

**TERMINOS DE REFERENCIA****CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACION "Dra. Adriana Rebaza Flores, Amistad Perú-Japón"**

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION:** Contratación del Servicio de Raciones Alimenticias" para pacientes y personal del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores, Amistad Perú - Japón"
2. **FINALIDAD PUBLICA:** El presente proceso de selección busca contar con raciones alimenticias, para el cumplimiento de las funciones y actividades propias de la Entidad.
3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION:** Adquirir raciones alimenticias, a fin de asegurar la atención de pacientes y personal, contribuyendo con la recuperación y/o mantenimiento del estado nutricional, según corresponda.
4. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** UN MES O HASTA LA FIRMA DEL NUEVO CONTRATO DEL CONCURSO PUBLICO.
5. **SISTEMA DE CONTRATACION:** Precio Unitario.
6. **CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:**
  - 6.1. **DESCRIPCION Y CANTIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR**
    - **CANTIDAD REFERENCIAL DE RACIONES** las cantidades que se detalla en el cuadro 01 son referenciales pudiendo variar por número de días de estancia hospitalaria, número de días laborables, ausencia del personal (vacaciones, permisos o licencias), u otras debidamente justificadas.

USUARIOS	TIPO	CANTIDAD
		MENSUAL
Pacientes Hospitalizados	Desayuno	1200
	Almuerzo "A"	1200
	Comida "A"	1200
Personal de guardias	Desayuno	410
	Almuerzo "B"	330
	Cena	170
Total de Raciones:		4510

**6.1.1. PROGRAMACION DE RACIONES ALIMENTICIAS**

- a) La elaboración de la programación de las raciones alimenticias estará a cargo de la nutricionista del proveedor.
- b) La programación cubrirá el periodo de una quincena, haciendo uso de los formatos 01 y 02.
- c) La programación de las raciones alimenticias deberá tener variedad y armonía en la combinación de los alimentos y preparaciones, guardando equilibrio adecuado para que no generen molestias digestivas al usuario. Para asegurar la variedad en la programación, una preparación no debe repetirse en la quincena, con excepción de las dietas hipoalérgica.
- d) Las dietas a programar con sus respectivos requerimientos calóricos serán los siguientes tipos:
  - Dieta Normocalórica 2000 – 2500 Kcal
  - Dieta Hipercelulósica 2700 Kcal (Fibra 30 – 40 g)
  - Dieta Hipoglúcida 1500 – 1800 Kcal. (consignar carbohidratos complejos)
  - Dieta Hiperproteica 3000 Kcal, de las cuales el 20% es de origen proteico: 75% de origen animal y 25% de origen vegetal.
  - Dieta Hipograsa 2000 - 2500 Kcal. (20% de grasa: > % poliinsaturadas e insaturadas).
  - Dieta Hiposódica 2000 - 2500 Kcal. (Max. 6 g de Cloruro de Sodio, 1000 a 1500 mg de sodio).
  - Dieta Hipercalórica 3000 - 3500 Kcal.
  - Dieta Blanda 1800 - 2000 Kcal.
  - Dieta Renal 1800 - 2000 Kcal.
  - Dieta Blanda sin residuos 1800 - 2000 Kcal.
  - Dieta Líquida amplia 300 - 800 Kcal
  - Dieta Blanda A traumática 1500 – 2000 Kcal.
  - Dieta hipoalérgica 1800 - 2000 Kcal.
  - Dieta enteral 1800 - 2000 Kcal.
- e) **El Cuadro 02**, es un modelo de presentación de la dosificación y cálculo químico de los nutrientes contenidos en los tipos de dietas; cuyos valores numéricos consignados son referenciales (de las tablas de composición de alimentos).



CUADRO 02: Dosificación de alimentos y cálculo de los nutrientes de las dietas								
PREPARACION (DESAYUNO)	ALIMENTOS	Cant.	Energ. (Kcal)	Prot. (g)	Carb. (g)	Lipid. (g)	Fib. (g)	Ca. (mg)
Leche con café	Leche evaporada. Azúcar Café	125 cc.	178.8	8.75	136.25	10.13	0.00	288.75
		20 g.	79.2	0.00	19.82	0.00	0.00	1.00
		3 g.	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Jugo de papaya con piña	Papaya Piña Azúcar	100 g.	32.0	0.40	8.20	0.10	0.50	23.00
		50 g.	19.0	0.20	4.90	0.10	2.50	5.00
		20 g.	79.2	0.00	19.82	0.00	0.00	1.00
Sándwich de queso y sándwich de mermelada	Pan integral	70 g.	211.4	5.04	46.34	0.14	1.82	42.00
	2 Unidades							
	Queso fresco	30 g.	69.0	4.74	0.66	5.25	0.00	202.20
	1 Tajada							
	Mermelada de frutilla							
	1 porción	10 g.	32.1	0.06	8.79	0.03	0.12	6.000
Huevo cocido	1 unidad	60 gr.	87	7.2	0	5.4	0	26
TOTAL			797.3	26.19	244.78	15.75	4.94	568.90

- f) La presentación y aprobación de la programación seguirá el siguiente procedimiento:
- La nutricionista del proveedor entregará a la nutricionista del INR (responsable de la Producción), la programación quince (15) días antes de iniciarse el período programado.
  - La nutricionista del INR recibe la programación y tiene cinco (5) días útiles para su revisión y visación; en caso de encontrar observaciones, procede a devolver la programación a la nutricionista del proveedor para su reformulación.
  - Si la programación reformulada no se encuentra satisfactoria o la nutricionista del proveedor se niegue a aceptar las observaciones, la nutricionista del INR comunicará este hecho a la Jefa del Servicio de Nutrición, quien, en coordinación con la Jefa del Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento, comunicará a la Oficina Ejecutiva de Administración, para que proceda a realizar las acciones y coordinaciones con el proveedor a fin de superar el impase.
  - La Nutricionista del INR revisa la programación reformulada y de encontrarla satisfactoria la visará y la derivará a la Jefa del Servicio de Nutrición para su aprobación.
  - Una vez aprobada la programación, el proveedor quedará obligado a su fiel cumplimiento.
- g) Excepcionalmente el contratante aceptará modificaciones en la programación de menús con 48 horas de anticipación, el proveedor podrá cambiar la programación en un plazo de 24 horas; siempre y cuando sean coordinado con la Nutricionista del INR.
- h) La nutricionista del INR proporcionará a la nutricionista del proveedor la programación diaria, con la cantidad de raciones alimenticias a elaborar según horarios establecidos en el **Cuadro 03**.
- i) **Cambios y/o adicionales de dietas únicamente para pacientes hospitalizados:**
- En caso de cambios de tipo de dieta, debe ser justificada por la condición clínica del paciente y confirmada con la prescripción médica, se aceptarán la solicitud de cambios **hasta una hora antes del horario** establecido para el inicio de la distribución de las raciones según Cuadro 13, realizándose las coordinaciones entre la nutricionista del INR y la nutricionista del proveedor, no generando costo adicional.
  - En caso que la modificación de dieta se diera fuera del horario antes mencionado, debe ser justificada por la condición clínica del paciente y confirmada con la prescripción médica por escrito en el formato de indicaciones generales firmado y sellado por el médico del servicio o el médico de guardia, el mismo que será entregado a la nutricionista del INR; quien coordinará con la nutricionista del proveedor para realizar el cambio respectivo, siendo considerado un costo adicional y así incluirlo en el REPORTE DE CONSOLIDADO MENSUAL DE CONSUMO DE RACIONES, que se eleva a la Oficina Ejecutiva de Administración.

CUADRO 03: HORARIO DE ENTREGA DE LA PROGRAMACIÓN DIARIA DE LAS CANTIDADES DE RACIONES ALIMENTICIAS A ELABORAR	
TIPO	HORARIO
Desayuno	17:00 horas del día anterior de su ejecución
Almuerzo "A"	11:00 horas del mismo día
Almuerzo "B"	
Comida "A"	14:30 horas del mismo del día
Cena	

- j) El proveedor deberá asegurar un stock suficiente de productos en el almacén, que permitan afrontar eventualidades como casos de desastres naturales y situaciones de "ALERTAS" declaradas en el sector.



6.1.2. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS INSUMOS A UTILIZAR**

- a) Los insumos a utilizar en la preparación de una ración alimenticia deben ajustarse a las características detalladas en el **Cuadro 04**.

**CUADRO 04: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS INSUMOS A UTILIZAR**

Nº	Producto	Peso	Especificaciones Técnicas
<b>CÁRNICOS</b>			
1	Carne de Res (En corte bistec, asado, cadera ó bola de lomo.)	Kg	Calidad seleccionada, pulpa fresca de apariencia marmórea, firme al tacto, superficie brillante. Fileteada, en trozos o picada según corresponda, sin hueso, sin grasa, sin nervios y carente de puntos hemorrágicos. Empaque al vacío, indicando tipo de corte y autorización sanitaria.
3	Pollo (fresco)	Kg	Piel de color uniforme amarillo pálido, firme al tacto, con la piel bien adherida al musculo, carne rosada y brillante, sin signos de golpes. Empaque indicando autorización sanitaria. El ingreso de pollo entero de ser con un peso de entre 2.0 a 2.2 kg que será dosificado para almuerzo - cena y cortado en 8 presas por unidad de pollo eviscerado. Solo se considerará como presas: parte de pechuga, pierna y muslo o encuentro. Sin espinazo y sin ala.
4	Carne de Pavita (fresco)	Kg	Nacional, fresca, sin signos de golpes. Empaque indicando Registro Sanitario y Autorización de SENASA
5	Pescado en Pulpa (tollo bebe, tilapia, Luna, espada, bonito)	Kg	Filete de pescado blanco fresco, textura de la carne firme y elástica, a la presión con el dedo de la mano dejará huella, olor característico (no se considerará tilapia, ni perico). El pescado bonito podrá darse a personal de guardia. El pescado blanco para paciente se podrá cambiar el tipo de pescado según coordinación con el nutricionista del INR
6	Atún, anchoveta (conserva)	Lata	Filete o lomito, envase de hojalata sin abolladuras, indicando registro sanitario y fecha vigente para uso no menor de 6 meses de fecha de caducidad.
7	Carne de Cerdo (Sólo en el almuerzo, fresco, sin hueso)	kg	El peso considera solo pulpa FRESCA. Empaque indicando Registro Sanitario y Autorización de SENASA.
8	Hamburguesa de Pota o anchoveta	g	Con empaque al vacío, indicando Registro Sanitario y fecha vigente para uso.
9	Vísceras (Sólo en el almuerzo)	Kg	Todo producto importado debe contar con Autorización de SENASA. Sólo incluye: mondongo, hígado y corazón.
10	Embutidos (jamón inglés, del país, jamón de pavo)	g	Presentación en empaque al vacío, indicando Registro Sanitario, rotulado y fecha vigente para uso. No a granel ni de dudosa procedencia.
<b>LACTEOS (Deben estar envasados, con registro sanitario y fecha de vencimiento)</b>			
11	Leche evaporada	Latas	En la variedad entera, descremada o deslactosada. En lata sin abolladuras, indicando Registro Sanitario y fecha vigente para uso no menor de 6 meses de fecha de caducidad.
12	Leche fresca	Bolsas	En la variedad entera, descremada o deslactosada. Pasteurizada, en bolsa o caja UHT, indicando Registro Sanitario y fecha vigente para uso.
13	Queso Fresco	Kg	Pasteurizado, rotulado, y etiquetado indicando Registro Sanitario, Marca Registrada y fecha vigente para uso.
14	Queso Dambo	Kg	Presentación en empaque al vacío, indicando Registro Sanitario, rotulado y fecha vigente para uso.
15	Queso Fundido	Kg	
16	Yogurt	Botella	Descremado con probióticos, de sabores variados, en frasco hermético sin abolladuras, indicando Registro Sanitario DIGESA, Marca Registrada y fecha vigente para uso no menor de 6 meses de fecha de caducidad.
17	Mantequilla	Empaque	Color amarillo claro, en empaque indicando, código de barra, Registro Sanitario y fecha vigente para uso no menor de 6 meses de fecha de caducidad.
<b>HUEVO</b>			
18	Huevo	Unidad	Libre de impurezas, frescos, cáscara rosada y entera (sin quebraduras), con fecha de vencimiento.





19	Huevo de codorniz	Unidad	Frescos, sin quebraduras y limpios.
MENESTRAS			
20	Menestras	Kg	Grano entero, lustroso, libre de impureza (garbanzo, frijol canario, pallares, lentejas, alverjita verde, etc.).
21	Bebida de Soya	Kg	En lata sin abolladuras, indicando Registro Sanitario y fecha vigente para uso.
TUBERCULOS			
22	Papa (distintas variedades) y papa amarilla	Kg	Primera calidad, buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
23	Camote morado o amarillo, Yuca, Olluco	Kg	De primera calidad, con tamaño homogéneo y adecuado estado de madurez. No debe contener brotes ni estar picada (no debe contener parásitos internos ni externos)
FRUTAS Y VERDURAS			
24	Frutas	Kg	Fruta fresca de primera calidad, consistencia firme, aspecto fresco, grado de madurez satisfactorio, sin ataque de insecto, sin infestación de parásitos, sin magulladuras. Frutas secas de primera calidad, no deberá contener insectos, hongos ni cuerpos extraños a su naturaleza.
26	Hortalizas y verduras	Kg	Fresca y buen estado de madurez, no debe haber emitido inflorescencia (no florear) para el caso de verduras de hoja, sin ataque de insecto, sin infestación de parásitos. No debe mostrar barro, ni otras materias extrañas en la superficie.
CEREALES Y DERIVADOS			
27	Arroz	Kg	Empaque sellado en fábrica con registro sanitario, número de lote y fecha de vencimiento, grano entero, lustroso, libre de impurezas, debe carecer de olor a humedad y de cuerpos extraños, clase extra superior y/o superior.
28	Avena, quinua, kiwicha, trigo, maca y otros cereales	Kg	De primera calidad, avena con hojuelas enteras y libre de impurezas. Maca y otros no deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentos y carecer de olor rancio.
29	Fideos/sémola (sopa).	Kg	Empaque al vacío, indicando código de barras Registro Sanitario y fecha vigente para uso.
30	Fideos (en tallarines)	Kg	Empaque al vacío, indicando código de barras Registro Sanitario y fecha vigente para uso.
31	Pan (francés, ciabatta, integral)	unidad	Corteza dorada uniforme y mate, consistencia crocante a la presión, miga blanca cremosa sin zonas almidonosas, olor característico, sin bromuro de potasio y agentes contaminantes. Integral: color marrón claro, de consistencia semi esponjoso, preparado con harina integral y salvado de trigo.
32	Galletas	Paquete	No a granel, embolsadas, indicando Registro Sanitario y fecha vigente para uso para uso no menor de 6 meses de fecha de caducidad.
33	Papa seca	Kg	No a granel, embolsadas con registro sanitario.
34	Maíz mote	kg	No a granel, embolsadas con registro sanitario.
OTROS			
35	Mermelada	frasco	Envase de vidrio, de sabores variados, con tapa rosca, rotulado código de barras, indicando Registro Sanitario y fecha vigente para uso para uso no menor de 6 meses de fecha de caducidad.
36	Manjar blanco	bolsa	Envase de aluminio indicando código de barras, Registro Sanitario y fecha vigente para uso para uso no menor de 6 meses de fecha de caducidad.
37	Glucomiel	botella	Color cristalino y uniforme, envasados en botellas de vidrio.
38	Aceite	botella	Color cristalino embotellado.
39	Harinas varias	kg	Textura uniforme color homogéneo. Embolsadas con marca, fecha de vencimiento y registro sanitario.
40	Azúcar Rubia	kg	Empaque sellado en fábrica, seca y libre de impurezas.





\*\* Esta tabla no limita el uso de otros insumos que pueden ser notificados al servicio de nutrición y dietética.

- b) Los comprobantes de adquisición de víveres, materiales e insumos deben estar al día y a disposición permanente de la nutricionista del INR y de los órganos de control institucional. La empresa entregará al inicio de sus actividades el listado de proveedores de alimentos y materias primas con la finalidad de poder realizar la rastreabilidad de los productos que se adquieren.
- c) En la ración para pacientes se considerará los **ADICIONALES** (fibra, hipercalóricos, hipograsos, hiperproteicos, ricos en hierro y calcio); que serán requeridos por la Nutricionista del INR, indicando el horario y la variedad:
- **Fibras:** Pasas secas, guindones secos, higos secos (40 g), huesillos, fruta natural, tamarindo natural o machacado, granadilla, ensalada de frutas, linaza, pitajaya, serán proporcionadas diariamente y dos veces al día sólo a los pacientes que lo requieran. El gramaje podría variar según la condición del paciente y la prescripción del nutricionista.  
Considerar para todos los pacientes hospitalizados pitajaya 3 a 4 veces/semana, a solicitud del Nutricionista.
  - **Proteínas:** Adicionales proteicos que tenga 7 gramos de proteínas mínimo por cada tiempo de comida como Huevo duro (mínimo 2 en cada toma), pan con entremés proteico, batido de fruta con leche, postre con leche (mínimo una vez al día), yogurt, preparaciones a base de queso.
  - **Yogurt natural o Yogurt con probióticos:** (dos vasos de 200 cc), diariamente, solo si el paciente lo requiera y este indicado por el nutricionista responsable de hospitalización.
  - **Hierro:** hígado de pollo (40g) diariamente, o preparaciones a base de sangrecita (40 g) Adicionar Pescados azules.  
En caso pacientes con tratamiento con suplementos de hierro se dará una bebida cítrica (Naranja, limón o maracuyá) en volumen especificado y el tiempo será indicado por el nutricionista del INR.
  - **Hipograsa o hipocolesterolémico:** Nueces, castaña, almendras, pecanas, pistachos, avellanas (50g) diariamente, aceite de canola, aceite de sacha inchi, aceite de oliva extra virgen (1 cuchara = 10 ml en ensaladas)
  - **Calcio:** Mínimo 2 veces al día. Leche, quesos, yogurt.
  - **Hipercalóricos:** Postres en base de harinas, ej. arroz con leche y mazamorra morada preparada con harina de camote, etc.
  - **Hipocalórico: Sustituir Azúcar por Stevia**
- d) Adicionalmente se proporcionará 300cc inca muña a pacientes hospitalizado en los horarios de 9:30am y/o a las 4pm a solicitud de la Nutricionista del INR.
- e) Todos los alimentos deberán ser de primera calidad e inocuos.
- f) Los productos cárnicos, embutidos, yogures y quesos serán transportados en coolers exclusivos con base de hielo, a una temperatura no mayor a 5 °C, no sacos, cajas o similares.

#### 6.1.3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

- a) Dieta (desayuno "A", almuerzo "A" y comida "A") son **Hipercelulosico**, con adición de cenizas ácidas. Tendrán los siguientes requerimientos nutricionales diarios:  
La distribución energética según nutrientes en cada ración será la siguiente: Proteínas 12% a 20%, CHO 45% a 60% y Grasas 20% a 35%.  
El requerimiento diario de Calcio 600mg a 800 mg, Fibra adicional 30 a 50 g.  
Adicionalmente en el menú diario debe incluirse 1,500 ml de líquidos (agua hervida)

#### b) CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA RACIÓN

CUADRO 06: DOSIFICACIÓN Y GRAMAJE DE ALIMENTOS DESTINADOS AL HORARIO DEL DESAYUNO		
ALIMENTO	PESO O VOLUMEN	Observaciones
Pan francés, ciabatta.	35 a 40 g	1 unidad (peso neto)
Pan integral	35 a 40g	1 unidad (peso neto)
Leche	125 ml	1 taza de 250 cc, dilución al ½ (peso neto)
Cereal (para cereal líquido)	20 - 25g	Para 1 taza de 300 ml (peso neto)
Fruta para cereal líquido	30 - 40g	Bruto Crudo (peso bruto)
Frutas para jugos	200 g	Neto crudo, 1 vaso de 250 cc (peso neto)
<b>Entremés Proteico   1 Ración</b>		
Huevo y preparaciones a base de huevo o claras	60 - 65g	Bruto crudo (peso bruto)
Queso fresco, descremado	30 g	1 tajada y media (peso neto)
Pollo filete	50 g	Peso neto crudo
Filete de pavo	50 g	Peso neto crudo
Cerdo sin hueso (al horno)	50 g	Peso neto crudo
Res sin hueso (lomo, asado)	50 g	Peso neto crudo
Atún (lomito)	30 g	Peso neto escurrido (peso neto)





Jamón del país	30g	2 tajadas (peso neto)
<b>Entremés Calórico   1 Ración</b>		
Camote	40g	Peso neto crudo (peso neto)
Jamón Pavita	30 g	(peso neto)
Aceitunas despepitadas	30g	Peso neto
Palta en tajadas	40g	Peso neto
Manjar blanco	10g	Peso neto
Mantequilla, miel	10g	Peso neto
Glucomiel	10 g	Peso neto

**CUADRO 07: DOSIFICACIÓN Y GRAMAJE DE ALIMENTOS DESTINADOS AL HORARIO DE ALMUERZO Y CENA**

ALIMENTO	PESO O VOLUMEN	PREPARACION	OBSERVACION
Carne de res pulpa**	130 – 150 g	Para plato de fondo	1 ración de cárnico (Peso neto) **Las preparaciones que usan cárnicos picados deberán considerar el peso del cárnica pulpa.
Carne de cerdo pulpa			
Pollo pechuga**			
Pavo pechuga			
Pescado filete sin espina			
Pollo con hueso, medallón de pavita			
Cerdo pulpa			
Cerdo con hueso			
Visceras	120 g		
Leche evaporada, descremada, deslactosada	30ml/60ml	Para sopa/crema	1 ración de 300 cc (Peso neto)
	25 ml	Para puré o guisos	1 ración de guarnición 2 (Peso neto)
	> 40 ml	Para postre	1 ración de 250 cc (Peso neto)
	125 ml	Desayuno	1 taza de 250 cc, dilución al ½ (Peso neto)
Frutas	180 - 200g	Para postre	1 ración de fruta entera (Peso neto)
	200 g		1 ración de fruta picada (Peso neto)
	>300 g		Melón o sandia (peso neto)
	200 g	Para jugo	1 vaso de 250 cc (Peso neto)
	80 g	Para mazamorra	1 ración de 250 cc (Peso neto)
	150-180 g	Para compota	
	40 g	Para cereal	1 taza de 300 cc (Peso neto)
Arroz	80 g	Para refresco	1 vaso de 250 cc (Peso neto)
	120 g	Guarnición sola	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
	90 g	Complemento	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
	25 g	Postre	1 ración de 250 cc (Peso neto)
	20 g	Sopas	1 ración de 300 cc (Peso neto)
Fideos	120 g	Plato de fondo	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
	30 g	Sopas	1 ración de 300 cc (Peso neto)
Trigo	70 g	Complemento	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
	30 g	Sopas	1 ración de 300 cc o (Peso neto)
	30 g	Postres	1 ración de 250 cc (Peso neto)
Quinua	60 g	Complemento	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
	15 g	Sopas	1 ración de 300 cc (Peso neto)
	>20 g	Postres	1 ración de 250 cc (Peso neto)
Sémola	30 g	Sopas	1 ración de 300 cc (Peso neto)
	>40 g	Postres	1 ración de 250 cc (Peso neto)
Mote	60 g	Complemento	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
	25 g	Sopas	1 ración de 300 cc (Peso neto)
Choclo desgranado	100 g	Complemento	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
	25 g	En arroces	(Peso neto)
Palta	60 g	Para Entrada (Peso neto)	
Ensalada Fresca	250 g	1 ración de ensalada (verduras variadas)	(Peso neto)
Ensalada Cocida	200 g	1 ración de ensalada (verduras variadas)	(Peso neto)
Verduras, hortalizas y leguminosas	150 g	Crema	1 ración de 300 cc (Peso neto)
Cárnico pulpa	30 g	Para sopas	1 ración de 300 cc (Peso neto)
Cereales (variados)	30 g		
Menestras	30 g		
Huevos	40 g		
Queso fresco – leche	15 g-25ml		





Verduras (5 diferentes)	90 g		
Tubérculos	150 g	Guarnición	1 ración de guarnición (Peso neto)
	180 g	Para frituras	1 ración de guarnición (Peso neto)
	130 g	Puré y guisos	1 ración de guarnición (Peso neto)
	80 g	Crema	(Peso neto)
Menestras, legumbres secas	60 g	Guarnición	1 ración de guarnición (Peso neto)

**DESAYUNO "A":** Destinado a pacientes hospitalizado

CUADRO 08 – CARACTERISTICA DEL DESAYUNO		
PREPARACIÓN	CANTIDAD	FRECUENCIA
Jugo de frutas	250 – 300 cc.	Diario
Leche	250 cc.	3 Veces / semana
Bebida de soya / bebida láctea fortificada	250 CC	1 vez / semana
Cereales(1) con frutas o mixto	250 cc.	3 veces / semana
Sándwich (pan integral) fuerte (*)	1 Unidades	Diario
Sándwich (pan integral) débil (**)	1 Unidades	Diario
Huevo cocido	1 Unidad	Diario
Infusión adicional	200 cc.	Eventual previa coordinación con la Nutricionista del INR.
<b>Adicional de fibra:</b> (Pasas secas, guindones secos, higos secos (40 g), huesillos, fruta natural, tamarindo natural o machacado, granadilla, ensalada de frutas), pitajaya 1 a 2 veces/semana	50	Diario (El horario entrega varia deacuerdo a la solicitud de la nutricionista
En caso de fruta natural o ensalada de fruta	200 gr	2 - 3 semanas a solicitud de la nutricionista.

- (1) Se considerará avena, quinua, kiwicha, 7 semillas, harina de maca, harina de habas, machica de cebada, trigo y maíz.
- (2) En algunos casos la Nutricionista solicitará de acuerdo a las características de los regímenes alimenticios de los pacientes el reemplazo de la Leche Evaporada entera por leche sin lactosa, Leche descremada, según sea el caso lo cual no significará costo adicional por lo solicitado.
- (3) En el caso de la Dietas hiperproteicos se dará leche diariamente según se requiera la condición del paciente y esto sea avalado por la nutricionista responsable de hospitalización del INR.
- (4) Opcionalmente en la programación semanal podría considerarse 1 vez a la semana, bebida de soya o mezclas lácteas fortificadas.

**ALMUERZO "A":** Destinado a pacientes hospitalizados.

PREPARACION	FRECUENCIA
Sopa	Diario
Entradas	2 veces /semana
Ensaladas (1)	5 veces/semana
Plato de fondo:	
• Res:	
• Presa sin hueso (3)	1 a 2 veces / semana
• Pollo con hueso	2 veces / semana
• Pavo sin hueso.	1- 2 vez / semana
• Pescado (2)	2 veces por semana
• Vísceras	1 vez / quincena
• Chanco sin hueso.	1 vez / quincena
• Arroz (4)	Diario o según preparación
• Tubérculos	Diario o según preparación
• Verduras u hortalizas	Diario o según preparación
• Menestras	1 vez / semana
Postre (5)	1 - 2 veces / semana
Frutas:	
Fruta Picada	2 veces / semana
Fruta Entera	4-5 veces /semana
Refresco de frutas (300cc)	Diario (puede ser cambiado por infusión según se solicite)

- (1) Se usará aceite de oliva extra-virgen solo cuando la Nutricionista del INR lo indique.
- (2) Se considerará anchoveta y/o pota 1 vez por semana
- (3) Las sopas serán elaboradas con carne pulpa, sin grasa.
- (4) Se usará arroz integral sólo por indicación de la nutricionista del INR.
- (5) En postres para pacientes no considerar almidones como: chuño o fécula de maíz, en su reemplazo se puede considerar harina de camote o de arroz.

**COMIDA "A": Destinada a pacientes hospitalizados**

PREPARACION	FRECUENCIA
Sopa	Diario
Entrada (ensalada de verduras)	Diario
Plato de Fondo:	
• Res:	
Presa sin hueso	1 vez / semana
Picadillo	
• Pollo sin hueso	2-3 veces / semana
• Pollo con hueso	
• Pavo sin hueso.	1 – 2 veces / semana
• Pavo con hueso.	
• Pescado	2 veces / semana
• Vísceras	1 vez c/quincena
• Tubérculos	Diario
• Arroz	Diario
• Verduras u hortalizas(1)	Diario
Postre	1 - 2 veces / semana
Fruta:	5 veces / semana
Refresco 300 cc (2)	Diario

- (1) Se deberá utilizar hortalizas frescas y con mayor contenido de fibra. Se considerará 1 vez por semana, como entrada soufflé de verduras o pastel de verduras
- (2) Se podrá reemplazar la ensalada de verduras por cancha pop corn 1 vez semana
- (3) Considerar refresco de piña 3 veces / semana y agua de papa c/piña 1 a 2 veces /semana. No usar té, café, anís o alimentos astringentes.

**c) DISTRIBUCION CALORICA REFERENCIAL DE LAS DIETAS ESPECIALIZADAS SEGÚN TIEMPO DE COMIDA**
**DIETA HIPERPROTEICA**

CUADRO 09 – DIETA HIPERPROTEICA		
TIPO DE RACION	CALORÍAS (Kcal)	PROTEINAS (gr.)
DESAYUNO	600	22.5
ADICIONAL	300	11.25
ALMUERZO	900	33
ADICIONAL	300	11.25
COMIDA	600	22.5
<b>TOTAL DIARIO</b>	<b>2700</b>	<b>112.5</b>

Del valor calórico total, el 20% será de proteínas (75% de origen animal y 25% de origen vegetal).

**DIETA HIPOCALORICA/HIPOGLUCIDA:**

CUADRO 10 – DIETA HIPOCALORIA/HIPOGLUCIDA I	
TIPO DE RACION	CALORÍAS (Kcal)
DESAYUNO	300
ADICIONAL (matutino)	150
ALMUERZO	450
COMIDA	450
ADICIONAL (vespertino)	150
<b>TOTAL DIARIO</b>	<b>1500</b>

El valor calórico de cada ración podrá variar por indicaciones de la nutricionista del INR (número de toma y la distribución porcentual de macronutrientes), sin alterar el valor calórico total diario.





CUADRO 11 - DIETA HIPOCALORIA/HIPOGLUCIDA II	
TIPO DE RACION	CALORÍAS (Kcal)
DESAYUNO	300
ADICIONAL	150
ALMUERZO	600
ADICIONAL	600
COMIDA	150
<b>TOTAL DIARIO</b>	<b>1800</b>

Del valor calórico total, el 20% será de proteínas (75% de origen animal y 25% de origen vegetal).  
**DIETA HIPERCALÓRICA:**

CUADRO 12 – DIETA HIPERCALORICA	
TIPO DE RACION	CALORÍAS (Kcal.)
DESAYUNO	400 – 500
ADICIONAL	250 – 350
ALMUERZO	900 – 1100
ADICIONAL	250 – 350
COMIDA	700 – 700
<b>TOTAL</b>	<b>2500 – 3000</b>

#### 6.1.4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS RACIONES PARA EL PERSONAL

##### a) CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Energía: 2,500 Kcal, distribuidas: Desayuno 20%, Almuerzo 40% - 50% y Comida (Cena) 30% - 40%
- La distribución energética según los nutrientes, en cada ración será: Proteínas 12% -15%, CHO 55% - 60% y Grasas 25% - 30%.
- También se podrán contemplar dietas prescritas por el Médico del Personal y autorizada por la Nutricionista del INR.

##### b) DESAYUNO "B":

CUADRO 13 – CARACTERISTICA DEL DESAYUNO		
PREPARACIÓN	CANTIDAD	FRECUENCIA
Jugo de frutas	250 – 300 cc.	Diario
Leche	250 cc.	3 Veces / semana
Bebida de soya / bebida láctea fortificada	250 CC	1 vez / semana
Cereales(1) con frutas o mixto	250 cc.	3 veces / semana
Sándwich (pan ciabatta, yema o francés) fuerte (*)	1 Unidades	Diario
Sándwich (pan ciabatta, yema o francés) débil (**)	1 Unidades	Diario
Huevo cocido	1 Unidad	Diario
Infusión/café	300 cc.	Diario

##### c) ALMUERZO "B":

- Destinado para personal de guardia detallado en el **Cuadro 01**.
- Las características nutricionales se encuentran detalladas en el **siguiente cuadro**:

PREPARACION	FRECUENCIA
Entradas (1) o	3 veces / semana (verano) 2 veces / semana (demás estaciones)
Sopas	4 veces / semana (verano) 5 veces / semana (demás estaciones)
Plato de Fondo:	
• Res:	
Presa sin hueso	1 - 2 Veces / semana
Picadillo	
• Pollo sin hueso	1 vez / semana
• Pollo con hueso	1 - 2 Veces / semana
• Pavo sin hueso	1 Vez / semana
• Pavo con hueso	
• Pescado (1)	1 veces / semana



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chanco sin hueso</li> <li>• Chanco con hueso</li> <li>• Vísceras</li> <li>• Arroz</li> <li>• Tubérculos</li> <li>• Menestras</li> </ul>	1 vez /quincena 1 vez /quincena 1 Vez / quincena Diario Diario
Refresco de frutas	Diario
Infusiones u otras	Ocasional
Frutas:	5 Veces / semana
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta Picada</li> <li>• Fruta Entera</li> </ul>	
Postre	2 Veces / semana

(1) Considerar anchoveta y/o pota 1 vez por semana, en entradas.

**d) CENA:**

- Destinado para el personal de guardia nocturna detallado en el **Cuadro 01**
- Sus características se encuentran detalladas en el **siguiente cuadro:**

PREPARACION	FRECUENCIA
Entradas	2 veces /semana
Sopas	5 veces /semana
Plato de Fondo:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pollo pulpa o hueso:</li> <li>• Pollo picadillo:</li> <li>• Pavo:</li> <li>• pulpa</li> <li>• Res Pulpa:</li> <li>• Res Picadillo:</li> <li>• Arroz</li> <li>• Tubérculos</li> </ul>	2 veces / semana 1 vez / semana 2 Vez / semana  1 vez / semana 1 vez / semana Diario Diario
Infusión / café 300 cc	Diario
Frutas:	5 Veces / semana
Fruta Picada	
Fruta Entera	
Postre	2 Veces / semana

**6.1.5. HORARIO DE DISTRIBUCION Y ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS:**

- La distribución y entrega de las raciones alimenticias se realizará según el **Cuadro 14**.
- Cualquier acción que pueda generar un cambio en el horario de distribución y entrega de las raciones, requiere de coordinación previa con la Nutricionista del INR.
- La nutricionista del proveedor reportará a la nutricionista del INR la cantidad de raciones no consumidas y participará en las acciones que determinen las autoridades del INR sobre el destino de las mismas.

CUADRO 14 – HORARIO DE DISTRIBUCION Y ENTREGA DE RACIONES	
TIPO DE RACION	LUNES a DOMINGO
Desayuno Pacientes	07:00 a 07:15 horas
Desayuno Personal	06:30 a 10:00 horas
Adicionales: Fibra, hipercalórico, hiperproteicos y yogurt	09:30 y 16:00 horas
Almuerzo "A":	
Pacientes en Ambiente de Hospitalización	12:00 a 14:00 horas
Pacientes en Comedor	12:00 a 14:00 horas
Almuerzo "B" Personal de guardia	12:00 a 15:00 horas
Comida "A" Pacientes	17:30 a 19:00 horas
Cena Personal de Guardia	18:00 a 21:00 horas

- Este horario puede ser modificados de acuerdo al requerimiento de la nutricionista del INR.

**6.2. CONDICIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

**6.2.1. MARCO LEGAL**

  
 LIC. ELIZABETH A. MARCHÁN HILBES  
 CNP. 1739  
 Jefe del Servicio de Nutrición del INR  
 INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN  
 "Dra. Adriana Rebaza Flores"  
 Amistad Perú-Japón





El postor ganador que se encargue de la elaboración y entrega de la ración para pacientes y personal del INR, deberá cumplir con las siguientes Normas:

- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ley N° 26790 Ley de Modernización de la Seguridad Social en Salud.
- Ley N° 31246, ley que modifica a la ley 29783, ley de seguridad y salud en el trabajo para garantizar el derecho de los trabajadores a la seguridad y la salud en el trabajo ante riesgo epidemiológico y sanitario (25 de junio del 2021)
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos. Y Fe de Erratas del Decreto Legislativo N° 1062 (28-06-2008).
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR- Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Supremo N° 003-97-TR – Texto Único Ordenado del Decreto Legislativo N° 728, Ley de Productividad y Competitividad Laboral Art. 25° inciso a) y Art. 30°.
- Decreto Supremo N°009-97-SA Reglamento de la Ley de Modernización de la Seguridad Social en Salud.
- Decreto Supremo N° 002 y 008-2007 – PRODUCE
- Decreto Supremo N° 057-04-PCM Reglamento de la Ley General de Residuos Sólidos
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Resolución Ministerial N° 480-2008/MINSA. NTS N° 068-MINSA/DGSP-V-1 "Norma Técnica de Salud que establece el listado de Enfermedades Profesionales
- Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA (23-10-2013), que aprueba la NTS 103 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética "
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA (13-09-2012), que aprueba la NTS N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud"
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA (07-07-2007), que aprueba la "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA (13-05-2005), que aprueba la "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines".
- Resolución Ministerial N° 554-2012/MINSA (03-07-2012), que aprueba la "Norma Técnica de Salud N°096-MINSA/DIGESA-V-01 "Gestión y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud.
- Resolución Directoral N° 207-2013-SA-DG-INR (08-11-2013), que aprueba la Directiva Sanitaria N° 002/INR/OE-V.01.- "Directiva Sanitaria que establece los Procedimientos de Bioseguridad en el Instituto Nacional de Rehabilitación Dra. ADRIANA REBAZA FLORES - AMISTAD PERU-JAPON".
- R.M. N° 066 – 2015/ MINSA (06-02-2015), que aprueba NTS N° 114 – MINSA/DIGESA – V.01 "Norma técnica para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano".
- Resolución Ministerial N° 456-2020-minsa "Norma técnica de salud N° 161-MINSA/2020/DGAIN, "Norma Técnica de salud para el uso del equipo de protección personal por los trabajadores de las instituciones `restadoras del servicio de salud"
- Resolución Ministerial N° 275-2020/MINSA (08-05-2020), que aprueba la Norma Técnica de Salud N° 099-MINSA/2020/DGIESP "Directiva Sanitaria que establece las disposiciones para garantizar las prestaciones de prevención y control de la anemia en el contexto del COVID 19".
- Otras normas internas o externas aplicables al objeto de la convocatoria. Las normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

#### 6.2.2. DESCRIPCION DEL SERVICIO ADQUISICION Y RECEPCION:

El proveedor deberá contar con el cronograma y horario de ingreso de consumo, considerando el **CUADRO 15:**

CUADRO 15: CRONOGRAMA DE INGRESO DE PRODUCTOS		
ALIMENTOS	FRECUENCIA	HORARIO
Pan		
Pollo y derivados		
Cárnicos		
Abarrotes y huevos		
Lácteos y derivados		
Frutas y verduras		

El proveedor será la responsable de la adquisición de materias primas de forma que se encuentren en óptimo estado a su ingreso a la Institución. Los productos cumplirán los requisitos de calidad e inocuidad según la normativa vigente. Las características de estas materias primas se detallan en el cuadro N° 04 de estas bases. Los productos cárnicos, embutidos, yogures y quesos serán transportados en coolers exclusivos con base de hielo, a una temperatura no mayor a 5 °C, no sacos, cajas o similares.

La recepción de los insumos o alimentos se realizará con la presencia del nutricionista de la empresa contratista y del supervisor de calidad y nutricionista del servicio de nutrición del INR, según el cuadro N° 04.

### ALMACENAMIENTO

El proveedor del servicio debe considerar que los insumos deben ser almacenados según lo establece la NTS N° 114 – MINSA/DIGESA – V.01 – R.M. N° 066 – 2015/ MINSA (06-02-2015) "Norma técnica para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano".

El concesionario debe mantener un stock mínimo de 2 días de insumos perecibles y no perecibles.

Tener en cuenta que los insumos deberán almacenarse en sus envases originales; en algunos casos, un producto luego de abierto podrá trasvasarse a un recipiente de uso exclusivo, el cual deberá contar con rotulo, marca, nombre del producto y fechas de trasvase y de vencimiento. Todo insumo almacenado debe mantener un orden y su movimiento debe estar registrado en el KARDEX. Se debe considerar el principio "El primero en entrar y el primero en salir" (PEPS).

La Empresa es responsable de mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieran, de 1 a 5 °C, en el caso de alimentos refrigerados, así como la temperatura de congelación de - 18 °C para alimentos congelados.

### PRODUCCION

- El proveedor deberá implementar el adecuado flujograma de procesamiento de alimentos y es responsable de evitar la contaminación cruzada.
- Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con las materias primas crudas y contaminadas deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse cuidadosamente entre una y otra preparación, se debe evitar el contacto de estos con productos cocidos o pre cocidos. Es conveniente utilizar equipo diferente para productos crudos o cocidos especialmente para cuchillos, cucharones y tablas de picar para cada procedimiento.
- Las ollas y sartenes deberán de ser acero quirúrgico y con tapa, bajo ningún motivo de aluminio, no se permitirá cubrirlas con bolsas, bandejas o similares. Las ollas no deberán presentar acumulación de grasa ni de hollín, pues deben pasar por proceso de blanqueamiento semanal; además serán renovadas de acuerdo con su estado operativo.
- Las carnes deben estar bien cocidas. La temperatura en el centro de la pieza debe ser por encima de los 80 °C. Las grasas y aceites utilizados en el proceso de producción no deben calentarse a más de 180 °C. Está prohibido volver a utilizar el producto.
- Los alimentos preparados devueltos por el servicio de nutrición por considerarlos no aptos o mal preparados para el consumo, serán repuestos inmediatamente por el contratista mediante nueva preparación.

### DISTRIBUCION DE RACIONES

- En caso de la emergencia sanitaria como pandemias, desastres naturales, o sismo las preparaciones serán servidas en menaje descartable biodegradable para los pacientes hospitalizados que serán proporcionados por el proveedor. El personal de guardia será atendido con vajilla de loza que debe estar en perfecto estado. Todos los utensilios deben estar en cantidad suficiente para los comensales (cuchara, tenedor, cuchara de postre, cuchillo), en perfecto estado. Al final de la jornada todos deben pasar por proceso de desinfección.

#### 6.2.3. EQUIPOS

La Institución brindará los siguientes equipos para uso exclusivo del objeto del contrato:

- Marmitas 100 litros (2 und)
- Juego de marmita de 3 cuerpos (1Und)
- Horno industrial (1und)
- Cocinas semindustrial (2 und)
- Equipo de congelación lineal (2 und)
- Coche térmico para distribución de charolas (2 und)
- Anaqueles de Acero Quirúrgico (7 und)
- Mesas de acero quirúrgicos (6 und) 1 grande, 2 medianas y 2 chicas.
- Charolas de acero quirúrgico (200 und)
- Equipo de refrigeración (3und.)

Nota: el proveedor firmara el acta de recepción de los equipos entregados por el INR al inicio de su contrato quedando copia para patrimonio, servicios generales y nutrición



**6.2.3.1. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS:**

- Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse diariamente después de cada jornada de trabajo y realizar limpieza profunda una vez a la semana.
- La limpieza de los filtros de la campana extractora se deberá realizar una vez por semana, con un solvente adecuado para remover la grasa, y el recambio de filtros deberá ser mensual.
- La limpieza y el mantenimiento de la trampa de grasa deberá efectuarse mensualmente.
- Los equipos de refrigeración y congeladoras se deberán descongelar, limpiar y desinfectar, por lo menos una vez por semana, e higienizar cuantas veces sea necesario.
- Los desinfectantes, materiales de limpieza y otras sustancias tóxicas que pueden presentar un riesgo para la salud deben estar en sus envases originales, debidamente etiquetados con las indicaciones de uso y las medidas por ejecutar en caso de intoxicaciones. Estos productos deben almacenarse en lugares exclusivos, seguros y apartados de las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos.

**6.2.3.2. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS:**

- El proveedor deberá mantener los equipos en buen estado de conservación e higiene.
- Los termómetros de los equipos de frío, deberán estar colocados en un lugar visible y mantenerse constantemente calibrados.
- Cada equipo contará con un registro individualizado de mantenimiento preventivo y de calibración, documentos que deben estar a disposición cuando sean solicitados.

**6.2.4. EL LUGAR DONDE SE REALIZARÁ EL SERVICIO**

El servicio se llevará a cabo dentro de las instalaciones del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" Amistad Perú - Japón, ubicado en Av. Defensores del Morro 264, Chorrillos.

**6.2.4.1. INFRAESTRUCTURA**

- El área que será asignada es: Cocina (118m<sup>2</sup>), almacenes (46.2m<sup>2</sup>), vestuario (20.8m<sup>2</sup>), servicios higiénicos (8.8 m<sup>2</sup>), zona previa (12.9 m<sup>2</sup>), área administrativa de producción (5 m<sup>2</sup>), ambiente de residuos sólidos (11 m<sup>2</sup>), ambiente de lavado de coche (17,51 m<sup>2</sup>), comedor área (22 m<sup>2</sup>).
- Durante el desarrollo del servicio en el hospital la empresa debe hacer un buen uso de las instalaciones. Velará por el orden y la limpieza en el área que se le asigne, así como el mantenimiento de la pintura o resane de las paredes, piso por deterioro producido por la impregnación de grasa u otros daños. En caso de desperfectos y deterioro de las instalaciones (pisos, lavaderos, pared), mobiliarios y equipos de la Entidad posterior a la entrega, el Contratista se hará responsable de la reparación o reposición, caso contrario se le atribuirá la penalidad correspondiente.
- El proveedor, a los seis meses y al culminar su contrato se encargará de pintar la infraestructura cedida y/o arreglar en caso de existir algún desperfecto.

**6.2.5. CONTROL DE SALUBRIDAD**

- a) Para la supervisión de las condiciones higiénicas y sanitarias de los alimentos. El Contratista presentará en el plazo de 15 días calendario posterior al inicio de la ejecución contractual el Manual de BPM (Buenas prácticas de manipulación), manual de almacenamiento Y PHS (Programa de higiene y saneamiento), plan de control de plagas, de acuerdo a las normas sanitarias, cuyo cumplimiento será supervisado por el Servicio de Nutrición y Dietética, periódicamente, el citado Plan contemplará como mínimo:
- Cronograma de limpieza y desinfección de la infraestructura.
  - Cronograma de limpieza y desinfección de utensilios.
  - Cronograma de limpieza y desinfección de equipos.
  - Cronograma de mantenimiento de equipos.
  - Cronograma de control de las plagas.
  - Cronograma de evaluación médica (certificado médico cada 6 meses y carné sanitario del personal emitidos por centro de salud (MINSA)).
  - Cronograma de Capacitación en salubridad.
  - Plan de desinfección de menaje.
  - Registros de temperatura de la congeladora, conservadora o refrigeradora.
  - Registros de temperatura de los alimentos terminados (pacientes-personal).
- b) El Proveedor deberá proporcionar materiales e insumos de Limpieza:
- Jabón Líquido, gel desinfectante y papel toalla en cada lavadero de mano.
  - No se aceptará secador de manos automático (Eléctrico).
  - Gel desinfectante en la línea de atención
  - Paños absorbentes, desengrasante para cocina y campana.
  - Detergente, lejía al 5% frasco, esponja verde, escoba, recogedor, mopa y todos los utensilios e insumos para mantener la limpieza del ambiente.





- Los materiales de limpieza como paños absorbentes, esponjas verdes, trapeadores de mopa serán renovados si se deterioran.
- c) En el servicio higiénico del personal debe contener los siguientes materiales: jabón líquido, gel desinfectante, papel higiénico y papel toalla.
- d) El Proveedor deberá proporcionar al auxiliar de nutrición EPPs descartables en cada tiempo de entrega de alimentos, para cada cambio para la manipulación, servido y reparto de las raciones alimentarias a pacientes hospitalizados.
- e) El Proveedor deberá proporcionar al personal que manipula alimentos guantes descartables, gorros, mandiles, servido y reparto de las raciones alimentarias a personal de turno.

#### 6.2.6. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

El proveedor realizará la evacuación de sus residuos sólidos provenientes de la elaboración de las raciones alimenticias, de acuerdo a las normas vigentes.

- Contenedor marrón, para residuos orgánicos
- Contenedor negro, para residuos generales.
- Contenedor rojo, para residuos biocontaminados
- Contenedor celeste, para papel y cartón
- Contenedor amarillo para residuos especiales como frasco de producto tóxicos de limpieza

#### 6.2.7. CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES

- El proveedor será responsable del control de plagas y vectores, debiendo presentar un Plan de prevención y control de vectores (insectos y roedores).
- El proveedor, presentará un cronograma indicando las fechas de las fumigaciones (cada dos meses), en caso de ser necesario incrementar el número de fumigaciones a solicitud de la Jefatura del servicio de nutrición presentará la programación respectiva.
- Todas las actividades mencionadas anteriormente serán coordinadas con la jefatura del servicio de Nutrición y con la oficina de servicios generales.
- Los insumos químicos a utilizar deben presentar las siguientes características técnicas:
  - 1.- Contar con registro sanitario autorizado por DIGESA.
  - 2.- De uso para la salud.
- El personal que realiza la fumigación debe contar con los equipos de protección personal adecuados.
- El proveedor deberá presentar el certificado de fumigación a la Jefatura del servicio de Nutrición.
- El proveedor deberá implementar cualquier acción de mejora en el control de vectores en el Servicio de Nutrición sin costo adicional para la Institución.

#### 6.2.8. CONTROL BROMATOLOGICO

- El proveedor está obligada a asegurar las medidas de bioseguridad y es responsable de evitar la presencia de elementos extraños dentro de las preparaciones alimenticias (cabellos, insectos, hilos, residuos de metal, etc.) durante todo el proceso de la atención alimentaria.

#### 6.2.9. ATENCION A LOS USUARIOS

- Las atenciones que se brindarán a los usuarios están contempladas en el Cuadro 01, que contiene las cantidades referenciales de las raciones alimenticias requeridas, teniendo en cuenta la Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA (23-10-2013), que aprueba la NTS 103 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética" y el D.S. N° 013-2020-SA, establece medidas para asegurar la continuidad de las acciones de prevención, control, diagnóstico y tratamiento en caso de emergencia sanitaria.
- El proveedor deberá tener a disposición café pasado para el personal de guardia del INR en horario de cena.
- Las preparaciones serán evaluadas a través de encuestas de satisfacción. Como fruto del análisis, se tomarán medidas correctivas o de mejora, tales como no volver a programar las preparaciones con baja aceptación u otras.

#### 6.2.10. ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

- El proveedor está obligado a supervisar que el personal cuente con los documentos oficiales emitidos por la entidad pública o privada que acrediten su nivel de formación y/o capacitación, según corresponda a las funciones que desempeñará, y presentarlos a la Jefatura del servicio de nutrición.
- El proveedor será responsable obligatoriamente del pago puntual de los sueldos y salarios de su personal, así como de todos los importes por el pago de tales remuneraciones que pudieran devengarse por concepto de Ley y Beneficios Sociales, Seguridad Social, Seguro Complementario por Trabajo de Riesgo.
- El horario de trabajo deberá cumplir con lo establecido por la ley.
- No existirá vínculo laboral entre el personal del proveedor y el INR.
- En los casos de accidentes ocupacionales el proveedor debe responsabilizarse de los gastos de traslado, tratamiento y recuperación del personal afectado.





- El Personal del proveedor debe contar con Carnet Sanitario, Certificado Médico debiendo considerar los siguientes exámenes auxiliares: examen parasitológico, serológico y radiografía de tórax en forma semestral según lo indica la Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA (23-10-2013), que aprueba la NTS 103 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética"
- El personal deberá contar como mínimo con tres juegos de uniformes.
  - El personal auxiliar de nutrición y la nutricionista tendrán buena presentación, portarán fotocheck; asimismo, presentarán en todo momento **trato cortés** hacia los usuarios.
  - El proveedor está obligado a mantener la totalidad del personal profesional y técnico de su propuesta técnica, durante todo el periodo de vigencia del contrato.
  - Excepcionalmente se podrán realizar cambios de personal, debidamente sustentados y deberán ser comunicados con 48 horas de anticipación a la Jefatura del Servicio de Nutrición, debiendo presentar Currículum Vitae, carné sanitario, certificado de salud original para su revisión y aceptación.
  - Estos cambios no podrán exceder al 50% del total del personal de la propuesta técnica del proveedor, durante el periodo de vigencia del contrato.
  - En caso de cambio de personal, no se eximirá a la empresa de la responsabilidad ante los errores cometidos por este nuevo personal.
  - El Servicio de Nutrición podrá solicitar la sanción y/o el cambio del personal, cuando incurran en faltas a las normas sanitarias y/o disposiciones de la Entidad o no reúna la experiencia solicitada.
  - El personal requerido para la atención de pacientes y personal del INR estará constituido según Cuadro 16 y 17.
  - El personal del proveedor deberá estar capacitado y cumplir con las normas sanitarias mencionadas en el marco legal.

**CUADRO 16: RELACION DEL PERSONAL REQUERIDO**

Cargo u Ocupación	Cantidad	Requisitos Mínimos
Nutricionista	2	<p>Título Universitario en nutrición, colegiada y habilidad profesional vigente. Experiencia laboral mínima de 03 años en servicios de alimentación para pacientes y administración alimentarios en entidad de salud.</p> <p>Cuyas funciones principales serán:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Elaborar la programación de las raciones alimenticias, dietas generales y especiales.</li><li>Capacitar a su personal sobre el manejo de dietas hospitalarias</li><li>Supervisar que el personal auxiliar de nutrición a su cargo distribuya las raciones de acuerdo a las indicaciones.</li><li>Coordinación directamente con el nutricionista encargado de hospitalización del INR.</li><li>Dosificación de las dietas.</li><li>Calculo nutricional de la programación de menús.</li><li>Control y seguimiento de las BPM y PGH y principios de HACCP</li></ul> <p>Constancia de capacitación en Buenas prácticas de higiene y Buenas prácticas manipulación de alimentos actualizadas (antigüedad no mayor a cinco años). 02 Constancias y/o certificados de capacitación o estudios relacionados a la profesión post titulación, actualizadas (antigüedad no mayor a cinco años).</p>
Cocinero para regímenes normales	1	<p>Certificado y/o constancia en curso de Gastronomía (mínimo 48 horas lectivas). Constancia de capacitación en Buenas prácticas de higiene y Buenas prácticas manipulación de alimentos (antigüedad no mayor a cinco años). Experiencia laboral mínima de 02 años en servicios de alimentación.</p>
Cocinero en dietas	1	<p>Certificado y/o constancia en curso de Gastronomía (mínimo 24 horas lectivas). Constancia de capacitación en Buenas prácticas de higiene y Buenas prácticas manipulación de alimentos (antigüedad no mayor a cinco años). Experiencia laboral mínima de 03 años en la elaboración de dietas para pacientes.</p>
Ayudante de cocina	1	<p>Certificado o constancia de estudios gastronómicos. Constancia de capacitación en manipulación de alimentos no mayor a 6 meses de antigüedad. Experiencia laboral previa en trabajos afines mínima 1 año.</p>
Personal de atención en línea	1	<p>Capacitación en BPM, comprobada con documentación. Experiencia laboral mínima 1 año</p>
Técnico de Nutrición	1	<p>Título y/o Diploma como técnico de nutrición y dietética. Constancia de capacitación en Buenas prácticas de higiene y Buenas prácticas manipulación de alimentos (antigüedad no mayor a cinco años). Una constancia de capacitación actualizada relacionadas a servicio de alimentación para pacientes (antigüedad no mayor a cinco años).</p>



Auxiliares en Nutrición	5	Constancia de capacitación en Buenas prácticas de higiene y Buenas prácticas manipulación de alimentos (antigüedad no mayor a cinco años). Una constancia de capacitación actualizada relacionadas a servicio de alimentación para pacientes (antigüedad no mayor a cinco años). Experiencia laboral mínima de 01 año en Servicios de Alimentación para pacientes.
Personal de Limpieza	2	Una constancia de capacitación en Buenas prácticas de higiene y Buenas prácticas manipulación de alimentos (antigüedad no mayor a cinco años). Experiencia laboral mínima de 01 año en labores de limpieza en Servicios de Alimentación para pacientes.
Almacenero	1	Constancia de capacitación en Buenas prácticas de higiene, Buenas prácticas manipulación de alimentos y Buenas prácticas de almacenamiento (antigüedad no mayor a cinco años). Experiencia laboral mínima de 01 año en labores propias de almacenes de productos de alimentación.

Nota: El Personal debe haber cumplido con la experiencia solicitada, considerándose hasta un (01) día antes de la fecha de presentación de ofertas, del mismo modo se tendrá en cuenta para la presentación de las constancias de capacitación.

<b>CUADRO N.º 17: PERSONAL MINIMO DE LUNES A DOMINGO</b>	
<b>PRODUCCION Y DISTRIBUCION DEL DESAYUNO</b>	
• NUTRICIONISTA	1
• COCINERO DE REGIMENES NORMALES	1
• COCINERO DE DIETAS ESPECIFICAS	1
• AYUDANTE DE COCINA	1
• PERSONAL DE ATENCION EN LINEA	1
• TECNICO DE NUTRICION	1
• AUXILIAR DE NUTRICION	2
• PERSONAL DE ALMACEN	1
• PERSONAL DE LIMPIEZA	1
<b>PRODUCCION Y DISTRIBUCION DEL ALMUERZO</b>	
• NUTRICIONISTA	2
• COCINERO DE REGIMENES NORMALES	1
• COCINERO DE DIETAS ESPECIFICAS	1
• AYUDANTE DE COCINA	1
• PERSONAL DE ATENCION EN LINEA	1
• TECNICO DE NUTRICION	1
• AUXILIAR DE NUTRICION	3
• PERSONAL DE ALMACEN	1
• PERSONAL DE LIMPIEZA	1
<b>PRODUCCION Y DISTRIBUCION DE LA COMIDA</b>	
• NUTRICIONISTA	1
• COCINERO DE REGIMENES NORMALES	1
• TECNICO DE NUTRICION	1
• AUXILIAR DE NUTRICION	3
• PERSONAL DE ATENCION EN LINEA	1
• PERSONAL DE LIMPIEZA	1
<b>PRODUCCION Y DISTRIBUCION DE LA CENA DE GUARDIA</b>	
• COCINERO DE REGIMENES NORMALES	1
• AUXILIAR DE NUTRICION	1
• PERSONAL DE LIMPIEZA	1

## 7. DOCUMENTOS DE GESTION

El proveedor ganador deberá presentar los siguientes documentos:

### 7.1.1. DOCUMENTO PARA LA FIRMA DEL CONTRATO

- La programación de los primeros quince días para el inicio de la Ejecución del Contrato.
- Lista del personal que según la propuesta técnica laborará en nuestra institución con su respectivo SCTR.
- Certificado de aptitud medico ocupacional del personal que laborará en nuestra institución.





- Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo de su empresa.
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Registro de proveedores, actualizados.
- Currículo de todo el personal a laboral documentado según el cuadro N°16

#### 7.1.2. DOCUMENTO DE GESTION DURANTE VIGENCIA DEL CONTRATO

- El proveedor, a lo quince días de iniciado su trabajo dentro la entidad entregara el certificado médico de acuerdo a la normatividad vigente, debe considerar los siguientes exámenes auxiliares: examen parasitológico, serológico y radiografía de tórax, y renovara a los 6 meses.
- Copia de los formularios de pago a la entidad prestadora de salud (EPS), AFP y SE.
- Especificaciones técnicas de calidad de cada uno de los productos o grupos de productos, según corresponda.
- Facilitará al Médico Ocupacional del INR las evaluaciones médico ocupacional del personal que laborará en nuestra institución.

#### 7.1.3. RELACION DE EQUIPOS Y AMBIENTACION MINIMOS CON LOS QUE DEBERÁ CONTAR EL PROVEEDOR

- Licuadora convencional (5unid.)
- Cortinas sanitarias de PVC según lo requiera, renovable c/6m
- Horno Microondas (2 unid.)
- Armario de acero inoxidable para guardar vajillas menajes con puertas (2 und.)
- Cámara de refrigeración (2und)
- Cámara de congelación (1und)
- Coche porta bandeja de acero inoxidable (3und.)
- Filtro purificador de agua (1 und.)
- Cajas refrigerantes o térmicas (4unid.)
- Balanza 5 kg, con sensibilidad 10 g (5 unid.)
- Balanza 100 kg, con sensibilidad 20 g (1 unid.)
- Tablas de policarbonatos diferenciados de acuerdo a los tipos de alimentos, en rojo, amarillo y blanco, renovables según el tiempo de vida útil. (10 unid.)
- Tacho para residuos sólidos de acero inoxidable con tapa accionada con pedal (80 Lt). (5 unid.)
- Contenedor de basura de plástico de HDPE de 240 Litros (2 unidades de colores)
- Contenedor de Plástico con Tapa y Ruedas 660 Litros (3 unidades)
- Tarimas o parihuelas (según necesidad)
- Vajilla en acero quirúrgico (juego de bolo y taza) (90 unid.)
- Jarra de plástico transparente con tapa, 2 litros renovable c/3m (90 unid.)
- Jarra de acero inoxidable con tapa, 4 litros (15 unid.)
- Termos de acero inoxidable con dispensador (3 unid.)
- Abridor de tarros (2unid.)
- Exprimidor industrial (1unid.)
- Despepitador de aceitunas (2 unid.)
- Cafetera (1 unid.)
- Termohigrómetro calibrado (2 unid)
- Termómetro de alimentos (3 unid. Para frio y caliente)
- Baldes de acero quirúrgico de 20 L (6 unid.)
- Bandejas de acero inoxidable (30 unid.)
- Mesa de trabajo de acero inoxidable (1.15 m x 1.4 m)
- Vajilla hotelera (para desayuno) (50 unid.)
- Vasos de vidrio de 300 cc (50 unid)
- Vajilla hotelera (para entrada, sopa y segundo, dulceras). (50 unid.)
- Cubiertos (cuchara, tenedor, cucharita y cuchillo). (100 unid.)
- Sartén de piedra volcánica de diferentes tamaños (3 unid.)
- Protector de alimentos renovable c/ 3 meses (40 unid)
- Ollas de acero inoxidable N° 15, 20, 25 y 40
- Cucharones de acero quirúrgico
- Boconas acero inoxidable
- Coche para el traslado de insumos de materiales para limpieza y desinfección.
- Coche isotérmico de tres niveles para transportar líquidos y adicionales (1und)
- Coche térmico de acero inoxidable para transportar alimentos (dimensiones alto 1.13mt, ancho 70 cm, largo 1.15mt) (2 und.)
- Coche de acero inoxidable transportador de desechos.
- Coche de acero inoxidable transportador de alimentos
- Insectocutores (6 und.)
- Cortinas de baño (6und)
- Imanes para cuchillos (3 unidades largas)

- Percheros para trapos y mandiles (3 unidades)
- Prensa papa (1 unid.)
- Recipientes grandes (tapers) para desinfección de vajilla, cubiertos y utensilios diferentes tamaños (10 unid.)

Al término de Vida Útil de los Equipos y Utensilios, deberán ser repuestos inmediatamente por otros de las mismas características.

#### 7.1.4. AMBIENTACION DEL COMEDOR:

El proveedor se encargará de equipar y ambientar adecuadamente el área del comedor para que los usuarios sientan confort (Cuadro 18)

- El proveedor deberá contar con pizarra acrílica en el cual colocará el menú del día (lunes a domingo).


CUADRO 18		
ARTICULO	UNIDAD	CANTIDAD
MESAS	Unid.	04
SILLAS	Unid.	18
SERVILLETOS	Unid.	05
SALEROS	Unid.	05
VENTILADORES	Unid.	02

#### 7.2. EVALUACION Y CONFORMIDAD DEL SERVICIO:

- 7.2.1. El servicio prestado por el PROVEEDOR estará sujeto a evaluación permanente e inopinada a cargo de la jefatura del Servicio de Nutrición del INR, así como de los órganos del control interno y externo.
- 7.2.2. La jefatura del Servicio de Nutrición del INR se encargará. El nutricionista del INR se encargará de supervisar la calidad del servicio de acuerdo al Formato N° 09 (**FICHA DE EVALUACIÓN AL PROVEEDOR DE RACIONES ALIMENTICIAS**), en caso de encontrarse alguna observación se calificará como cero, considerándose incumplimiento no subsanable; el mismo que será firmado al finalizar el día por el responsable del servicio y el nutricionista responsable del INR, al finalizar el mes se elevará el informe de los incumplimientos diarios a la DIDAAT, en caso de presentarse Incumplimiento y/o observación se tipificará y calificará según el anexo 01.
- 7.2.3. En caso de presentarse hallazgo de contaminación macroscópica física, biológica y/o química (material extraño dentro de los preparados alimenticios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, moho entre otros.); será registrado en el Formato N° 10 (**FORMATO DE HALLAZGO DE CONTAMINACION MACROSCOPICA EN ALIMENTOS**); e inmediatamente se tipificará y calificará según el anexo 01, al finalizar el mes se elevará el informe a la DIDAAT.
- 7.2.4. En este tipo de incumplimiento (Contaminación Macroscópica y Contaminación Microscópica), pone en riesgo la salud e integridad de los pacientes hospitalizados y personal de guardia.
- 7.2.5. El servicio prestado por el PROVEEDOR estará sujeto a evaluación en forma inopinada por órganos internos y externos utilizando formatos de las normas sanitarias vigentes.
- 7.2.6. Al finalizar el mes se elevará el informe de los incumplimientos diarios a la DIDAAT, en caso de presentarse Incumplimiento y/o observación se tipificará y calificará según el anexo 01, que se encuentra en los TDR.
- 7.2.7. La jefatura del Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento – DIDAAT, como usuario, otorgará la conformidad del servicio de acuerdo al Informe de Evaluación emitido por la jefatura del Servicio de Nutrición del INR, así como de los órganos de control interno y externo, todo lo cual será remitido a la Oficina Ejecutiva de Administración.
- 7.2.8. La Conformidad de Recepción no invalida el reclamo posterior por parte de la Entidad, por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables posteriormente.

#### 7.3. SANCIONES Y/O PENALIDADES:

- 7.3.1. El incumplimiento del contrato se calificará según el formato N° 09 (**FICHA DE EVALUACIÓN AL PROVEEDOR DE RACIONES ALIMENTICIAS**) y el formato N° 10 (**FORMATO DE HALLAZGO DE CONTAMINACION MACROSCOPICA EN ALIMENTOS**) y se tipificará y calificará según el anexo 01.
- 7.3.2. En caso de presentarse INCUMPLIMIENTO TÉCNICO TIPO I E INCUMPLIMIENTO TÉCNICO TIPO II (Anexo 01); se aplicará la penalidad según Anexo 02
- 7.3.3. La aplicación de sanciones y/o penalidades, serán determinadas por la Oficina Ejecutiva de Administración de acuerdo al informe de conformidad emitido por la DIDAAT según el anexo 02.

  
Lic. ELIZABETH A. MARCHÁN HILBE  
CNP 1730  
Jefe del Servicio de Nutrición del INR  
INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACION  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
Amistad Perú-Japón





PERÚ  
Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Promoción y  
Aseguramiento en Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
Amistad Perú - Japón

## FORMATO N° 1 – PROGRAMACION DE RACIONES PARA PACIENTES

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO "A"							
COMPLETA							
BEBIDA							
JUGO							
SANDWICH							
SANDWICH							
HUEVO							
BLANDA – HIPOSODICA							
BEBIDA							
JUGO							
SANDWICH							
SANDWICH							
HUEVO							
HIPOGRASO							
BEBIDA							
JUGO							
SANDWICH							
SANDWICH							
CLARAS DE HUEVO							
B.V.C – HIPOGLUCIDA - HIPOCALORICO							
BEBIDA							
JUGO							
SANDWICH							
HUEVO							
ATRAUMATICO - LICUADO							
BEBIDA							
JUGO							
SANDWICH							
SANDWICH							
BLANDA SIN RESIDUO - ANTIALERGICA							
CEREAL COLADO							
JUGO							
SANDWICH							
SANDWICH							
ADICIONALES							
HIPERCELUOSICO							
HIPERCALORICO							
HIPERPROTEICO							
RICA EN HIERRO							
HIPOGRASO							

28

ELIZABETH A. MARCHAN HILBES  
CNP 1730  
del Servicio de Nutrición del INR  
del INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN  
Dra. Adriana Rebaza Flores  
Amistad Perú-Japón



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación  
"Dra. Adriana Rebeza Flores"  
Amistad Perú - Japón

ALMUERZO TIPO "A"							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
COMPLETA							
ENTRADA							
SOPA							
SEGUNDO							
POSTRE							
REFresco							
BLANDA - HIPOSDICA							
ENTRADA							
SOPA							
SEGUNDO							
POSTRE							
REFresco							
HIPOGRASA							
ENTRADA							
SOPA							
SEGUNDO							
POSTRE							
REFresco							
B.V.C - HIPOGLUCIDA - HIPOCALORICO							
ENSALADA							
SOPA							
SEGUNDO							
POSTRE							
REFresco							
ATRAUMATICO - LICUADO							
SOPA							
ENSALADA							
SEGUNDO							
POSTRE							
REFresco							
BLANDA SIN RESIDUO - ANTIALERGICA							
SOPA							
SEGUNDO							
POSTRE							
REFresco							
ADICIONALES							
HIPERCELUOSICO							
HIPERCALORICO							
HIPERPROTEICO							
RICA EN HIERRO							
HIPOGRASO							






PERÚ

Ministerio de Salud

Visceral Peruvian  
de Pr. y Diagn. y  
Aseg. Aliment. en Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
Amistad Perú - Japón

COMIDA TIPO "A"						
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	DOMINGO
COMPLETA						
ENTRADA						
SOPA						
SEGUNDO						
POSTRE						
REFresco						
BLANDA - HIPOSDICA						
ENTRADA						
SOPA						
SEGUNDO						
POSTRE						
REFresco						
HIPOGRASA						
ENTRADA						
SOPA						
SEGUNDO						
POSTRE						
REFresco						
B.V.C - HIPOGLUCIDA - HIPOCALORICO						
ENSALADA						
SOPA						
SEGUNDO						
POSTRE						
REFresco						
ATRAUMATICO - LICUADO						
SOPA						
ENSALADA						
SEGUNDO						
POSTRE						
REFresco						
BLANDA SIN RESIDUO - ANTIALERGICA						
SOPA						
SEGUNDO						
POSTRE						
REFresco						
ADICIONALES						
HIPERCELOSICO						
HIPERCALORICO						
HIPERPROTEICO						
RICA EN HIERRO						
HIPOGRASO						

  
Lic. ELIZABETH MARCHÁN HILBES  
CNP: 1730  
Jefe del Servicio de Nutrición del INR  
INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
Amistad Perú-Japón



PERÚ


Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
Amistad Perú - Japón

## FORMATO N.º 2 – PROGRAMACION DE RACIONES PARA PERSONAL

PERSONAL DE GUARDIA						
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
DESAYUNO TIPO "B"						
BEBIDA						
JUGO						
SANDWICH						
SANDWICH						
HUEVO DURO						
ALMUERZO TIPO "B"						
SOPA/ENTRADA						
SEGUNDO						
POSTRE						
REFresco						
CENA						
SOPA/ENTRADA						
SEGUNDO						
POSTRE						
CAFE						

  
Lic. ELIZABETHA. MARCHÁN HILBES  
CNP. 1730  
Jefe del Servicio de Nutrición del INR  
INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
Amistad Perú-Japón





## FORMATO N° 03

## FICHA DE EVALUACIÓN AL PROVEEDOR DE RACIONES ALIMENTICIAS

FECHA:

HORA:

N°	1. CARACTERISTICAS TECNICAS DE LA RACION	PUNTAJE	CALIFICACIÓN	OBSERVACION
<b>DESAYUNO</b>				
1.1	Calidad buena	1		
1.2	Cantidad exacta	1		
1.3	Puntualidad	1		
1.4	Presentación adecuada	1		
1.5	Cumplimiento de lo programado	1		
1.6	Variedad	1		
<b>ALMUERZO</b>				
1.7	Calidad buena	1		
1.8	Cantidad exacta	1		
1.9	Puntualidad	1		
1.10	Presentación adecuada	1		
1.11	Cumplimiento de lo programado	1		
1.12	Variedad	1		
<b>COMIDA</b>				
1.13	Calidad buena	1		
1.14	Cantidad exacta	1		
1.15	Puntualidad	1		
1.16	Presentación adecuada	1		
1.17	Cumplimiento de lo programado	1		
1.18	Variedad	1		
<b>CENA</b>				
1.18	Calidad buena	1		
1.20	Cantidad exacta	1		
1.21	Puntualidad	1		
1.22	Presentación adecuada	1		
1.23	Cumplimiento de lo programado	1		
1.24	Variedad	1		
1.25	Entrega de la programación a ejecutar	1		
<b>TOTAL</b>		<b>25</b>		

**PERÚ****Ministerio  
de Salud****Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud**Instituto Nacional de Rehabilitación  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
Amistad Perú - Japón**FORMATO N° 03**

FICHA DE EVALUACIÓN AL PROVEEDOR DE RACIONES ALIMENTICIAS				
FECHA:		HORA:		
N°	2. BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO	PUNTAJE	CALIFICACIÓN	OBSERVACION
<b>ALMACEN</b>				
2.1	Viveres Secos: ordenado y clasificados (a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,60 m del techo, y de 0,50 m entre filas de rumas y de las paredes)	1		
2.2	Viveres Frescos: ordenado y clasificados (a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,60 m del techo, y de 0,50 m entre filas de rumas y de las paredes. Orden dentro de equipos de refrigeración y congelación)	1		
2.3	Viveres frescos para refrigeración y congelación: Ordenados dentro de equipos de refrigeración y congelación.	1		
2.4	Rotación constantes de Viveres Frescos	1		
2.5	Rotulación de los viveres Frescos y secos	1		
2.6	Los productos a granel están almacenados en envases tapados y correctamente rotulados.	1		
2.7	Los alimentos perecibles se hallan refrigerados o congelados según corresponde y de manera adecuada.	1		
2.8	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura visible	1		
2.9	Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación).	1		
2.10	Uso de la hoja de pedido de alimentos	1		
2.11	Almacenamiento de Materiales de Limpieza apropiado, limpio y ordenado	1		
<b>HERRAMIENTAS DE CONTROL</b>				
2.12	Uso de Tarjeta Kardex (evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.)	1		
2.13	Registro de control de temperatura y humedad de ambientes (para alimentos que no requieran refrigeración ni congelación) llenados correctamente	1		
2.14	Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.	1		
2.15	Control de boletas, facturas o guías de ventas de proveedores que suministran alimentos.	1		
2.16	Cumple con fumigación y desratización	1		
<b>TOTALES</b>		<b>16</b>		
<b>3. CONDICIONES DEL MENAJE Y EQUIPOS</b>				
3.1	Buen estado de ollas	1		
3.2	Buen estado de sartenes	1		
3.3	Buen estado de platos	1		
3.4	Buen estado de vasos	1		
3.5	Buen estado de tazas	1		
3.6	Buen estado de jarras	1		
3.7	Buen estado de Tapers	1		
3.8	Buen estado de utensilios	1		
3.9	Buen estado de tablas de picar	1		
3.10	Bandejas de distribución	1		
3.11	Buen estado la cocina	1		
3.12	Buen estado el horno	1		
3.13	Buen estado la conservadora y refrigeradora	1		
3.14	Buen estado el horno microondas	1		
3.15	Buen estado la licuadoras	1		
3.16	Buen estado de la balanza	1		
3.17	Buen estado de los coches isotérmicos	1		
3.18	Buen estado del coche térmico	1		
3.19	Buen estado de marmitas	1		
3.20	Buen estado del filtro purificador de agua	1		
3.21	Buen estado de los baldes	1		
3.22	Buen estado de mea de trabajo	1		
3.23	Buen estado de tabola	1		
<b>TOTALES</b>		<b>23</b>		





PERÚ

Ministerio  
de SaludViceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en SaludInstituto Nacional de Rehabilitación  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
Amistad Perú - Japón


25

## FORMATO N° 03

FICHA DE EVALUACIÓN AL PROVEEDOR DE RACIONES ALIMENTICIAS				
FECHA:		HORA:		
N°	4. BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCION	PUNTAJE	CALIFICACION	OBSERVACION
ALMACEN DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS				
4.1	Pisos	1		
4.2	Paredes	1		
4.3	Mesa	1		
4.4	Ventanas			
4.5	Lavadero	1		
ALMACEN DE VIVERES SECOS				
4.6	Pisos	1		
4.7	Paredes	1		
4.8	Tapers	1		
4.9	Ventanas	1		
4.10	Anaqueles	1		
ALMACEN DE VIVERES FRESCOS				
4.11	Pisos	1		
4.12	Paredes	1		
4.13	Lavaderos	1		
4.14	Anaqueles	1		
4.15	Jabas y/o tapers	1		
4.16	Bandejas	1		
4.17	Canaletas	1		
4.18	Balanza de alimentos	1		
4.19	Ventanas	1		
4.20	Cortinas sanitarias	1		
ALMACEN DE MATERIAL DE LIMPIEZA				
4.21	Pisos	1		
4.22	Paredes	1		
4.23	Lavaderos	1		
4.24	Anaquel	1		
4.25	Ventanas	1		
4.26	Canaletas	1		
AREA DE COCINA				
4.27	Pisos	1		
4.28	Paredes	1		
4.29	Lavaderos	1		
4.30	Mesas de trabajo	1		
4.31	Canaletas	1		
4.32	Ventanas	1		
4.33	Trampa de grasa	1		
4.34	Cortinas sanitarias	1		
AREA DE SERVIDO				
4.35	Pisos	1		
4.36	Paredes	1		
4.37	Lavaderos	1		
4.38	Mesas de trabajo	1		
COMEDOR				
4.39	Pisos	1		
4.40	Paredes	1		
4.41	Lavaderos	1		
4.42	Ventiladores	1		
4.43	Távola	1		
4.44	Puertas	1		
4.45	Mesas	1		
4.46	Sillas	1		
SUBTOTALES		46		

**PERÚ****Ministerio  
de Salud****Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud****Instituto Nacional de Rehabilitación  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
Amistad Perú - Japón****FORMATO N° 03**

FICHA DE EVALUACIÓN AL PROVEEDOR DE RACIONES ALIMENTICIAS				
FECHA:		HORA:		
N°	4. BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCION	PUNTAJE	CALIFICACION	OBSERVACION
<b>AREA DE LAVADO DE COCHE TERMICO</b>				
4.47	Pisos	1		
4.48	Paredes	1		
4.49	Canaletas	1		
<b>AREA DE RESIDUOS SOLIDOS</b>				
4.50	Pisos	1		
4.51	Paredes	1		
4.52	LavaBO	1		
4.53	Canaletas	1		
<b>AREA DE PRODUCCION - ADMINISTRATIVA</b>				
4.54	Pisos	1		
4.55	Paredes	1		
4.56	Escritorio	1		
4.57	Estantes y/o Archivadores	1		
<b>EQUIPOS</b>				
4.58	Congeladoras	1		
4.59	Refrigeradoras	1		
4.60	Marmitas	1		
4.61	Licuada industrial	1		
4.62	Licadoras domesticas	1		
4.63	Cafetera	1		
4.64	Luminarias	1		
4.65	Horno microondas	1		
4.66	Coche térmico	1		
4.67	Filtro Purificador de agua	1		
4.68	Cocinas	1		
4.69	Horno	1		
4.70	Insectocutor	1		
4.71	Porta platos	1		
4.72	Balanza de alimentos	1		
4.73	Campana extractora	1		
<b>MENAJE Y UTENSILIOS</b>				
4.74	Ollas	1		
4.75	Sarten	1		
4.76	Platos	1		
4.77	Cubiertos	1		
4.78	Jarras	1		
4.79	Bandejas	1		
4.80	Charolas	1		
4.81	Baldes de plastico	1		
4.82	Escurreidor de platos	1		
4.83	Tablas de picar	1		
4.84	Tapers	1		
4.85	Bowl de acero inoxidable	1		
4.86	Coladores	1		
4.87	Soperas	1		
4.88	Vasos	1		
4.89	Tazas	1		
<b>SUBTOTALES</b>		<b>43</b>		

  
**Lic. ELIZABETH A. MARCHÁN HILBES**  
 CNP/1730  
 Jefe del Servicio de Nutrición del INR  
 INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN  
 "Dra. Adriana Rebaza Flores"  
 Amistad Perú-Japón






PERÚ

Ministerio  
de SaludViceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en SaludInstituto Nacional de Rehabilitación  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
Amistad Perú - Japón

24

## FORMATO N° 03

FICHA DE EVALUACIÓN AL PROVEEDOR DE RACIONES ALIMENTICIAS				
FECHA:		HORA:		
Nº	4. BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCION	PUNTAJE	CALIFICACION	OBSERVACION
<b>CONDICION DEL SERVICIO</b>				
4.90	Presencia de vectores	1		
4.91	Evita la contaminacion cruzada	1		
4.92	Cumple control microbiológico de superficies	1		
<b>APLICACIÓN DEL MANUAL DE BPM Y PHS</b>				
4.93	Usa agua segura para la higiene, desinfeccion y lavado de alimentos	1		
4.94	La temperatura de coccion de alimentos es adecuado	1		
4.95	Los materiales toxicos no estan junto con alimentos	1		
4.96	Dispone de un sistema de recoleccion y disposicion sanitaria de aceites usados en frituras	1		
<b>SERVICIOS HIGIÉNICOS</b>				
4.97	Pisos	1		
4.98	Paredes	1		
4.99	Lavabo	1		
4.100	Inodoro	1		
4.101	Cuenta con mensajes instructivos de la practica de lavado de manos	1		
4.102	Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y secado de manos.	1		
<b>VESTUARIO</b>				
4.103	Pisos	1		
4.104	Paredes	1		
4.105	Duchas	1		
<b>RESIDUOS SOLIDOS</b>				
4.106	Pisos	1		
4.107	Lavabo	1		
4.108	Paredes	1		
4.109	Eliminación adecuada de residuos solidos	1		
4.110	Cuentan con bolsas colectoras apropiadas.	1		
4.111	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.	1		
4.112	Coche transportador de residuos está en buen estado de limpieza.	1		
<b>PERSONAL</b>				
4.113	Personal en buen estado de salud (Sin episodio reciente o signo de enfermedad, sin heridas, ni infecciones en piel o mucosas)	1		
4.114	Uniforme completo	1		
4.115	Uniforme limpio	1		
4.116	Uso correcto de guantes	1		
4.117	Uso correcto de mascaritas	1		
4.118	Carnet de sanidad vigente	1		
4.119	Los manipuladores mantienen una higiene correcta de manos, uñas cortas y limpias ,sin accesorios personales.	1		
4.120	El personal se lava las manos con una tecnica adecuada	1		
4.121	Los manipuladores de alimentos estan capacitados en funcion a cada area de trabajo.	1		
4.122	Número de personal completo	1		
<b>SUBTOTALES</b>		33		
<b>TOTALES</b>		122		

  
 Lic. ELIZABETH A. MARCHÁN HILBES  
 CNP. 1730  
 Jefe del Servicio de Nutrición del INR  
 INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN  
 "Dra. Adriana Rebaza Flores"  
 Amistad Perú-Japón

**PERÚ****Ministerio  
de Salud****Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud****Instituto Nacional de Rehabilitación  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
Amistad Perú - Japón**

FICHA DE EVALUACIÓN AL PROVEEDOR DE RACIONES ALIMENTICIAS				
FECHA:		HORA:		
Nº	4. BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCION	PUNTAJE	CALIFICACION	OBSERVACION
<b>CONDICION DEL SERVICIO</b>				
4.90	Presencia de vectores	1		
4.91	Evita la contaminacion cruzada	1		
4.92	Cumple control microbiológico de superficies	1		
<b>APLICACIÓN DEL MANUAL DE BPM Y PHS</b>				
4.93	Usa agua segura para la higiene, desinfeccion y lavado de alimentos	1		
4.94	La temperatura de coccion de alimentos es adecuado	1		
4.95	Los materiales toxicos no estan junto con alimentos	1		
4.96	Dispone de un sistema de recoleccion y disposicion sanitaria de aceites usados en frituras	1		
<b>SERVICIOS HIGIÉNICOS</b>				
4.97	Pisos	1		
4.98	Paredes	1		
4.99	Lavabo	1		
4.100	Inodoro	1		
4.101	Cuenta con mensajes instructivos de la practica de lavado de manos	1		
4.102	Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y secado de manos.	1		
<b>VESTUARIO</b>				
4.103	Pisos	1		
4.104	Paredes	1		
4.105	Duchas	1		
<b>RESIDUOS SOLIDOS</b>				
4.106	Pisos	1		
4.107	Lavabo	1		
4.108	Paredes	1		
4.109	Eliminación adecuada de residuos solidos	1		
4.110	Cuentan con bolsas colectoras apropiadas.	1		
4.111	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.	1		
4.112	Coche transportador de residuos está en buen estado de limpieza.	1		
<b>PERSONAL</b>				
4.113	Personal en buen estado de salud (Sin episodio reciente o signo de enfermedad, sin heridas, ni infecciones en piel o mucosas)	1		
4.114	Uniforme completo	1		
4.115	Uniforme limpio	1		
4.116	Uso correcto de guantes	1		
4.117	Uso correcto de mascaritas	1		
4.118	Carnet de sanidad vigente	1		
4.119	Los manipuladores mantienen una higiene correcta de manos, uñas cortas y limpias ,sin accesorios personales.	1		
4.120	El personal se lava las manos con una tecnica adecuada	1		
4.121	Los manipuladores de alimentos estan capacitados en funcion a cada area de trabajo.	1		
4.122	Número de personal completo	1		
<b>SUBTOTALES</b>		33		
<b>TOTALES</b>		122		

  
**Lic. ELIZABETH A. MARCHÁN HILBES**  
 CNP. 1730  
 Jefe del Servicio de Nutrición del INR  
 INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN  
 "Dra. Adriana Rebaza Flores"  
 Amistad Perú-Japón





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
Amistad Perú - Japón

23

FORMATO N° 03

**EVALUACIÓN AL PROVEEDOR DE RACIONES ALIMENTICIAS**

FECHA:

**5. OTRAS OBSERVACIONES:**

**6. CIERRE DE LA EVALUACION SANITARIA AL PROVEEDOR DE RACIONES ALIMENTICIAS**

Siendo \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ se da por concluida la evaluación, se suscribe la presente y firma el Acta:

**LA NUTRICIONISTA DEL INR**

FIRMA Y SELLO:

\_\_\_\_\_

DNI: \_\_\_\_\_

N° COLEGIATURA:

\_\_\_\_\_

**LA NUTRICIONISTA DE LA EMPRESA O REPRESENTANTE**

FIRMA Y SELLO:

\_\_\_\_\_

DNI: \_\_\_\_\_

N° COLEGIATURA:

\_\_\_\_\_





**ANEXO N° 1****TIPIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN AL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO POR PARTE DEL PROVEEDOR**

La Jefatura de Nutrición ejercerá la función de tipificar y calificar el incumplimiento del contrato por parte del proveedor, en lo concerniente a la calidad del servicio.

Los tipos de incumplimiento son:

**INCUMPLIMIENTO TÉCNICO DE TIPO I:**

- El nutricionista del INR se encargará de supervisar la calidad del servicio de acuerdo al Formato N° 03 (**FICHA DE EVALUACIÓN AL PROVEEDOR DE RACIONES ALIMENTICIAS**), en caso de encontrarse alguna observación se calificará como cero, considerándose incumplimiento no subsanable; el mismo que será firmado al finalizar el día por el responsable del service y el nutricionista responsable del INR.
- El servicio prestado por el PROVEEDOR estará sujeto a evaluación en forma inopinada por órganos internos y externos utilizando formatos de las normas sanitarias vigentes.
- Al finalizar el mes se elevará el informe de los incumplimientos diarios a la DIDAAT, en caso de presentarse Incumplimiento y/o observación se tipificará y calificará según el anexo 01, que se encuentra en los TDR.
- La jefatura del Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento – DIDAAT, como usuario, otorgará la conformidad del servicio de acuerdo al Informe de Evaluación emitido por la jefatura del Servicio de Nutrición del INR, así como de los órganos de control interno y externo, todo lo cual será remitido a la Oficina Ejecutiva de Administración.
- Los puntos a considerar en el formato N° 03 (**FICHA DE EVALUACIÓN AL PROVEEDOR DE RACIONES ALIMENTICIAS**) son los siguientes:
  - 1 Incumplimiento de las características técnicas de la ración.
  - 2 Incumplimiento en buenas prácticas de almacenamiento.
  - 3 Incumplimiento sobre condición de menaje y equipos.
  - 4 Incumplimiento sobre buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección.

En caso de que se presentara una observación en cada ítem, se calificara como incumplimiento

**INCUMPLIMIENTO TÉCNICO DE TIPO II:**

- En caso de presentarse hallazgo de contaminación macroscópica física, biológica y/o química (material extraño dentro de los preparados alimenticios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, moho entre otros.); será registrado en el Formato N° 04 (**FORMATO DE HALLAZGO DE CONTAMINACION MACROSCOPICA EN ALIMENTOS**) el mismo que llevara la firma del nutricionista responsable y del médico de guardia o del servicio adjuntando la prueba (fotografía), una vez entregado a la jefatura del servicio de nutrición esta emitirá un documento al proveedor haciendo de su conocimiento de lo acontecido; e inmediatamente se tipificará y calificará según el anexo 01, al finalizar el mes se elevará el informe a la DIDAAT.
- Una vez obtenido los resultados del análisis microbiológico realizado por las entidades especializadas, la jefatura del servicio de Nutrición emitirá un documento al proveedor informado dichos resultados; e inmediatamente se tipificará y calificará según el anexo 01, al finalizar el mes se elevará el informe a la DIDAAT.
- En este tipo de incumplimiento (Contaminación Macroscópica y Contaminación Microscópica), pone en riesgo la salud e integridad de los pacientes hospitalizados y personal de guardia.
  - 1 Contaminación microscópica de alimentos y/o superficies, debidamente comprobadas por ente especializado.
  - 2 Contaminación macroscópica física, biológica y/o química comprobada por nutricionista del INR o médico de guardia.

  
Lic. ELIZABETH A. MARCHÁN HILBES  
CNP. 1730  
Jefe del Servicio de Nutrición del INR  
INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
Amistad Perú-Japón



ANEXO N° 02: ESCALA DE LAS PENALIDADES AL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO		
N°	PENALIDADES	Monto de la Penalidad/ día
I	<b>Por cada Incumplimiento Técnico Tipo I:</b>	
	1. Incumplimiento de las características técnicas de la ración.	S/. 50
	2. Incumplimiento en buenas prácticas de almacenamiento.	S/. 50
	3. Incumplimiento sobre condición de menaje y equipos.	S/.25
	4. Incumplimiento sobre buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección.	S/. 50
II	<b>Por cada Incumplimiento Técnico Tipo II</b>	
	1. Contaminación microscópica de alimentos y/o superficies, debidamente comprobadas por ente especializado.	S/. 500
	2. Contaminación macroscópica física, biológica y/o química comprobada por nutricionista del INR o médico de guardia.	S/. 300
(*) MC = Monto Contractual		

**Lic. ELIZABETH A. MARCHÁN HILBES**  
CNP. 1730  
Jefe del Servicio de Nutrición del INR  
INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
Amistad Perú-Japón