comidas deben tener a la disposición; agua caliente, agua fría y agua helada a libre demanda.

*** ADICIONALES:

Es la denominación que se realiza a las colaciones que se indican a media mañana, media tarde y en la noche por el profesional nutricionista del Servicio de Nutrición, con la finalidad de completar volumen, requerimiento calórico y/o proteico. Es necesario indicar que estas atenciones forman parte de la dieta indicada la misma que se atiende en forma fraccionada.

5.2.4 DIETA BLANDA

5.5.2.1 Dieta blanda normal e hiposódica:

Este tipo de dieta incluye alimentos con muy poca grasa o aceites, especias o condimentos, limita o elimina el café, bebidas que contengan cafeína y bebidas con alcohol; es modificada en textura para facilitar su masticación, es adecuada en nutrientes con un contenido en fibra moderadamente bajo, no requiere suplementación a menos que no se ingiera la cantidad suficiente de alimentos para cubrir sus necesidades. En algunos casos se pueden sugerir colaciones para aumentar la ingesta energética o disminuir los síntomas de distensión abdominal.

Alimentos excluidos: Frutas y vegetales crudos, pan integral, alimentos sazonados y de sabor marcado, menestras y frituras.

Considerando como mediana, a una persona de 70 kg de peso, los requerimientos serían: Calorías totales: 2100 Kcal.

	DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL (%)	PROTEÍNAS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	GRASAS (g)
DESAYUNO	30	21	158	70
ALMUERZO	40	28	210	93
CENA	30	21	158	70
TOTALES		70	526	233

RECOMENDACIONES RDA			
VITAMINA A	VITAMINA C	CALCIO	HIERRO
1000	60	800	10

DESAYUNO

RED DE SALUD ISLAY – (C.S. Alto Inclán – Hospital Alto Inclán) Calle Yaraví – Vía de Evitamiento, Colinda con AVIS Cesar Vallejo

Web: www.saludarequipa.gob.pe/redislay/islay0.html

Blog: redislay.blogspot.com

Leche y/o Yogurt	250 CC	
Cereal en bebida	250 CC	
Jugo de Fruta/fruta entera	250 CC/150g	
Café o soya líquida o infusiones (Opcional)	250 CC	
Pan o equivalentes	2 unidades 40g c/u	
Entremés por cada unidad de pan	Pollo	30 g.
	Res ó carne roja 3	30 g
	Pescado	30 g
	Huevos	1 huevo
	Queso	40 g
	Menudencia (Hígado de res o pollo)	30 g
	Aceituna	3 unidades grandes
	Palta	¼ unidad grandes

NOTA: El desayuno debe cubrir el total de proteínas indicada.

ALMUERZO	
Ensalada con sólo verduras(1)	Verduras: De 3 tipos (200gr)
Ensalada con otros grupos(2)	Verduras: 3 tipos diferentes (200gr) Menestras: 50 g en cocido Tubérculos: 40 g en cocido Cereales: 80 g cocido Frutas: ¼ Unidad mediana Oleaginosas: 15 g Palta: ¼ Unidad mediana *Pollo, carne, atún, huevo (40 g cocido)
Entrada(3) 200 gr total	Tubérculo: 145 g cocido Palta: 1/2 Unidad mediana *Pollo, res, atún o Pescado: 40 g cocido
Sopa(4) (300 cc)	Verduras: 3 tipos diferentes 20g c/u Menestras: 20 g en cocido Tubérculos: 30 g en cocido Cereales: 20 g cocido *Pollo, carne, atún, huevo (40 g pulpa cocida)
Cereal	Sin guarnición: 300 gr cocido. Con guarnición: 200 gr cocido.
Tubérculos, otros (plátano o choclo sancochado), ver tabla de dosificación	Como acompañamiento 128 g cocido. Como guarnición sin arroz 170 gr cocido
Menestras**	125 g en cocido como guarnición
Carnes (ROJAS Y BLANCAS) 1	100 g. pulpa ó 180 g con hueso en cocido.
Verduras dentro del Segundo (según preparación)	3 verduras diferentes de 20 g c/u
Fruta(5)	130 a 150 gr
Postre(6)	250 cc
Refresco	250 cc (opcional 01 vaso extra)

* o ** o ***Según programación.

CENA

Ensalada con sólo verduras(1)	Verduras: De 3 tipos (200gr)
Ensalada con otros grupos(2)	Verduras: 3 tipos diferentes (200gr) Tubérculos: 40 g en cocido Cereales: 60 g cocido Frutas: ¼ Unidad mediana Oleaginosas: 10 g Palta: ¼ Unidad mediana *Pollo, carne, atún, huevo (40 g cocido)
Entrada(3) 200 gr total	Tubérculo: 100 g cocido Palta: 1/2 Unidad mediana *Pollo, res, atún o Pescado: 40 g cocido
Sopa(4) (300 cc)	Verduras: 3 tipos diferentes 20g c/u Tubérculos: 30 g en cocido Cereales: 20 g cocido *Pollo, carne, atún, huevo (40 g pulpa cocida)
Cereal	Sin guarnición: 250gr cocido. Con guarnición: 200 gr cocido.
Tubérculos, otros (plátano o choclo sancochado)	Como acompañamiento 128 g cocido. Como guarnición sin arroz 170 gr cocido
Carnes (ROJAS Y BLANCAS)	100 g. pulpa o 180 g con hueso en cocido.
Verduras cocidas (según preparación)	3 verduras diferentes de 20 g c/u.
Fruta(5)	130 a 150 gr
Postre(6)	250 cc
Refrescos o infusión (Opcional)	250 cc (Opcional 01 vaso extra)

Además, las 3 comidas deben tener a la disposición; agua caliente y agua fría a libre demanda.

Los condimentos para utilizar deben ser sólo naturales. Las presentaciones de los platos serán agradables al gusto y a la vista del paciente, teniendo en cuenta la gastronomía hospitalaria.

*** ADICIONALES:

Es la denominación que se realiza a las colaciones que se indican a media mañana, media tarde y en la noche por el profesional nutricionista del Servicio de Nutrición, con la finalidad de completar volumen, requerimiento calórico y/o proteico. Es necesario indicar que estas atenciones forman parte de la dieta indicada la misma que se atiende en forma fraccionada.

5.2.5 DIETA LICUADA

La dieta licuada es una valiosa opción nutricional para pacientes que presentan dificultad para masticar y deglutir los alimentos.

Se basa en consumir alimentos o bebidas que hayan sido licuados o modificados y pasados por colador antes de consumirlos.

Estos alimentos líquidos pueden ser tomados a sorbos de una taza, usando un sorbete o una cuchara por vía oral o por algún tipo de sonda.

Algunas dietas serán necesariamente fraccionadas para cubrir los requerimientos de los pacientes.

Alimentos que debería incluir:

➤ Panes, cereales, arroz y pasta:



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



- Panes o galletas simples
- Cereales cocidos enriquecidos, como sémola
- Arroz, pasta o fideos cocidos
- Frutas y verduras blandas:
 - Frutas y verduras cocidas sin la piel ni las semillas
- Carnes y otras fuentes de proteínas:
 - Carne tierna de res, pollo, cerdo o pavo cocida
 - Carnes coladas para bebés (papillas de bebé)
 - Huevos duros o al hilo
 - Menestras cocidas, como arvejas o frijol o lentejas sin la piel
- Postres:
 - Mazamorras líquidas
- Grasas:
 - Aceite de oliva
- Otros líquidos y alimentos:
 - Leche, jugo, infusión o suplementos nutritivos
 - Postres, como batidos o gelatina

O CUALQUIER OTRO ALIMENTO QUE SEA SOLICITADO POR LA O (EL) NUTRICIONISTA Y ES NECESARIO PARA LA ATENCIÓN DEL PACIENTE. Además, las comidas deben tener a la disposición; agua caliente y agua fría a libre demanda (según estación). Los condimentos a utilizar deben ser sólo naturales.

5.2.6 DIETA LÍQUIDA AMPLIA

Esta dieta aporta alimentos líquidos y semilíquidos de tal forma que no sea necesario masticar y su digestión sea fácil, incluyen:

ALIMENTO	TIPO
LACTEO	Yogures líquidos, leche entera, semi o desnatada
CARNE	Caldo de carne
PESCADO	Caldo de pescado
VERDURA	Zumos de verdura Caldos y sopas vegetales
FRUTA	Zumos de fruta y néctares, Compota de fruta diluida
DIVERSOS	Infusiones, bebida de soja
	Preparados comerciales líquidos
	Azúcar, sal, miel
	Almendra líquida
	Bebidas isotónicas

Además, las comidas deben tener a la disposición; agua caliente y agua fría a libre demanda. Los condimentos para utilizar deben ser sólo naturales.

5.2.7 DIETA LÍQUIDA RESTRINGIDA

Esta dieta proporciona los requerimientos diarios de agua, pero estimula muy poco el tracto gastrointestinal. Incluye agua, infusiones, caldos de frutas coladas, gelatina, miel y azúcar. Son a libre demanda.

RED DE SALUD ISLAY – (C.S. Alto Inclán – Hospital Alto Inclán) Calle Yaraví – Vía de Evitamiento. Colinda con AVIS. Cesar Vallejo

Web: www.saludarequipa.gob.pe/redislav/islay0.htm

Blog: redislav.blogspot.com

5.2.8 OTRAS ESPECIFICACIONES

Las demás dietas serán consideradas como lo solicita el Servicio de Nutrición a través de su Manual de Dietas. En caso de dietas hiperproteicas debe considerarse un adicional de 20% de proteínas de Alto Valor Biológico. El valor calórico total de los regímenes dietoterapéuticos en general dependerán de la prescripción médica dietética para cada paciente. El nutricionista responsable del Servicio determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades de su área.

5.6. DE LAS RACIONES:

El Proveedor proporcionará al inicio del servicio, la programación de los regímenes normales y terapéuticos con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macro y micronutrientes. Las programaciones de los siguientes meses, se entregarán (10) días antes de iniciar el siguiente mes, los mismos que deberán ser validados y aprobados por el Servicio de Nutrición.

La planificación de los regímenes deberá tener en cuenta además las estaciones y festividades importantes.

El Proveedor está obligado a efectuar la preparación y entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia en las áreas de hospitalización a cada paciente y comedor respectivamente y hasta el término de la atención; así como todas las actividades que estén dentro de las preparaciones alimentarias (Selección y adquisición de alimentos, transporte, recepción, verificación, almacenamiento, preparación, degustación y servido.)

El Proveedor, además, entregará las preparaciones a temperatura adecuada a los usuarios, la misma que será supervisada por el Servicio de Nutrición. Al término de la preparación de las raciones para personal de guardia y pacientes de hospitalización, el proveedor deberá recoger la vajilla utilizada y se encargará de la disposición de residuos, según normatividad.

Asimismo, se encargará de la limpieza y desinfección de pisos, paredes y enseres del comedor y área de lavado de vajillas, una vez culminado cada turno de alimentación, para lo cual tendrá el personal de limpieza necesario y designado para esa función en cada turno.

El horario de atención alimentaria a los pacientes y personal de guardia será:

ATENCION	Hora de Entrega de ración al Paciente	PERSONAL DE GUARDIA
DESAYUNO	7:00 a.m.	
ALMUERZO	12:00 m.	1:00 p.m. – 3:00 p.m.
CENA	5: 30 p.m.	5:00 p.m.– 6:30 p.m.
REFRIGERIO		7:30 p.m. – 8:00 p.m.

El horario de recojo de charolas de los pacientes hospitalizados será:

DESAYUNO: 8:00 a.m. - 8:30 a.m.

ALMUERZO: 1:00 p.m. - 2:00 p.m.

CENA: 6:30 p.m. - 7:00 p.m.

El personal encargado del reparto de dieta a los pacientes, también se encargará de la preparación, distribución y reparto de adicionales y jarras de agua o infusión. Los adicionales serán según indicación del nutricionista responsable de piso de acuerdo con las indicaciones médicas y en los siguientes horarios: 10:00 a.m., 3:30 p.m., 8:00 p.m. Estos horarios pueden variar según la necesidad del servicio e indicación del Servicio de Nutrición.

El Proveedor cumplirá los lineamientos dispuestos por el Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán - Hospital Alto Inclán, así como los acuerdos de reunión para optimizar el servicio de Producción y Distribución de raciones.

El Proveedor cumplirá estrictamente con lo estipulado en las bases con los Insumos previstos y/o reemplazados por otros alimentos, evitando alterar la programación diaria, con la finalidad que se evite los cambios.

Para el cálculo de las raciones sólidas (licuadas, blandas, completas) servidas en el día se utilizará la Unidad Técnica de Ración Alimenticia (UTRAS) del Ministerio de salud, con factor de ponderación correspondiente a:

DESAYUNO	0.15 de ración
ALMUERZO	0.50 de ración
CENA	0.35 de ración

Para el cálculo de las raciones líquidas (líquidas restringidas, líquidas amplias) los factores de ponderación serán:

DESAYUNO	0.33 de ración
ALMUERZO	0.34 de ración
CENA	0.33 de ración

Las cantidades de las raciones alimenticias atendidas pueden variar, por encima o debajo de las cantidades referenciales indicadas, en función a las necesidades del C.S. Alto Inclán I-4 - Hospital Alto Inclán. El precio unitario no cambiará por este concepto y además no podrá superar el monto total de la propuesta económica.

En casos excepcionales, (accidentes y otros), donde se incremente el número de pacientes y personal asistencial AUTORIZADO, se dará a conocer al proveedor de manera inmediata, a efectos que tome conocimiento y pueda atender el incremento del requerimiento diario.

5.7. RECURSOS A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD

El C.S. Alto Inclán - Hospital Alto Inclán para la prestación del servicio asignará al Proveedor el uso del comedor y el área de lavado de vajillas, la misma que cuenta: 05 mesas y 20 sillas.

El Proveedor mantendrá las instalaciones y mobiliario asignado a la ejecución del servicio en buenas condiciones de funcionamiento, bajo responsabilidad.

El Proveedor mantendrá las instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza correspondiente y la capacitación constante de su personal.

El Proveedor deberá garantizar la existencia de Porta Bandejas en el comedor de personal de guardia.

5.8. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACION DE SERVICIOS

5.8.1 LUGAR:

Nº	ESTABLECIMIENTO DE SALUD	DIRECCION	DISTRITO	TELEFONO
1	C.S. Alto Inclán – Hospital Alto Inclán	Calle Yaravi y con Vía de Evitamiento, colinda con AVIS César Vallejo	Mollendo	

5.8.2 PLAZO:

La ejecución del servicio será en el mes de diciembre 2023, la misma que se iniciará a partir del día siguiente de la suscripción del contrato o recibido la Orden de Servicio.

Al término de la prestación del servicio, el PROVEEDOR presentará el informe de los servicios brindados de acuerdo a los procedimientos establecidos en el presente documento.

5.9. HIGIENE Y SALUBRIDAD

El Proveedor al inicio del servicio, deberá presentar en original (Máximo 07 días calendarios al inicio del contrato u Orden de Servicio) los certificados de aptitud médica del personal que ejecutará el servicio alimentario al Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán I-4 - Hospital Alto Inclán, los mismos que consisten en:

- Examen médico ocupacional (coprológico, KOH de uñas, frotis faríngeo)
- Carnet Sanitario vigente emitido por órgano competente.
- Examen parasitológico seriado
- Examen serológico YHB, VIH
- Radiografía de tórax.
- Hemograma completo – grupo sanguíneo y factor
- Carnet de Vacunación: Hepatitis "B", Influenza, Tétanos.

Las aptitudes médicas deben ser emitidas por una institución acreditada por la DIGESA para brindar servicios médicos ocupacionales.

5.10. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS:

El Proveedor deberá efectuar el manejo y disposición final de los residuos sólidos que se generen como resultado de las actividades propias en el Servicio de Nutrición.

El Proveedor cautelará que los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización y de comedor, así como los no consumidos, sean recolectados en contenedores plásticos de material resistente y con tapa hermética debidamente identificados.

Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización deberán ser eliminados en bolsas plásticas de color rojo, con capacidad de 75 a 140 litros, con un grosor de 2.5 micras, dichos residuos no podrán ser destinados para la alimentación de animales, el cumplimiento de esta medida será supervisado por el área correspondiente.

Los residuos de alimentos provenientes del Comedor deberán ser eliminados en bolsas plásticas de color negro, con capacidad de 75 a 140 litros, con un grosor de 2.5 micras.

El material que se utilice para la eliminación de dichos residuos será proveído por el proveedor.

Los recipientes para el almacenamiento de residuos alimentarios deberán ser lavados y desinfectados diariamente.

5.11. INDUMENTARIA

El Proveedor garantizará que su personal cuente con los Equipos de Protección Personal (EPP) necesarios en forma diaria para la realización de las funciones dentro del Servicio de Nutrición, los cuales incluyen mínimamente cofias (gorra), KN95, N95, guantes de látex/jebe, protector facial (según área de trabajo), mandilones y overoles descartables, mamelucos, lentes de protección, botas de jebe antideslizantes, según color según el caso y zona donde se desplace y/o labore el personal.

5.12. CAPACITACION DEL PERSONAL

El Proveedor garantizará que su personal a su cargo, este capacitado sobre temas relacionados a sus funciones inherentes, que fortalecerá sus capacidades y repercutirá en el mejor desempeño de sus funciones.

5.13. PERSONAL PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

El Proveedor debe tener no menos de 03 años con experiencia en atención alimentaria. Acreditado además con Constancias de Conformidad u Órdenes de Servicio.

El personal profesional técnico y de servicios del Proveedor deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen. Para ello deben acreditar Constancias afines a su cargo y ser alcanzados al Servicio de Nutrición para su Supervisión y Control con un plazo no mayor de cinco (05) días de adjudicado el servicio, sin eximir la responsabilidad de contar con todo el personal solicitado desde el primer día de atención su incumplimiento genera penalidad de acuerdo a lo establecido.

CUADRO DE PERSONAL DE LA EMPRESA QUE BRINDARA SERVICIOS

RECURSO HUMANO	CANTIDAD POR TURNO	CANTIDAD TOTAL
NUTRICIONISTA	TURNO M	1
	TURNO T	1

MAESTROS DE COCINA	TURNO M	1
	TURNO T	1
AYUDANTES DE COCINA	TURNO M	1
	TURNO T	1
AUXILIARES DE NUTRICION	TURNO M	2
	TURNO T	2
PERSONAL DE LIMPIEZA	TURNO M	1
	TURNO T	1

5.14. CONTROL DE CALIDAD

El Proveedor deberá implementar los Principios Generales de Higiene – PGH teniendo un plazo máximo de siete (07) días calendarios a partir de la firma del contrato o recibido la Orden de Servicio, el cual deberá estar aprobado por los responsables competentes.

Los cuales tienen como mínimo los Manuales de:

- 1) Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),
- 2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL),
- 3) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) de la Central de Producción donde se ejecutará el servicio alimentario, desarrollado y visado por un profesional: (Ingeniero Industrial, Ingeniero de Industrias Alimentarias o afín al rubro de alimentos), debidamente colegiado y habilitado.

5.15. DE LOS ALIMENTOS

Estos deben presentar buena calidad, el cual es el conjunto de cualidades idóneas que hacen aceptables un producto o servicio para los consumidores. Por tanto, se deberá garantizar la Inocuidad Alimentaria, concebida como: "la garantía de que los alimentos no van a causar daño a la persona consumidora cuando se preparen y/o consuman, de acuerdo con el uso al que se destinan. Es decir, un alimento inocuo es aquel que está libre de peligros tales como:

- Físicos (huesos, piedras, fragmentos de metal o cualquier materia extraña).
- Químicos (medicamentos veterinarios, pesticidas, toxinas de microorganismos, agentes de limpieza y desinfección).
- Biológicos (presencia de microorganismos patógenos o dañinos a la salud).

Características organolépticas (rechazo de producto):

Todo producto que no cumple calidad y/o características organolépticas de productos o preparaciones serán desechadas y/o retiradas de las instalaciones del C.S. Alto Inclán I-4 - Hospital Alto Inclán.

Todo producto que no cumpla calidad y/o características organolépticas no puede permanecer en las instalaciones del C.S. Alto Inclán I-4 – Hospital Alto Inclán para evitar su retorno como insumo de otra preparación.

5.16. OTRAS RESPONSABILIDADES

RED DE SALUD ISLAY – (C.S. Alto Inclán – Hospital Alto Inclán) Calle Yaravi – Vía de Evitamiento, Colinda con AVIS Cesar Vallejo

Web: www.saludarequipa.gob.pe/redislay/islay0.html
 Blog: redislay.blogspot.com

El Proveedor será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado en el Servicio de Nutrición, en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del C.S. Alto Inclán I-4 – Hospital Alto Inclán, y conforme a lo que este disponga en cada caso, tanto en las instalaciones, muebles y demás enseres de su propiedad. Si en el término de su contrato o servicio, no realiza la reparación o reemplazo, el C.S. Alto Inclán I-4 - Hospital Alto Inclán descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo del bien, que será de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del Proveedor.

El Proveedor es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no teniendo ningún vínculo de dependencia laboral con el C.S. Alto Inclán – Hospital Alto Inclán.

Al C.S. Alto Inclán I-4 - Hospital Alto Inclán no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños o mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la Empresa contratada o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia de este.

La empresa deberá proporcionar a su personal designado para las instalaciones del C.S. Alto Inclán I-4 – Hospital Alto Inclán un carnet de identificación o fotocheck, que llevará en forma obligatoria a la altura del lado izquierdo con fotografía reciente en tamaño carnet, nombre de la Empresa, firma y sello del Representante Legal.

El Proveedor por brindar sus servicios en una institución considerada de alto riesgo como lo es nuestro C.S. Alto Inclán I-4 - Hospital Alto Inclán (Reglamento de la Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social en Salud) deberá obligatoriamente proteger a sus trabajadores con el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo que cubra los inevitables accidentes de trabajo y/o enfermedades ocasionadas por el desarrollo de las labores de sus asegurados.

El Proveedor debe considerar el cambio de dieta del personal de guardia que lo amerita por condiciones de salud, ello por indicación médica de acuerdo a su evaluación ocupacional, donde la Unidad de Salud y Seguridad Ocupacional posterior a haber emitido la aptitud al trabajador indicará la interconsulta a la especialidad de Nutrición con la finalidad de que elabore una dieta adecuada para el trabajador y a su vez le dé pase al proveedor para elaborar la dieta según corresponda, teniendo en cuenta la disponibilidad de insumos y la programación de la dieta del día.

5.17. SUBCONTRATACION

El Proveedor no podrá sub contratar a terceros.

5.18. CONFIDENCIALIDAD

La información técnica y otros proporcionados por el Establecimiento de Salud, son de carácter confidencial.

5.19. EN CASO DE EMERGENCIA SANITARIA O DESASTRES NATURALES

En el caso de alguna situación de emergencia o desastre natural, el proveedor deberá contar con un protocolo de atención para tal situación. En estos casos de emergencia se debe considerar emplear envases descartables de primer uso y de alta calidad.

Especificaciones técnicas de los alimentos en caso de emergencia sanitaria:

- 1) Los alimentos y bebidas en general se deben considerar en caso de emergencia sanitaria y desastres naturales deben ser de buena procedencia y los proveedores que los abastezcan deben cumplir con disposiciones sanitarias, registro sanitario y normatividad legal vigente.
- 2) Los alimentos frescos, fríos o congelados deberán cumplir con la temperatura requerida para el ingreso a almacén.
- 3) Los alimentos a seleccionar deberán ser de marca reconocida con fecha de vigencia y fecha de fabricación.

En cuanto al personal técnico

- 1) El Proveedor debe contar con personal capacitado y calificado, acreditado con sus respectivos carnets sanitarios vigentes y constancias de trabajo.
- 2) En el caso de situaciones especiales como Emergencias Sanitarias y Desastres Naturales, el proveedor deberá asegurar la cantidad de personal necesario para el funcionamiento del servicio.
- 3) El Proveedor deberá asegurar que todo su personal debe contar con la indumentaria y/o material de bioseguridad (EPP) necesario para el aseguramiento y protección de la salud y vida de los mismos.

6. SUPERVISION DEL SERVICIO

La Jefatura del C.S. Alto Inclán I-4 - Hospital Alto Inclán por intermedio de la Coordinación del Servicio de Nutrición supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.

La supervisión y medición del servicio ofrecido por el proveedor comprende evaluación del contenido nutricional de los regímenes, cumplimiento de la programación, dosificación, horario de entrega de raciones para pacientes y personal de guardia, temperatura de las preparaciones, condiciones sanitarias de preparación y manipulación, calidad de insumos, transporte adecuado, características organolépticas del insumo en crudo y preparaciones terminadas.

El Servicio de Nutrición tienen la facultad de efectuar supervisiones inopinadas al área de producción del Proveedor, para lo cual, este brindará las facilidades del caso.

7. FORMA DEL PAGO

LA ENTIDAD se obligue a pagar la contraprestación a EL PROVEEDOR en SOLES, en PAGOS PERIODICOS (MENSUALES), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de producida la recepción del trámite de pago y que sus documentos se encuentren completos y conformes.

RED DE SALUD ISLAY – (C.S. Alto Inclán – Hospital Alto Inclán) Calle. Yaravi – Vía de Evitamiento, Colinda con AVIS Cesar Vallejo

Web: www.saludarequipa.gob.pe/redislay/islay0.html

Blog: redislay.blogspot.com

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los servicios.

7.1. CONFORMIDAD DE LA PRESTACION:

La entrega de las raciones tanto al personal de guardia como a los pacientes hospitalizados se realiza respetando estrictamente lo establecido en los Términos de Referencia.

El Proveedor tiene potestad de tener una copia de la documentación sustentatoria del abastecimiento de raciones mensual tanto al personal de guardia como a los pacientes hospitalizados para su control interno (pedido de raciones, listas de entrega, reportes de sistema)

La entrega de raciones es diaria y por turno y en los horarios establecidos en los Términos de Referencia.

Para la emisión de la conformidad el proveedor entregará a la coordinación del Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán I-4 - Hospital Alto Inclán, un expediente de pago debidamente ordenado y foliado con la siguiente documentación:

- Comprobante de Pago (Factura o Boleta de Venta).
- Reporte del suministro de las raciones alimentarias proporcionadas a pacientes hospitalizados del C.S. Alto Inclán I-4 – Hospital Alto Inclán.
- Reporte del suministro de las raciones alimentarias entregadas al personal de guardia del C.S. Alto Inclán I-4 – Hospital Alto Inclán.
- Copia del DNI del representante legal (vigente).

8. PENALIDADES POR MORA EN LA ELABORACIÓN DEL SERVICIO

El Proveedor declara que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato u servicio, los términos de referencia y su oferta presentada; en caso de incumplimiento se procederá a imponer las penalidades o impedimentos correspondientes.

Penalidad por Mora: Sera por incumplimiento de dietas programadas, tanto para personal de guardia como para pacientes hospitalizados.

La penalidad será aplicada acorde a lo regulado por el artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

Otras Penalidades:

En concordancia con el art. 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se considerarán las penalidades que a continuación se indican.

A fin de facilitar el cálculo de penalidades, éste se realice basado en el valor de una Unidad Impositiva Tributaria (UIT) y por cada ocasión presentada.

VALOR DE 1 UIT PARA EL AÑO 2023: S/. 4,950.00

OTRAS PENALIDADES			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
A	Retraso injustificado por parte del contratista en la presentación de Menús y/o Formatos de	3% de 1 UIT por cada día de retraso.	Informe de la coordinación del

RED DE SALUD ISLAY – (C.S. Alto Inclán – Hospital Alto Inclán) Calle Yarevi – Vía de Evitamiento. Colinda con AVIS Cesar Vallejo

Web: www.saludarequipa.gob.pe/redislay/islay0.html

Blog: redislay.blogspot.com

	Dosificación (macro y micronutrientes) suscritos por su Nutricionista, diez días antes de iniciar el siguiente mes, la institución le aplicará una penalidad por cada día de retraso.		Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán con el visto bueno de la jefatura del Establecimiento.
B	Retraso injustificado en la distribución de las raciones tanto al personal de guardia como a pacientes hospitalizados según el horario establecido en los términos de referencia.	5% de 1 UIT Por ocasión presentada.	Informe de la coordinación del Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán con el visto bueno de la jefatura del Establecimiento.
C	Personal del contratista que no se encuentre debidamente uniformado según los términos de referencia y función que realice.	3% de 1 UIT Por cada persona.	Informe de la coordinación del Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán con el visto bueno de la jefatura del Establecimiento.
D	Personal del contratista sin Carnet de Salud vigente.	8% de 1 UIT Por cada persona.	Informe de la coordinación del Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán con el visto bueno de la jefatura del Establecimiento.
E	Presencia de insumos descompuestos, falsificados, adulterados, contaminados o vencidos, no aptos para consumo humano y que se encuentran dentro del área de producción del proveedor.	20% de 1 UIT Por ocasión presentada.	Informe de la coordinación del Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán con el visto bueno de la jefatura del Establecimiento.
F	Ausencia de Nutricionista en el turno que le corresponda.	2% de 1 UIT Por ocasión presentada	Informe de la coordinación del Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán con el visto bueno de la jefatura del Establecimiento.
G	Incumplimiento en los gramajes establecidos en los términos de referencia para cada ración alimenticia durante el proceso de preparación de las dietas, tanto del personal de guardia como paciente hospitalizado.	5% de 1 UIT Por ocasión presentada	Informe de la coordinación del Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán con el visto bueno de la jefatura del Establecimiento.
H	Incumplimiento de la presentación de los Principios General de Higiene (PGH) que incluye los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura BPM y Buenas Prácticas de Almacenamiento BPA.	10% de 1 UIT Por cada día de retraso.	Informe de la coordinación del Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán con el visto bueno de la jefatura del Establecimiento.
I	Presencia de insectos y roedores dentro del área de producción del proveedor.	5% de 1 UIT Por cada ocasión presentada	Informe de la coordinación del Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán con el visto bueno de la jefatura del Establecimiento.
J	Incumplimiento en la eliminación de los residuos sólidos (mañana y tarde) del área de producción del proveedor según normatividad vigente y horario establecido.	3% de 1 UIT Por ocasión presentada.	Informe de la coordinación del Servicio de Nutrición del C.S. Alto Inclán con el visto bueno de la jefatura del Establecimiento.

9. ANEXOS

MODELO DE REGIMENES COMPLETOS							
REG	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNOS	LECHE	SOYA	LECHE	SOYA	LECHE	SOYA	LECHE EVAPORADA
	AVENA C/ QUINUA	AVENA C/ MARACUYA	AVENA C/ KIWICHA	AVENA C/MANZANA	AVENA C/PIÑA	AVENA CON MEMBRILLO	AVENA C/ MARACUYA
	1 PAN CON MERMELADA	DOS PANES C/ POLLO DESHILACHADO	1 PAN CON MERMELADA 1 PAN CON QUESO CORTE	1 PAN CON PALTA 1 PAN CON MERMELADA	DOS PANES CON MUSS DE POLLO	2 PAN CON MUSS DE POLLO	DOS PANES CON SALTADO DE RES
	1 PAN CON HUEVO FRITO						
ALMUERZOS	SOPA MENESTRON	SOPA DE VERDURA C/QUINUA	CHILCANO	SOPA DE VERDURA C/FIDEO	SANCOCHADO	SOPA DE PESCADO	SOPA DE VERDURA C/SEMOLA
	SALT. VAINITAS, CAIGUA, ZAPALLO ITALIANO, PIMIENTO, CON POLLO	POLLO AL HORNO	PEPIAN DE CHOCLO	PEPIAN DE GARBANZO	LOMITO SALTADO	PESCADO APANADO	ENROLLADO DE POLLO
		PURE DE PAPA	PESCADO FRIITO	C/ ASADO DE RES	C/ PAPAS FRITAS	LENTEJA SERRANA	LOCRO DE ZAPALLO
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	ENSALADA COCIDA	ENSALADA COCIDA	ENS. DE TOMATE C/CEBOLLA	ENSL. PEPINILLO, CEBOLLA	ENSALADA COCIDA	ENS. DE CAIGUA C/ TOMATE	ENS. ZANAH. CEBOLLA,
	REF. DE PIÑA	REF. DE CHICHA MORADA	REF. CEBADA	REF. MARACUYA	REF. DE LIMA	REF. DE MANZANA	REFRESCO DE CEBADA
	MANDARINA	PERA	NARANJA	GRANADILLA	ROJADA DE PIÑA GOLDEN	DURAZNO	LIMA
CENA	SOPA DE FIDEOS	CREMA DE ZAPALLO	SOPA DE VERDS/TRIGO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE F.C.A. C/VERDURAS	SOPA DE VERDURA C/FIDEO	SOPA DE VERDURAS
	PESCADO A LA PLANCHA	POLLO AL SILLAO	PAVITA AL HORNO	GALLINA ESTOFADA	POLLO A LA OLLA	ARROZ A LA JARNIDERA	CON QUINUA
	PURÉ DE ARRACACHA	PURE OLLUCOS	AJIACO DE PAPA	C/ PAPA, ZANAH. Y ARVERJA	PURE DE ZAPALLO	CON POLLO	LOMITO SALTADO
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	AGUA DE MEMBRILLO	AGUA DE CANELA	AGUA DE PIÑA	AGUA DE MEMBRILLO	MANZANILLA	AGUA DE CANELA	MANZANILLA
	FLAN	PIÑA EN ALMIBAR	MAZAMORRA DE GELATINA	MAZAMORRA DE PIÑA	CHARLOT DE POSTRE	COCTEL DE FRUTAS	ARROZ CON LECHE

RED DE SALUD ISLAY – (C.S. Alto Inclán – Hospital Alto Inclán) Calle Yaraví – Vía de Evitamiento. Colinda con AVIS. Cesar Vallejo

Web: www.saludarequipa.gob.pe/redislay/islay0.html

Blog: redislay.blogspot.com



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



MODELO DE REGIMENES BLANDOS / HIPOSODICOS							
REG	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNOS	LECHE	SOYA	LECHE DESLACTOSADA	SOYA	LECHE DESLACTOSADA	SOYA	LECHE DESLACTOSADA
	AVENA C/ QUINUA	AVENA C/ MARACUYA	AVENA C/ KIWICHA	AVENA C/MANZANA	AVENA C/PIÑA	AVENA CON MEMBRILLO	AVENA C/ MARACUYA
	2 PANES	2 PANES	2 PANES	2 PANES	2 PANES	1 PAN C/MERMELADA	DOS PANES CON CLARAS
	CLARAS REVUELTAS	OMELET DE BROCOLI	TORTILLA DE QUESO	CLARAS SANCOCHADAS	OMELET DE CLARAS	1 PAN C/POLLO MECHADO	SANCOCHADAS
ALMUERZOS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURA C/QUINUA	CHILCANO	SOPA DE VERDURA C/FIDEO	SANCOCHADO	SOPA DE PESCADO	SOPA DE VERDURA C/SEMOLA
	POLLO A LA OLLA	PAVITA AL HORNO	PESCADO GUIZO	POLLO A LA JARDINERA	POLLO AL PEREJIL	PESCADO AL HORNO	PECHUGA ESTOFADA
	PURÉ DE OLLUCOS C/PAPA	PURE DE ACELGA	PURE DE ARRACACHA	PLATANO SANCOCHADO	PURE DE ARRACACHA	PURE DE YUCA	PURE DE PAPA AMARILLA
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	REF. DE PIÑA	REF. DE CHICHA MORADA	REF. CEBADA	REF. MARACUYA	REF. DE LIMA	REF. DE MANZANA	REFRESCO DE CEBADA
	COMPOTA DE FRUTAS	MAZAMORRA MORADA	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PIÑA	MAZAMORR A DURAZNO	MAZAMORRA GUINDONES	COMPOTA DE DURAZNO
CENA	CREMA ZAPALLO	SOPA A LA MINUTA	SOPA DE VERDS/TRIGO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE F.C.A. C/VERDURAS	SOPA DE VERDURA C/FIDEO	SOPA DE VERDURAS
	POLLO ALVERJADO	PESCADO AL VAPOR	FILETE DE POLLO	PAVITA GUISADA	SALTADO DE POLLO	PURE DE PAPA/ ZANAHORI A	PAVITA AL JUGO
	PLATANO SANCOCHADO	PURE DE VERDURAS	PURE DE ZAPALLO	PURE DE PAPA AMARILLA	PAPA SANCOCHADA	LOMITO DE POLLO	PURE DE VERDURAS
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	AGUA DE MEMBRILLO	AGUA DE ANIS	AGUA DE PIÑA	REF. MARACUYA	MANZANILLA	AGUA DE CANELA	AGUA DE MANZANA
	MAZAMORRA MARACUYA	PIÑA EN ALMIBAR	MAZAMORRA DURAZNO	MAZ. MORADA	MAZAMORR A LECHE	COCTEL DE FRUTAS	MAZAMORRA DE MANDARINA

RED DE SALUD ISLAY – (C.S. Alto Incañ – Hospital Alto Incañ) Calle Yaraví – Vía de Evitamiento, Golinda con AVIS
Cesar Vallejo

Web: www.saludarequipa.gob.pe/redislay/islay0.html

Blog: redislay.blogspot.com

MODELO DE REGIMENES HIPOGLUCIDOS

REG	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNOS	LECHE DESCREMADA	SOYA	LECHE DESCREMADA	SOYA	LECHE DESCREMADA	SOYA	LECHE DESCREMADA
	AVENA C/ QUINUA	AVENA C/ MARACUYA	AVENA C/ KIWICHA	AVENA C/MANZANA	AVENA C/PIÑA	AVENA CON MEMBRILLO	AVENA C/ MARACUYA
	PAPAYA PICADA	DURAZNO	PERA	AGUAYMANTO	MELON PICADO	MANZANA	GRANADILLA
	1 PAN INTEGRAL	1 PAN INTEGRAL	1 PAN INTEGRAL	1 PAN INTEGRAL	1 PAN INTEGRAL	1 PAN INTEGRAL	1 PAN INTEGRAL
	2 CLARAS SANCOCHADAS	C/ SALTADO DE POLLO	1/4 PALTA	QUESO DIETETICO	HUEVO SANCOCHADO	C/ POLLO DESHIL, LECHUGA, TOMADO	QUESO DIETETICO
ALMUERZOS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURA C/QUINUA	CHILCANO	SOPA DE VERDURA C/FIDEO	SANCOCHADO	SOPA DE PESCADO	SOPA DE VERDURA C/SEMOLA
	SALT. VAINITAS, CAIGUA, ZAPALLO ITALIANO, PIMIENTO.	LOCrito DE ZAPALLO	PESCADO GUIZO	PEPIAN DE GARBANZO	SALTADO DE OLLUCO	PESCADO AL HORNO	SALTADO DE COLIFLOR
		PAVITA AL HORNO	C/YUCA	C/POLLO	PAVITA MECHADA	PURE DE VERDURAS	CON POLLO
	POLLO A LA OLLA	ENSALADA MIXTA	ENSL. LECH/TOM./CEBOLLA	ENSL. PEPINILLO, CEBOLLA	ENS. CAIGUA C/PIMIENTO	ENSALADA DE BROCOLI	ENSALADA COCIDA
	1/2 RAC. ARROZ	1/2 RAC. ARROZ	1/2 RAC. ARROZ	1/2 RAC. ARROZ	1/2 RAC. ARROZ	1/2 RAC. ARROZ	1/2 RAC. ARROZ
	REF. DE PIÑA	REF. DE CHICHA MORADA	REF. CEBADA	REF. MARACUYA	REF. DE LIMA	REF. DE MANZANA	REFresco DE CEBADA
	PAPAYA NATURAL	FRUTA PERA	GRANADILLA	DURAZNO	PIÑA GOLDEN	MANZANA DE MESA	PAPAYA NATURAL
CENA	SOPA DE VERD/FIDEO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDS/TRIGO	SOPA DE POLLO	SOPA DE F.C.A. C/VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA VERDS/SEMOLA
	PAVITA ASADA	POLLO AL SILLAO	POLLO ESTOFADO	ENSALADA FRESCA	POLLO POLLO ADOBADO	GALLINA GUISADA	SALTD. DE VERDURAS C/ZAPALLO ITALIANO
	SALT. CAIGUA C/PIMIENTO	SALTADO VERDURAS CHINAS	ENSALADA DE TOMATE	GALLINA ESTOFADA	SALTD. DE BERENJENA	SALTD. DE CALABAZA CHINA	ENROLLADO DE POLLO
	1/2 RAC. ARROZ	1/2 RAC. ARROZ CHAUFA	SALT. VAINITAS - PIMIENTO TIPO CHIFA	1/2 RAC. ARROZ	ENSALADA MIXTA	ENS. MIXTA	1/2 RAC. ARROZ
	AGUA DE MEMBRILLO	AGUA DE ANIS	CHOCLO Y PIMIENTO	AGUA DE CANELA	AGUA DE CANELA	FEF. DE MARACUYA	AGUA DE MANZANA
	DURAZNO	MEMBRILLO COC. S/AUZAR	AGUA DE PIÑA	MANDARINA	MANZANILLA	AGUA DE CANELA	DURAZNO
			PERA		GRANADILLA	PERA	



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



MODELO DE REGIMENES HIPOGRASOS							
REG	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNOS	JUGO DE PERA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE DURAZNO	JUGO MIXTO	JUGO DE MANZANA	JUGO DE PERA	JUGO DE DURAZNO
	AVENA C/ QUINUA	AVENA C/ MARACUYA	AVENA C/ KIWICHA	AVENA C/MANZANA	AVENA C/PIÑA	AVENA CON MEMBRILLO	AVENA C/ MARACUYA
	2 PANES	1 PAN CON MERMELEDA	2 PANES	2 PANES	2 PANES	2 PANES	2 PANES
	C/CLARAS SANCOCH.	1 PAN C/PECHUGA DESH.	QUESO DIETETICO	C/CLARAS SANCOCH.	OMELET DE CLARAS	C/POLLO SANCOCHADO	POLLO A LA PLANCHA
ALMUERZOS	SOPA DE SEMOLA C/VERDS.	CREMA DE ZAPALLO	SOPA F.C.A. C/VERDURAS	SOPA DE TRIGO M. C/ VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PESCADO C/ VERD.	SOPA DE POLLO
	POLLO PLANCHA JUGOZA	PECHUGA AL HORNO	PESCADO AL VAPOR	PECHUGA AL LAUREL	PECHUGA AL PIMIENTO	PESCADO AL HORNO	PURE DE PAPA(AMARILLA
	AJIACO DE PAPA	PURE DE ACELGA	PURE DE ARRACACHA	PURE PAPA/ZAPALLO	PURE DE ESPINACA	YUCA SANCOCHADA	PECHUGA ESTOFADA
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	REF. DE PIÑA	REF. DE CHICHA MORADA	REF. CEBADA	REF. MARACUYA	REF. DE LIMA	REF. DE MANZANA	REFRESCO DE CEBADA
	COMPOTA DE FRUTAS	MAZAMORRA DE PIÑA	COMP. DE DURAZNO	MAZ. GUINDONES	COMP. DE MANZANA	MAZ. DE MEMBRILLO	DURAZNO AL ALMIBAR
CENA	SOPA DE VERD C/ FIDEO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE MINUTA	SOPA DE POLLO	SOPA DE FIDEO C/VERD.	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE ARROZ
	PECHUGA AL PEREJIL	PECHUGA GUIZO	ARROZ	PAVITA GUISADA	PURE PAPA AMARILLA	PURE DE ARRACACHA	PURE DE VERDURAS
	PURE DE ZANAHORIA	PURE DE ACELGA	PAPA SANCOCHADA	PURE DE OLLUCO	PECHUGA AL JUGO	PAVITA AL HORNO	PECHUGA AL PIMIENTO
	ARROZ	ARROZ	PECHUGA A LA PLANCHA	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	AGUA DE MEMBRILLO	ANIS	AGUA DE PIÑA	AGUA DE CANELA	MANZANILLA	AGUA DE CANELA	AGUA DE MANZANA
	MAZAMORRA DE MANZANA	MEMBRILLO AL ALMIBAR	COCTAIL DE FRUTAS	MAZ. MORADA	MAZAMORRA DURAZNO	COMP. DE PIÑA	MAZ. DE MANDARINA

RED DE SALUD ISLAY – (C.S. Alto Inlán – Hospital Alto Inlán) Calle Yaraví – Vía de Evitamiento. Golinda con AVIS Cesar Vallejo.

Web: www.saludarequipa.gob.pe/redislay/islay0.html

Blog: redislay.blogspot.com

MODELO DE REGIMENES BLANDA SEVERA

REG	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNOS	LECHE	SOYA	LECHE	SOYA	LECHE	SOYA	LECHE
	AVENA C/ QUINUA	AVENA C/ MARACUYA	AVENA C/ KIWICHA	AVENA C/ MANZANA	AVENA C/ PIÑA	AVENA CON MEMBRILLO	AVENA C/ MARACUYA
	PAN MOLDE	BIZCOCHOS	PAN MOLDE	BIZCOCHOS	PAN MOLDE	BIZCOCHOS	PAN MOLDE
	CLARA SANCOCHADA	POLLO DESHILACHADO	CLARAS REVUELTAS	TORTILLA DE QUESO	QUESO DIETETICO	C/POLLO PLANCHA	TORTILLA DE VERDURAS
ALMUERZOS	SOPA DE SEMOLA C/ VERD	CREMA DE ZAPALLO	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE MORON C/ VERD	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE ARROZ C/ VERD	SOPA DE POLLO
	POLLO AL PIMIENTO	POLLO ALA ZANAHORIA	PESCADO A VAPOR	POLLO AL OREGANO	POLLO SANCOCHADO	POLLO AL PIMIENTO	POLLO AL LAUREL
	AGUADITO	AGUADITO	AGUADITO	AGUADITO	AGUADITO	AGUADITO	AGUADITO
	PURE DE ARRACACHA	PURE PAPA AMARILLA	CAMOTE SANCOCHADO	PURE DE YUCA	PLATANO SANCOCHADO	PURE DE ESPINACA	PURE DE PAPA C/ ZAPALLO
	REF. DE PIÑA	REF. DE CHICHA MORADA	REF. CEBADA	REF. MARACUYA	REF. DE LIMA	REF. DE MANZANA	REFRESCO DE CEBADA
	MAZAMORR. DE DURAZNO	MAZAM. DE MANDARINA	MAZAM. DE NARANJA	MAZ. MORADA	MAZAMORRA DE PERA	MAZ. DE GRANADILLA	MAZ. DE GUINDONES
CENA	SOPA DE VERD C/ FIDEO	SOPA DE POLLO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE FIDEOS	SOPA MINUTA C/ POLLO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE SEMOLA
	POLLO SANCOCHADO	POLLO AL LAUREL	POLLO SANCOCHADO	POLLO AL PEREJIL	POLLO AL HORNO	POLLO PLANCHA	POLLO AL PEREJIL
	AGUADITO	AGUADITO	AGUADITO	AGUADITO	AGUADITO	AGUADITO	AGUADITO
	PLATANO SANCOCHADO	PURE DE ACELGA	PURE DE PAPA C/ OLLUCO	PURE DE PAPA	PURE DE ARRACACHA	PURE PAPA/ ZANAHORIA	PAPA SANCOCHADA
	AGUA DE MEMBRILLO	ANIS	AGUA DE PIÑA	AGUA DE MEMBRILLO	MANZANILLA	AGUA DE CANELA	AGUA MANZANA
	MAZ. DE MANZANA	MAZAM. DE MEMBRILLO	MAZ. DE GUINDON	MAZ DE GRANADILLA	REF. MARACUYA	MAZAMORRA DE PIÑA	MAZAMORRA MORADA

RED DE SALUD ISLAY – (C.S. Alto Inca – Hospital Alto Inca) Calle Yaray – Vía de Evitamiento. Colinda con AVIS Cesar Vallejo.

Web: www.saludarequipa.gob.pe/redislay/islay0.html

Blog: redislay.blogspot.com

MODELO DE REGIMEN PARA PERSONAL DE GUARDIA

REG	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNOS	LECHE EVAPORADA	SOYA	LECHE EVAPORADA	SOYA	LECHE EVAPORADA	SOYA	LECHE EVAPORADA
	AVENA C/MARACUYA	AVENA C/MANZANA	AVENA C/PIÑA	AVENA C/KIWICHA	AVENA C/MEMBRILLO	QUINUA C/MARACUYA	AVENA C/PIÑA
	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE DURAZNO	JUGO MIXTO	JUGO NARANJA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE PAPAYA C/FRESA	JUGO DE MELÓN
	2 PANES C/POLLO DESL.	SALTADO RES C/YUCA SANC. 1 PAN	CAUCAU DE POLLO, CON YUCA 1 PAN	2 PANES CON POLLO MECHADO	2 PANES CON 1/2 PALTA	2 PANES C/QUESO FRESCO	MOLLEJAS AL SILLAO C/CAMOTE 1 PAN
ALMUERZOS	SOPA MORON VERD. Y POLLO	SOPA CRIOLLA C/POLLO	SOPA CHOROS	SOPA VERDURAS C/POLLO	SOPA WANTÁN	CREMA DE ZAPALLO C/PAPA AMARILLA	SOPA DE VERDURAS
	TEQUEÑOS CON QUESO CON CREMA DE PALTA.	ENSALADA DE PALTA	CAUSA RELLENA	SALPICON DE POLLO	WALTAN FRITO (2)	TORTA DE CHOCLO CON SARSA.	PAPA RELLENA C/SARSA
	POLLO AL HORNO	LOMO SALTADO CON PAPAS FRITAS	PESCADO FRITO	GALLINA MECHADA	ARROZ CHAUFA CON CERDO AGRIDULCE	PESCADO ENCEBOLLADO	ARROZ CON POLLO
	FRIJOL CABALLERO		ARVEJA PARTIDA	PURE PAPA AMARILLA		CAMOTE SANC.	
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ		ARROZ ARVEJADO	
	REF. MARACUYA	REF. CHICHA MORADA	REF. MARACUYA	REF. CEBADA	REF. PIÑA	REF. CEBADA	REF. CHICHA MORADA
	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA	CARLOTA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA
CENA	ENSALDA COCIDA: BETERRAGA, ZANAHORIA, CHOCLO Y ARVEJA.	ENSALADA: CEBOLLA EN AROS, PIMIENTO AL HILO, APIO, ZANAHORIA Y PEREJIL	SOPA DE VERDURAS CON POLLO	ENSALADA: PEPINILLO, PALTA Y TOMATE	ENSALADA: VAINITAS, ZAPALLO ITALIANO, BROCOLI Y PIMIENTO	ENSALADA: ARVEJA, ZANAHORIA, HUEVO Y ESPINACA	ENSALADA RUSA C/LIMÓN Y SAL
	POLLO A LA PLANCHA C/PURE OLLUCOS	PAVITA AL SILLADO C/VERDUR.	PICANTE DE RES	PESCADO A LA PLANCHA, PURÉ ARRACACHA	POLLO AL MANÍ C/ CREMA ESPARRAGOS	POLLO C/ESCABECHE	GALLINA MECHADA, PAPA DORADA
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	AGUA CANELA	AGUA DE MANZANA	AGUA DE PIÑA	AGUA DE MEMBRILLO	AGUA DE CANELA	AGUA DE MEMBRILLO	AGUA DE PIÑA
	CARLOTA	FRUTA		QUEQUE	MANZANA AL HORNO	FRUTA	MAZAMORRA DE MARACUYA

 GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
 GERENCIA REGIONAL DE SALUD
 RED DE SALUD ISLAY

 DRA. JULISSA MABEL PINTO ROLDÁN
 C.M.P. 37205
 DIRECTORA EJECUTIVA

RED DE SALUD ISLAY – (C.S. Alto Inclán – Hospital Alto Inclán) Calle Yaraví – Vía de Evitamiento. Colinda con AVIS

Cesar Vallejo

 Web: www.saludarequipa.gob.pe/redislay/islay0.html

 Blog: redislay.blogspot.com