

**TERMINOS DE REFERENCIA Y CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE  
ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS) Y PERSONAL INPE DEL E.P. JULIACA DE LA  
ORA PUNO**

**1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar el "Servicio de Alimentación para Internos(as) y Personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Juliaca de la ORA Puno".

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente proceso tiene como finalidad pública: brindar una alimentación balanceada para preservar la salud y bienestar físico de la población penal y personal INPE, como parte de su tratamiento para su reeducación, rehabilitación y reinserción a la sociedad

**3. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS (AS) Y PERSONAL INPE:** Según se detalla \*en el siguiente cuadro:

EE.PP	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	RACION DIARIA	Nº DE DIAS	CANTIDAD ANUAL
JULIACA	Internos	Ración	1,519	365	554,435
	Internas	Ración	39	365	14,235
	Personal de Seg. 24 x 48 Hrs.	Ración	42	365	15,330
	Personal de Salud 24 x 48 Hrs.	Ración	1	365	365

**4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO**

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Juliaca.	Urb. La capilla S/N

**5. RESULTADOS ESPERADOS**

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los internos (as) y personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Juliaca de la ORA Puno", son:

- 5.1 Internos (as) y personal INPE beneficiados con el consumo de una alimentación adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario
- 5.2 Internos (as) del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos internos(as), Adultos Mayores (mayores de 60 años) internos (as) con enfermedades crónicas degenerativas, síndrome metabólico, post operados y demás, internas madres gestantes, beneficiados con el consumo de una ración adecuada a sus requerimientos en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de las raciones alimenticias aptos para consumo humano que cumplen con lo especificado en
  - Normas Técnicas Peruanas
  - Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"
  - Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola" Artículo 32,33 y 34.
  - Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"

000035



- CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"
- Codex Alimentarius.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos, Artículos 4, 5, 11 y 12.
- Resolución Presidencial del Instituto nacional Penitenciario N° 518-2008-INPE/P que aprueba la Directiva N° 010-2008-INPE: Guia de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE.
- Resolución Ministerial N° 031-2023-MINSA modificación de la Directiva N° 321-MINSA/DGIESP-2021 Directiva administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud para trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA; Aprobar la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

#### 6. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS

La supervisión, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal INPE del Establecimientos Penitenciarios de Juliaca de la ORA Puno" se realizará en función al cumplimiento de las condiciones basicas y requerimientos tecnicos minimos establecido en las Bases administrativas integradas requerido por la Oficina Regional Altiplano Puno del Instituto Nacional Penitenciario y estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista, quienes son responsables de dar la conformidad.



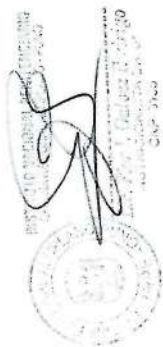
- 6.1. El personal del Contratista estará sujeto al control y supervisión en el Establecimiento Penitenciario, para tal efecto registraran su ingreso y/o egreso en el Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del penal (por disposición superior), de presentarse inconvenientes para su registro por causas imputables a la entidad deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal y comunicar por escrito al Equipo de control para su conocimiento en el plazo máximo de 02 días hábiles de suscitado el hecho.

El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del contratista, será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control, el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en las bases integradas y en sus Numerales 7.13, 7.14 y 7.15 y 7.20.

El jefe de División de seguridad del penal es responsable de proporcionar el reporte de ingreso y/o egreso del Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del personal externo a cargo del contratista; reporte que puede ser solicitado por el equipo de control del penal mensualmente o cuando lo soliciten.

- 6.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- Aprobará los menús para el mes, propuesto por el Contratista.
- Proporcionará, a través del Administrador, la programación de menús dietas especiales como los cuadros de dosificación aprobados.
- Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina.
- Verificará que diariamente se emplee la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
- Dar conformidad al servicio prestado según corresponda.



000034



- f) Implementación y supervisión del cumplimiento de plan de vigilancia de prevención de salud y control (Sujeto a Normatividad de ministerio de salud de caso se rebrote pandemia y/o epidemias)

6.3. Asimismo, el equipo de control de alimentos verificará:

Sobre los alimentos:

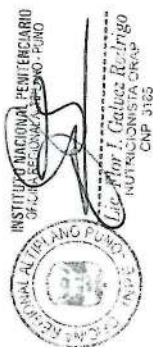
- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Nº 01, Nº 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, precitadas en el numeral (5.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos(as) y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios perecible y no perecible aptos para el consumo humano, envases y transporte adecuado al producto que evite la contaminación de los alimentos.

Sobre local, material, equipos y otros:

- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos en buen estado de conservación.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, conservador, refrigerador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen durante y/o luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- ✓ Que el contratista realice trimestral y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.
- ✓ Implementación y equipamiento de 01 extintor de 12 kg tipo PQS-ABC para cocina POPE, y 01 extintor de 06 kg tipo PQS-ABC para cocina del personal de seguridad.
- ✓ Equipamiento de 01 botiquín completo en cantidad suficiente para atención de primeros auxilios de los internos y personal externo.
- ✓ Una vez al mes se supervisara los almacenes externos (orden, limpieza y adecuado almacenamiento de los alimentos).

Sobre el personal:

- ✓ Nutricionista con respectivo uniforme obligatorio para laborar en un Servicio Alimentario (planta de producción), chaqueta, pantalón, zapatos planta de goma, gorro cofia y redecilla en caso de mujeres barbijo y guantes para manipular los alimentos y fotocheck.
- ✓ El personal que prepara alimentos (manipuladores de alimentos) utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: chaqueta (casaca, poncho para tiempo de invierno y época de lluvia), pantalón, gorro, pañoleta, redecilla,



000033



- mandil, botas de jebes (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- ✓ Que el cocinero o chef, propuesto por el contratista, así como los internos cocineros y todos los manipuladores de alimentos cuenten con carné sanitario, vigente durante el desarrollo del Servicio Alimentario (todo el contrato).
  - ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias (sin barniz en caso de mujeres), en el caso de damas el cabello recogido y en el caso de varones el cabello corto, barba rasurada, así como uniformes limpios, sin alhajas, relojes, etc.
  - ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal, asimismo cuente con su carné sanitario e indumentaria apropiada para permanecer dentro de las instalaciones que evite la contaminación de los alimentos (chaqueta de color claro, gorro y barbijo).
  - ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la ORAP y que forman parte de los expedientes de los internos cocineros, cocinero o chef, supervisor, representante y Nutricionista.

#### Protocolo de prevención del SARS-CoV-2:

El contratista deberá cumplir con lo dispuesto en la Directiva Administrativa N° 349-MINSA/DGIESP-2024 "Directiva Administrativa que establece las disposiciones para vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2" aprobado mediante la Resolución N° 022-2024-MINSA.



- 6.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos o funcionario autorizado a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo de los contratos de servicio, por ningún motivo será restringido a la actividad por alguno de sus dependientes. Como también realizar el acompañamiento a la actividad de supervisión ya sea Representante, Nutricionista y/o Chef quien se encuentre en el Servicio Alimentario.
- 6.5. La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de la ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario según el siguiente horario:

COLACIONES	INTERNOS (AS)	PERSONAL INPE
DESAYUNO	7:00 (inicio) a 07:45 horas (termina)	08:00 (inicio) a 09:15 horas (termina)
ALMUERZO	12:30 (inicio) a 13:45 horas (termina)	12:30 (inicio) a 14:00 horas (termina)
CENA	16:30 (inicio) a 17:00 horas (termina)	17:15 (inicio) a 18:30 horas (termina)

*\*Un minuto después del horario de inicio o un minuto después de término, automáticamente se aplicará penalidad, se debe respetar lo especificado.*

*\* Para dietas especiales, el almuerzo iniciará 11:30 a.m. y culminará 12:20 m.d.*

- 6.6. El Director General, Administrador, jefe de Equipo de Logística, Nutricionista de la ORAP y otros funcionarios autorizados efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, informando de estos en el parte diario.
- 6.7. El presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de

000032



verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.

- 6.8. Se deben tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 010-2008 Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista.

## 7. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 7.1. El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.
- 7.2. Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas".
- 7.3. Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.4. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas
- 7.5. El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de procedimientos y buenas practicas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 02 para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 7.6. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones de los Establecimientos Penitenciarios de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- 7.7. El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes, utensilios en buen estado de conservación necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones.
- 7.8. Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

Las carnes de res pollo, cerdo y otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales, Municipalidades y/o empresas importadoras autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso al Establecimiento Penitenciario.

Para el personal de seguridad se deberá brindar productos cárnicos y menudos frescos (una vez al mes para el almuerzo producto marino congelado) y para la POPE será productos cárnicos y menudos frescos, así como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno, almuerzo como de la cena), el pollo y aves en general no mayor a Seis (6) meses de congelación (se verificará por las fechas de producción y características organolépticas a su ingreso al Establecimiento Penitenciario).

El pescado y otros productos acuícolas no deberán pasar mayor a Seis (6) meses de congelado y será apto para el consumo humano y se registrarán según lo



000031

establecido en el D.S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas".

Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el art. 117 del D.S. 007-98/SA "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

- 7 9. Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7 10. En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de **fuerza mayor o caso fortuito**, deberá comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor a doce (12) horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo antes del inicio de la entrega de dicha ración. Esta información deberá ser presentada al Administrador del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrita por la Nutricionista y Representante para verificar que el VCT Total y distribución porcentual de macronutriente como la distribución porcentual de tiempos de comida sea igual o mayor al menú que cambia para luego ser evaluada y autorizado por el Equipo Control de Alimentos.
- 7 11. La Oficina Regional Altiplano Puno, cederá en uso las instalaciones de cocina, comedor y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente S/ 1,500.00 soles (Mil quinientos con 00/100 Soles), el que será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.
- 7 12. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Altiplano Puno, por concepto de utilización de energía eléctrica la suma de S/. 0.10 por ración y por consumo de agua por ración la suma de S/. 0.15 Soles.

El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Altiplano Puno por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones; para lo cual la Entidad entregará al contratista un COMPROBANTE DE INGRESOS emitido por el Área de Tesorerías de la Sede Regional

- 7 13. El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un **profesional Nutricionista**, Titulado, colegiado y habilitado para ejercer la profesión se acreditarán para el inicio efectivo del servicio. Experiencia mínima de dos (02) años como Nutricionista (contabilizada a partir de su colegiatura como Nutricionista); en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación y/o manipulación de alimentos en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, otros). Tal experiencia se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, indicando el lugar de trabajo (sujeto a comprobación por el área de logística). Deberá tener Capacitación en temas de: (i) Buenas prácticas de manipulación (BPM) (ii) HACCP (iii) Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA),; cada capacitación deberá tener como mínimo 25 horas. La permanencia del profesional Nutricionista deberá ser tiempo completo (08 horas) dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. Dentro del rango de 07:00 - 7:30 a.m. hora el ingreso y la salida de 15:00 - 15:30 p.m. horas. Un minuto después del ingreso indicado, automáticamente se aplicará penalidad o no cumplir el horario completo también sujeto a penalidad. El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (descansos, vacaciones,

000030



enfermedad, accidente, feriados, etc.) por otro profesional Nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral.

- 7.14. El Contratista deberá contar con un **cocinero o chef**, con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), Título a nombre de la nación de chef o cocinero expedido por Institución Educativa (Institutos, Universidades o CEPTRO) reconocido por el Ministerio de Educación. La experiencia laboral mínima será de dos (02) años **como cocinero o chef ya sea en entidades públicas y privadas** (contabilizados a partir de su titulación o diplomado); en servicios de alimentación o similares sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto (sujeto a comprobación por el área de logística). Además de estar capacitado en temas (i) Buenas Practicas de Manipulación (BPM), (ii) conservación de alimentos con un mínimo de veinte (20) horas. El cocinero o chef cumplirá funciones de Jefe de Cocina (maestro cocinero) de las dos cocinas (POPE y Personal de Seguridad), durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo (08 horas) dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 06:00 a 07:00 a.m. horas como máximo y la salida de 14:00 - 15:00 p.m. El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (descansos, vacaciones, enfermedad, accidente, feriados, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente. Un minuto después del ingreso indicado, automáticamente se aplicará penalidad o no cumplir el horario completo también sujeto a penalidad.

- 7.15. El Contratista deberá contar con **ayudantes de cocina**, con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús) y manipulación de alimentos. La experiencia laboral mínima será de un (01) año; en servicios de alimentación o similares (experiencia como cocinero y/o ayudantes de cocina ya sea en entidades públicas y privadas) sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. Además de estar capacitado en temas de (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (ii) Manejo de residuos con una duración no menor a 20 horas. Los Ayudantes de cocina cumplirán funciones que corresponda durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El ingreso de los ayudantes de cocina debe realizarse en un rango de 06:30 a 07:00 a.m. horas como máximo y la salida de 14:30 - 15:00 p.m. turno mañana y de 10:30 am a 11:00 a.m. ingreso y 18:30 a 19:00 p.m. turno tarde (tiempo completo de 08 horas). Un minuto después del ingreso indicado, automáticamente se aplicará penalidad o no cumplir el horario completo también sujeto a penalidad. Los ayudantes de cocina serán reemplazados por razones debidamente justificadas (descansos, vacaciones, enfermedad, accidente, feriados, etc.) ayudante de cocina de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente, previa aprobación del Jefe del Equipo de Logística de la ORAP. Deberá contar con un personal almacenero, capacitado en temas de (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (ii) Conservación de Alimentos, y Buenas Prácticas de Almacenamiento, con una duración no menor a 20 horas, el horario es el mismo de los ayudantes de cocina.

Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo que determine la RMV vigente. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Altiplano Puno INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos

000029



que éste contraiga, así como de todos los actos que realicen durante la ejecución del contrato.

La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal de internos evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga. A su vez será evaluado trimestralmente por el Equipo Control de Alimentos, en cumplimiento de sus funciones, habilidades y buena conducta en el Servicio Alimentario. Cuando el personal del contratista por diagnóstico COVID 19; debidamente sustentado no asistan a laborar; se le otorgara un plazo de 03 días para que presente el personal de reemplazo a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación. El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Personal de todo el personal que labora.

**7.16. Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:**

- ✓ Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
- ✓ Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando la ORAP lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la evaluación bromatológica (verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada) y a la evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- ✓ La ración alimenticia a suministrarse estará descrita en una Relación de Menús acompañada del Formato correspondiente, el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo (peso neto); el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que laborara para el Contratista. (Formato A y B).

**7.17. Certificación de Inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:**

- ✓ Las carnes de res, pollo, cerdo, etc. aptas para consumo humano y deberán proceder de camales, Municipalidades y/o empresas importadoras autorizados por SENASA, el equipo control de alimentos y supervisor de alimentos de la ORAP solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente cada vez que los alimentos ingresen al Establecimiento Penitenciario.
- ✓ El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".

000028



- ✓ Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- ✓ Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

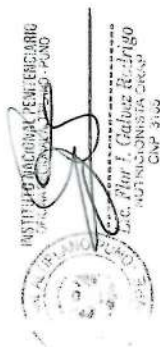
7.18. El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario facilitados por la Oficina Regional Altiplano Puno, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.

7.19. El contratista deberá prever durante la ejecución del contrato que su personal de cocina tenga, indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (chaqueta, casaca, poncho de lluvia, pantalón, mandil impermeable, botas, barbijo, guantes, redecillas (mujeres), gorros y cofia de acuerdo a la función que realiza) este uniforme deberá ser cambiado cada 6 meses o cada vez que sea necesario y/o se encuentre en mal estado de conservación.

7.20. El contratista comunicará por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario la **designación de un Representante** el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener Capacitación temas de: (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (BPM), (ii) conservación de alimentos, y Buenas Prácticas de Almacenamiento, (iii) Manejo de residuos, cada capacitación deberá tener como mínimo de 20 horas. El Representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del penal un mínimo de cinco (05) horas diarias, continuas de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:30 horas. Un minuto después del ingreso indicado, automáticamente se aplicará penalidad o no cumplir el horario completo también sujeto a penalidad.

Son funciones del representante del contratista:

- a) Fumigar desratizar y eliminación de vectores cada dos meses o cada vez que se requiera los ambientes y áreas anexas cedidos por el INPE en coordinación con el equipo control del Establecimiento Penitenciario (en horarios que no se prepara los alimentos). El costo será asumido por el contratista (debiendo comunicar de forma documentada)
- b) Hacer cumplir, que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- c) Coordinar con el Administrador del Establecimiento Penitenciario la expedición de los carnets sanitarios y descarte del Covid-19 (inicio de la ejecución contractual) de los internos cocineros por la autoridad competente, al inicio del servicio y/o por sospecha de enfermedad.
- d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas de salubridad y mantenimiento.
- e) Mantener los equipos, cámaras frigoríficas, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias. Considerando el Plan de residuos sólidos.
- g) Verificar y garantizar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- h) Controlar y organizar al personal a su cargo sobre la permanencia, desempeño y días de descanso (de acuerdo a la ley laboral del Ministerio de Trabajo).
- i) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.



000027

- 7.21 El contratista presentará al momento de **iniciar el contrato**, por escrito la relación nominal y numérica del personal externo que laborará en la cocina del personal de seguridad como los días y el horario de trabajo, también de los internos cocineros, los mismos que según evaluación del consejo técnico Penitenciario (internos), podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; a su vez será evaluado trimestralmente por el Equipo Control de Alimentos sobre el respecto al cumplimiento de sus funciones y habilidades en el Servicio Alimentario; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones mediante una entidad bancaria. La ORAP, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

- 7.22 El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros, deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia del carné sanitario, copia de descarte de Covid-19, copia de certificados de capacitación y otros que acrediten la progresión de su tratamiento.

El expediente del Nutricionista, Cocinero o Chef y el Supervisor o Representante contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, declaración jurada de Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), constancias, contrato y/o certificados de experiencia laboral, copia del carnet sanitario y copia de descarte de Covid-19. También se puede presentar el Certificado CERTIJOVEN o CERTIADULTO.

El expediente de los trabajadores para cocina de personal (externo) ayudantes y personal de limpieza, presentara un file simple donde conste su experiencia de trabajo, Copia del Documento Nacional de Identidad, declaración jurada de Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del carnet sanitario copia de descarte de Covid-19.

El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.

- 7.23 El contratista solicitara por conducto regular al Administrador del Establecimiento Penitenciario el número de internos que se requiere para el servicio, el mismo que está establecido en base al total de población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero y limpieza; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.

- 7.24 El servicio de alimentación para internos (as) y personal del INPE de los Establecimientos Penitenciarios incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

- 7.25 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas por reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados internos(as) desayuno: 07:00 a 07:45 horas, almuerzo: 12:30 horas a 13:45 horas, cena: 16:30 a 17:00 horas y personal INPE: desayuno: 08:00 a 09:15 horas, almuerzo 12:30 a 14:00 horas y cena : 17:15 a 18:30 horas y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados, según informe correspondiente, la ORAP, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el art 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual bastará con el informe del personal penitenciario encargado de la supervisión.



7.26. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad, respeto y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna o incite a internos a realizar actos de disminución de cantidades de los ingredientes o insumos de los alimentos para la preparación de las raciones de alimentos, serán separados los internos por parte del Equipo Control de Alimentos de forma automática previo informe y cuya responsabilidad la asume solidariamente. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario, (de comprobarse la responsabilidad se aplicará la penalidad correspondiente y si persiste las faltas deberá ser reemplazado y no podrá laborar en otro penal de la jurisdicción).

7.27. De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria así como también la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista, el director, Administrador o jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigente. Posterior a esto se le brindará dos días para reemplazar al personal que cometió la falta, en caso se negara se procederá a la resolución automática del contrato.

7.28. El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos, cargo, documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario y horarios de trabajo con sus respectivos días de descanso.

7.29. Para el transporte de las carnes congeladas (pescado, pollo y res y demás) el proveedor tiene que transportar en un carro frigorífico debidamente acreditado conforme las normas de sanidad certificado por DIGESA o SENASA, por ningún motivo se cortara la cadena de frío. Para las cantidades menores a 20 kg. Se deberá transportar en coolers con hielo.

7.30. Bajo ninguna circunstancia ningún interno podrá cumplir las funciones de almacenero para cocina externa e interna

#### 8. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (supervisor o representante, cocinero o chef, nutricionista y ayudantes de cocina), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Titulado, colegiado y habilitado (para la firma del contrato se acreditará la colegiatura y habilidad de los profesionales, para el inicio efectivo del servicio debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio).</li> <li>• Experiencia mínima de dos (02) años como Nutricionista (contabilizada a partir de su colegiatura como Nutricionista) en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación y/o manipulación de alimentos en entidades públicas o privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, otros). Tal experiencia se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, así mismo deberá con capacitación en temas (i) Buenas prácticas de manipulación (BPM) (ii) HACCP</li> </ul>

000025

	<p>(iii) Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA), cada capacitación deberá tener mínimo 25 horas o más).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnet Sanitario.</li> <li>• No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> </ul>
Supervisor o Representante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experiencia mínima de dos (02) años en la supervisión y control del servicio de alimentación brindada a los comedores y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas</li> </ul> <p>Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitación en temas de (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (BPM), (ii) conservación de alimentos, y Buenas Prácticas de Almacenamiento, (iii) Manejo de residuos, cada capacitación deberá tener un mínimo de 20 horas o más.</li> <li>• Carnet Sanitario</li> <li>• No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> </ul>
Cocinero o Chef	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título a nombre de la nación de chef o cocinero expedido por Institución Educativa (Institutos, Universidades o CEPTRÓ) reconocida por el Ministerio de Educación.</li> <li>• La experiencia laboral mínima será de dos (02) años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado); en servicios de alimentación o similares (experiencia como cocinero o chef ya sea en entidades públicas y privadas) sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</li> <li>• Deber tener veinte (20) horas de capacitación en temas de (i) Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) (ii) conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero), durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario.</li> <li>• Carnet Sanitario.</li> <li>• No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> </ul>
Ayudantes de cocina y Almacenero	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internos será previamente seleccionados y aprobados por acta de Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal INPE-ORA-Puno.</li> <li>• Para el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. Deber tener 20 horas de capacitación en temas de (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (ii) Manejo de residuos</li> <li>• Para el Almacenero, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. Deber tener 20 horas de capacitación en temas de: (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (ii) Conservación de Alimentos, y Buenas Prácticas de Almacenamiento</li> <li>• Carnet Sanitario</li> </ul>

000024



Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE.</li> <li>• Para el personal externo 05 horas de capacitación en temas de (i) higiene y manipulación de productos de limpieza, (ii) manejo de residuos) este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> <li>• Carnet Sanitario.</li> </ul>
----------------------	--

#### CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA EL E.P. JULIACA:

Personal EE.PP. Juliaca	Personal de Seguridad	POPE
*Nutricionista	01	
*Representante	01	
Chef y/o cocinero	01	
**Ayudante de cocina	03	14
**Personal de Limpieza	01	03

- \* Un Nutricionista (de preferencia varón), Chef y Representante para el servicio alimentario. Deben ser reemplazados en caso de descansos físicos, médicos, vacaciones y otros.
- \*\* La cantidad de personas de ayudantes de cocina y limpieza incluye el personal de reemplazo por descansos físicos, médicos, vacaciones u otros.

- a) El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Altiplano. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- b) El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda personal que se asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.
- c) El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a la Ley Laboral del Ministerio de Trabajo (por ningún motivo podrán laborar los siete días seguidos de la semana).

#### 9. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación bimestral en temas de manipulación de alimentos, higiene y conservación de alimentos, proceso de descongelación de alimentos, manejo de residuos, contaminación cruzada, intoxicación alimentaria, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas dirigido al cocinero o Chef, Supervisor o Representante, ayudantes de cocina, personal de limpieza e internos cocineros. Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma bimestral, con una duración mínima de 4 horas. Esta actividad será comunicada por

000023

escrito al Administrador del Establecimiento con un plan de trabajo y material del contenido a utilizar.

El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del penal para su inclusión en el expediente del personal.

#### 10. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN

A la ORAP no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o Chef, supervisor, ayudantes de cocina, almacenero e internos cocineros o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica, análisis bromatológico y microbiológico, de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL. Esto cuando se presuma cuando las carnes y demás alimentos se encuentren en mal estado.

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. antes de **QUINCE (15) días hábiles**, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales, una vez evaluado y aprobado por la Nutricionista Regional y/o del E.P. acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos(as) y personal INPE por el periodo de (01) mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo control de Alimentos (director, Administrador, Nutricionista ORAP) dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días hábiles para subsanar. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario. Se aplicara penalidad por no presentar el menú completo para personal de seguridad varones y mujeres, internos (as), niños menores de 03 años, dietas especiales, mejoras del año con sus respectivos formatos de dosificación y/o firmas de Nutricionista y Representante.

#### 11. ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE.

El contratista presentará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos (as) y personal del INPE, sin costo alguno para el INPE, en las siguientes fechas del año:

**PARA INTERNOS (AS): (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 300 KILOCALORIAS)**  
pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del Padre	Tercer domingo de junio
Día de la readaptación social del interno	16 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

**Nota**

- Para el día de la madre la atención es solo para las internas.
- Para el día del padre la atención es solo para los internos.

000022



**PARA PERSONAL INPE:** (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 400 KILOCALORIAS) pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca y/o cevichada.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día del servidor Penitenciario	12 de febrero
Día del trabajo	01 de mayo
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del Padre	Tercer domingo de junio
Fiestas Patrias	28 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero



**IMPORTANTE:** Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El contratista remitirá la relación de adicionales a brindar a los internos (as) y/o personal INPE, suscrita por el profesional nutricionista conjuntamente con la programación mensual que corresponde al mes festivo para su aprobación por el equipo de Control de Alimentos de cada Establecimiento Penitenciario.

Así mismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos (as) y personal INPE del día festivo según corresponda.

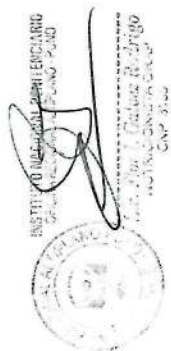
## 12. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO

Los pagos se efectuarán en forma quincenal, previa conformidad del servicio (art. 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones). Se tendrá en cuenta los documentos siguientes:

- Orden de Servicio emitida por el Área encargado de las Contrataciones de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- La Conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos(as), niños y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Equipo control de alimentos) y el representante del contratista, quienes son responsables de su recepción (Formato F).
- Copia del acta de supervisión realizadas durante el mes si es que hubiera penalidad
- Copia de Partes diario o cuadros de resumen de ingresos y egresos de la PoPe mensual
- Planilla de Control Laboral (emitido por el Área de Trabajo del Penal), adjuntando los emitidos por una entidad bancaria tales como voucher, extracto bancario, reporte de transferencia virtual y otros autorizados por la (SBS) para pago a internos de una entidad bancaria (Remitido por parte de la empresa concesionaria al Administrador del penal).
- Excepcionalmente podrá pagarse en efectivo, cuando el trámite para aperturar la cuenta del interno se encuentre en proceso.

## 13. PENALIDADES

Las Penalidades se aplicarán acorde al Artículo 161 °, 162° y 163° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmada por el director o su representante, el Administrador o quien haga sus veces, por el profesional en Nutrición de ser el caso, además del representante o personal



000000

000021

encargado del contratista (Nutricionista, cocinero o representante). La no suscripción de parte del contratista no invalidará el acto realizado.

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos.

#### 14. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD

- a. En caso de que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús, no presente completo o no efectúe las correcciones a los Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad equivalente al 5% el monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará por cada día de retraso, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD \times H$$

P : Penalidad.  
VTD : Valor total diario.  
H : Días de retraso.

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- b. En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.5 del ANEXO "A", la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD \times H$$

P : Penalidad.  
VTD : Valor total diario.  
H : Horas de retraso.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- c. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, etc, según función que realice), la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 02% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.02 \times VTD$$

P : Penalidad.  
VTD : Valor total diario.

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

000020



- d. En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios viveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados, adulterados, contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento y/o no cuenten con registro sanitario y/o número de lote para el consumo humano, fecha de producción y/o vencimiento y/o condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P = 0.2 \times VTD \times n$$

P : Penalidad  
VTD : Valor total diario.  
n : número de días

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano. Califica para almacén externo

- e. Por tener menaje, vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD \times n$$

P : Penalidad  
VTD : Valor total diario.  
n : número de días

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

- f. Por tener viveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P : Penalidad  
VTD : Valor total diario.

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- g. En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas o sucias, cabello crecido (en caso de varones), barba crecida o mal rasurada, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios y/o en mal estado de conservación, la Oficina Regional Altiplano Puno,

000019

aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, es decir por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times \text{VTD}$$

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- h. Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times \text{VTD}$$

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- i. Por tener desechos y residuos sólidos y líquidos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times \text{VTD}$$

P : Penalidad

VTD : Valor total diario

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- j. Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro N° 01 y 02 del Anexo A-1, de la propuesta presentada mayor al 5% del peso total, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times \text{VTD}$$

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

Cuando el faltante sea menor al 5% del total del insumo a utilizar en el día, se hará constar en actas y se obligará que en el momento se adicione al menú.

000018



En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes al menú en el día.

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar

- k. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no cuente con sus carnets de salud, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penaidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad.  
VTD : Valor total diario.

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- l. Por no contar con el personal destinado según el numeral 7.13, 7.14, 7.15 y 7.20, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula.

$$P = (0.05 \times VTD)$$

P : Penalidad  
VTD : Valor total diario.

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- m. Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y otros, sin perjuicio de la subsanación correspondiente, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P : Penalidad  
VTD : Valor total diario.

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- n. En el caso que el personal del contratista proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista ingresen o traten de ingresar bienes o productos prohibidos y/o mala conducta reiterativo del personal, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P = 0.25 \times VTD$$

000017

P : Penalidad  
VTD : Valor total diario.

La penalidad para aplicar al contratista será deducida de los pagos a cuenta del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

- o Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Equipo Control de Alimentos, La Oficina Regional Altiplano aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

$P = 0.05 \times VTD$   
P : Penalidad  
VTD : Valor total diario.

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- p. Cuando los ayudantes de cocina realizan simultáneamente labores de limpieza o que el personal de limpieza autorizado realice simultáneamente labores de ayudantes de cocina, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$P = 0.05 \times VTD$   
P : Penalidad  
VTD : Valor total hora.

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- q. Cuando el Representante, Nutricionista y/o Chef se nieguen a firmar las actas de supervisión debidamente justificadas con todas las evidencias y constatadas por los mismos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$P = 0.05 \times VTD$   
P : Penalidad  
VTD : Valor total hora.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- r. Cuando el almacén este a cargo de un interno y/o cuando falte el almacenero, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$P = 0.05 \times VTD$   
P : Penalidad  
VTD : Valor total hora.

000016



La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- s. Cuando el personal de cocina externa (Chef, ayudantes de cocina, almacenero), traten de ingresar o saquen insumos crudos o cocidos del servicio alimentario del Establecimiento Penitenciario la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente del 03%, del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P = 0.03 \times \text{VTD}$$

P : Penalidad

VTD : Valor total hora.

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- t. Cuando el personal clave llegue después de la hora de ingreso indicada, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente a la fracción del retraso calculada en minutos, del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.10 \times \text{VTD} \times \text{tiempo demora (min)} / 480 \text{ min}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total hora.

La penalidad para aplicar al contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Importante:**

Si el personal externo acredita estar con COVID no se aplicará penalidad. Asimismo, el contratista deberá realizar el reemplazo en un plazo máximo de tres (03) días calendario de comunicado el hecho.

**NOTA:**

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, Administrador y/o Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del Contratista, en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente si el representante del contratista no estuviere o se negara a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los representantes del equipo control por parte del Establecimiento Penitenciario.
- Una vez efectuada la supervisión el acta será suscrita por el (las) persona(s) que intervinieron en la supervisión, se solicitará que el representante de la empresa Contratista suscriba el acta, en caso se niegue a suscribirla dentro del día, el director o Administrador del Establecimiento Penitenciario cursará al Equipo de Logística de la Oficina Regional dicha acta de supervisión por cualquier medio, incluyéndose el correo electrónico. El Equipo de Logística de la Oficina Regional deberá de comunicar al Contratista al correo electrónico autorizado para notificaciones a efectos de la ejecución contractual o al personal autorizado se tendrá por notificada dicha acta el mismo día de su remisión al correo electrónico del Contratista.
- Cuando el Representante de la empresa Contratista y/o dependiente suscriba el acta y se entregue una copia en el momento se tendrá por notificada el mismo día.
- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la Entidad únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.
- Las actas no aplicadas el mismo día o firmadas al terminar el día u otra fecha no tienen validez.

000015

- Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos.

#### **ADELANTOS**

No se otorgará

#### **SUBCONTRATACIÓN**

No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato.

#### **RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por 01 año de otorgada la conformidad.

#### **CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

- 1) El número máximo de consorciados es de DOS (02) integrantes.
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 25%.
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 25%

000014



## ANEXO A-1

### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno e interna será no menor a 2,500 y 2,000 kilocalorías por día respectivamente. Para personal INPE masculino y femenino, será no menor a 2750 y 2,300 Kilocalorías respectivamente.

El valor calórico total (VCT) y las características de la prescripción dietética para internos (as) del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos (as) Psiquiátricos, internos (as) Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos (as) con enfermedades crónicas degenerativas y/o síndrome metabólicos y con enfermedades diversas, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia).

2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en el desayuno, almuerzo y cena para internos y personal INPE; y del desayuno, almuerzo y cena con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

#### INTERNO (A):

DESAYUNO DEL 15 al 30%	ALMUERZO DEL 40 al 75%	CENA DEL 10 al 30%
VARON: DE 375 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1,000 Kcal. A 1,875 Kcal.	DE 200 Kcal. A 750 Kcal.
MUJER: DE 300 Kcal. A 600 Kcal.	DE 800 Kcal. A 1,500 Kcal.	DE 180 Kcal. A 600 Kcal.

#### PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 20 al 25%
VARON: DE 550 Kcal. A 962.50 Kcal.	DE 1,100 Kcal. a 1,650 Kcal.	DE 550 Kcal. A 687 50 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. a 1,380 Kcal.	DE 460 Kcal. A 575 Kcal.

3. La distribución porcentual, distribución en kilocalorías y distribución en gramos de los macro nutrientes respectivamente con relación al VCT de las raciones alimenticias por internos (a) y personal INPE será de la siguiente manera:

#### INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal. A 375 Kcal.	DE 375 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1375 Kcal. A 1875 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 63 g A 94 g.	DE 42 g. A 83 g	DE 344 g. A 469 g.

#### INTERNA:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL

000013

DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 200 Kcal. A 300 Kcal.	DE 300 Kcal. A 600 Kcal.	DE 1100 Kcal. A 1500 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 50 g. A 75 g.	DE 33 g. A 67 g.	DE 275 g. A 375 g.

**PERSONAL INPE MASCULINO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 825 Kcal.	DE 1513 Kcal. A 2063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g A 516 g.

**PERSONAL INPE FEMENINO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTRAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1265 Kcal. A 1725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g. A 86 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 316 g. A 431 g.

**4. Programación de Raciones Alimenticias:**

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A - 1"; esquema de menú, además deberá en lo posible respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario de la zona geográfica. El contratista remitirá a la Dirección de los Establecimientos Penitenciarios correspondientes, con una anticipación de QUINCE (15) días hábiles, la propuesta de la programación de menú y dietas especiales firmadas por Representante y Nutricionista que acompañara al Servicio Alimentario, una vez evaluado y aprobado por la Nutricionista de la ORAP, acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos(as), dietas especiales, mejoras y personal INPE por el periodo de (01) mes, este a su vez será debidamente firmado por Nutricionista ORAP. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del equipo control de alimentos dentro de un plazo de OCHO (08) días hábiles (Acta), transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado.

Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones que corresponde.

Las raciones alimenticias deberán ajustarse a los requerimientos de energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; asimismo se elaborarán en base a los siguientes grupos de alimentos: lácteos y derivados; carnes, vísceras, pescados y huevos; cereales, menestras y tubérculos; frutas y verduras; grasas, azúcares y condimentos en general.

A continuación se presentan consideraciones generales Esquema de Menú sobre la composición de la ración alimenticia:

000012



# **RACI3N DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):**

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, SEMOLA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA, MORTADELA 6 HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO FRITO, PALTA, ACEITUNA, TORTILLA DE VERDURAS, CAMOTE FRITO</p>	<p>OPCION 01: SEGUNDO (ensalada acorde a la preparaci3n), REFRESCO DE FRUTAS Y/O INFUSION, FRUTA (variado de temporada) Y/O GELATINA</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION (03 semanal)  SOPAS (02 semanal)  EMOLIENTE + 02 PANES (02 semanal)</p>

## **NOTA:**

- En desayuno se brindar3 leche tres (03) veces por semana como m3nimo
- En almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana (por ning3n motivo ser3 un solo producto c3rnico los tres d3as de presa (Res/cerdo, Pollo/pavita y Pescado/pota), solo casos fortuito ser3 evaluado).
- Para el almuerzo 6 segundos y 1 sopa
- En cena se podr3 adecuar a la realidad de cada establecimiento Penal

# **RACI3N DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:**

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>SEGUNDO 6 SOPA + 02 PANES + JUGO O ENSALADA DE FRUTA O BEBIBLE + INFUSION.</p>	<p>SOPA 6 ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (acorde al segundo) + FRUTA Y/O GELATINA+ REFRESCO (de fruta) O INFUSION (acorde al men3).</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION  SOPAS (adicional) + INFUSION</p>

## **NOTA:**

- Para el desayuno, considerar un (01) pan para el personal femenino por la cantidad del VCT.
- El jugo de frutas un vaso para el desayuno, acorde a la distribuci3n porcentual y a las kilocalor3as del VCT.
- Para el desayuno, la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas ser3 similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena
- Para el caso del bebible considerar cereales: avena con/fruta/leche, con cocoa, ponches de cebada de habas, api, etc (considerar dosificaci3n acorde a la distribuci3n porcentual del desayuno)

000011

**CUADRO N° 01**  
**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS**  
**INTERNOS (AS) EN E.P. JULIACA DE LA ORA PUNO**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MÍNIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	LECHE DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	LECHE EVAPORADA DE VACA (CON CEREAL)	3 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SEMOLA, MACA, SOYA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MARGARINA	1 VEZ POR QUINCENA	20 g
	MERMELADA	1 VEZ POR QUINCENA	20 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA, HOT DOG, MORTADELA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO Y/O FRITO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CONSERVA DE POLLO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO MACHO Y/O PALILLO (FRITO)	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	CAMOTE FRITO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
ALMUERZO	RES SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLOS)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO (PARA PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	CARNE MOLIDA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO (PARA PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	POLLO SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	CABRITO, CARNERO, PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	MENUDENCIA DE CERDO (PATAS Y/O CABEZA PARA ZARZA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PESCADO PULPA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, PATAS, HIGADO FRITO)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	POTA (PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, PATAS, Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	HUEVO DE GALLINA (FRITO Y/O SANCOCHADO)	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	5 VECES POR SEMANA	150 g
	ARROZ (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	TRIGO, QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	FIDEO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, CHUÑO, MORAYA, CHOCLO (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO, CHUÑO, MORAYA, CHOCLO, HABAS (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	CHUÑO NEGRO Y/O BLANCO (ACOMPAÑANTE)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CHUÑO NEGRO Y BLANCO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	FRUTAS	DIARIO	150 g.

000010



	GELATINA	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	VERDURAS (VARIADO)	DIARIO	30 g.
CENA	RES SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)	1 VEZ POR SEMANA	50 g
	RES CON HUESO (PARA PICADILLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	CARNE MOLIDA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g
	POLLO SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)	2 VEZ POR SEMANA	60 g
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PESCADO PARA SOPA (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	80 g
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, HIGADO)	1 VEZ POR SEMANA	80 g
	ALPACA (CHICHARRON Y/O ASADO)	1 VEZ POR SEMANA	120 g
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, PATAS Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	80 g
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA, YUCA, CAMOTE, CHOCLO (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO, CHOCLO, HABAS (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g
	CHUÑO NEGRO Y/O BLANCO (ACOMPAÑANTE)	1 VEZ POR SEMANA	40 g
	CHUÑO NEGRO Y BLANCO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	30 g
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	25 g
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS SI FUERA LA OPCION)	2 VECES POR SEMANA	40 g
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

**Nota:**

La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.

Para interna femenina, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos. Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

000009

**CUADRO N° 02**

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL  
PERSONAL INPE EN LOS E.P. JULIACA DE LA ORA PUNO**

ALIMENTOS A	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MÍNIMA Y/O RANGOS (cc/g)
<b>CONSIDERAR DESAYUNO</b>		
PAN (30 gr C/U)	2 DIARIOS	60 g
Leche de vaca evaporada (sola o con café o cocoa)	1 Vez por semana	120 cc
Leche Evaporada (Con Cereal)	1 Vez por semana	70 cc
Avena o quinua (con frutas)	2 Vez por semana	25 cc
Soya o maca o habas o kiwicha	2 Veces por semana	25 cc
Infusiones (Emoliente, Café, Cocoa)	1 Vez por semana	5 cc
Acetuna	1 Vez por semana	60 g
Queso Fresco	1 Vez por semana	40 g
Huevo	1 Vez por semana	60g
Palta	1 Vez por semana	70 g
Conserva De Pescado	1 Vez por semana	50 g
Pollo Pechuga y/o conserva	1 Vez por semana	50 g
Res Pulpa	1 Vez por semana	50 g
Pescado	1 Vez por semana	100 g
<b>FRUTA PARA JUGO Y/O ENSALADA DE FRUTA</b>	2 VECES POR SEMANA	ACORDE A LA VARIEDAD Y LA CANTIDAD
Fruta en cereal y/ otro (Avena, Quinua, Soya, Etc.,)	1 vez por semana	30 g.
Frutas Secas	Adecuado a la programación	20-50 g.
<b>ALMUERZO SOPA O ENTRADA</b>		
Pollo fresco	3 Vez por semana	50 g.
Menudencia de pollo fresco (corazón, hígado, molleja)	1 Vez por semana	50 g.
Res sin hueso	3 Vez por semana	40 g.
Res con hueso	1 Vez por semana	60 g.
Conserva pescado	1 Vez por semana	50 g.
Pescado y/o marisco	1 Vez por semana	60 g.
Pescado y/o marisco en ceviche	1 Vez por semana	120 g.
Menudencia de res y cerdo (patas)	1 Vez por semana	120 g.
Choros	1 Vez por semana	90 g
Leche	Adecuado al menú	30 ml
Queso	Adecuado al menú	30 ml
Huevo	Adecuado al menú	55 g.
Menestras variado	Adecuado al menú	30 g.
Fideos, sémola, harinas diversas, arroz, mote, etc.	Adecuado al menú	30 g.
Papa, yuca, camote, olluco, moraya, plátano, de acuerdo a preparación,	Adecuado al menú	40-150 g
Verduras ensalada total	Adecuado al menú	100-250 g
Verduras variado de acuerdo a preparación	Adecuado al menú	50-250 g.
Otros alimentos no considerados	Adecuado al menú	Adecuado al VCT
<b>SEGUNDOS O PLATOS DE FONDO</b>		
RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
RES MOLIDA	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g.
POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
CERDO (PATAS PARA ZARZA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
ALPACA (CHICHARRON)	1 VEZ POR SEMANA	180 g.
PESCADO FRESCO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
PESCADO CONGELADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ AL MES	160 g.
PESCADO ENTERO (MENESTRA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.

000008



# ALIMENTOS A

## CONSIDERAR

### MARISCOS

MENUDENCIA DE RES (PATAS)

MENUDENCIA DE POLLO PARA SOPA (PATAS, MOLLEJA Y CORAZON PARA AGUADITO)

PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA

POTA

ARROZ

TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)

FIDEOS ESPAGUETI

MENESTRAS (EN GUIOS)

PAPA, YUCA o CAMOTE, CHOCLO (SOLO)

PAPA, YUCA o CAMOTE u OLLUCO o MORAYA o

CHUÑO o PLATANO MACHO (ACOMPAÑANTE)

FRUTAS

VERDURAS (VARIADO)

VERDURA PARA ENSALADA

VERDURA PREPARACION DIVERSA

OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS

CENA

Res sin hueso (en guisos picados)

Res con hueso

Res molida

Pollo, gallina fresco con hueso (en guisos picados, sopas, caldo)

Pescado entero o mariscos

Menudencia de res (mondongo y patas)

Huevo

Arroz

Trigo o quinua (en guisos)

Fideos tallarin para segundo

Papa o yuca o camote (solo)

Papa (en guisos picados)

Olluco, zapallo, brócoli, caigua, vainitas, etc. (segundo)

Verduras

Verduras para ensaladas

Frutas (manzana, mandarina, naranja, lima, melocotón, plátano, pepino, sandía, papaya, melón, piña, mango, tuna, etc.)

Fideos, sémola, arroz, harina, arveja, avena, morón, trigo, trigol, chochoca, quinua, harina de habas (para sopas)

Otros alimentos no considerados

OTROS

Aceite, azúcar, sal, especias, condimentos, otros

alimentos no considerados, etc

## FRECUENCIA DE CONSUMO

1 VEZ POR SEMANA

1 VEZ POR SEMANA

1 VEZ POR SEMANA

1 VEZ POR SEMANA

1 VEZ POR SEMANA

4 VECES POR SEMANA

1 VEZ POR SEMANA

1 VEZ POR SEMANA

2 VECES POR SEMANA

1 VEZ POR SEMANA

3 VECES POR SEMANA

DIARIO

DIARIO

ADECUADO AL MENU

DIARIO

Adecuado al menú

1 Vez por semana

1 Vez por semana

1 Vez por semana

2 Veces por semana

1 Vez por semana

1 Vez por semana

1 Vez por semana

Adecuado al menú

Adecuado a la

programación

Adecuado a la

programación

Adecuado al menú

Adecuado al menú

Adecuado al menú

Diario

Adecuado al menú

Adecuado al menú

Adecuado a la

programación

Adecuado al menú

Adecuado al menú

respetando cuadro de

dosificación

## CANTIDAD MÍNIMA Y/O RANGOS (cc/g)

160 g

120 g

100 g

160 g

200 g

150 g

60 g

150 g

70 g

150 g

100 g

150 g

30 g

100 - 200 g

50 - 100 g

Adecuado al VCT

80-100 g

120 g

90 g

100 - 150 g

130 g

100 g

55 g

90-200 g

60 g

120-150 g

120 g

100-150 g

100-150 g

30 g

100-200 g

150 g

50-80 g

Adecuado al VCT

## Nota:

- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- Para personal INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos
- Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite

000007

# FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNO(a)S  
DEL  
EE PP. \_\_\_\_\_  
MENU N° \_\_\_\_\_

	PESO BRUTO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB (g)	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					FROT	GRASAS	CARB	
DESAYUNO	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	V. C. DESAYUNO							0.0
	% DIST. DESAYUNO							0.0
ALMUERZO	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	V. C. ALMUERZO							0.0
	% DIST. ALMUERZO							0.0
CENA	DESCRIPCION DE LA CENA							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	V. C. CENA							0.0
	% DIST. CENA							0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0.0	0.0	0.0				
	V. C. T. MENU							0.0

CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista

CNP N°

## NOTA

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
- Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
- Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.
- El mencionado formato deberá ser firmado por el mismo Profesional Nutricionista que acompañara el Servicio Alimentario.

000006



**FORMATO N° B**

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL EE.PP. \_\_\_\_\_

MENU N° \_\_\_\_\_

	PESO BRUTO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB (g)	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
<b>DESAYUNO:</b>								
DESCRIPCION DEL DESAYUNO								
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V.C. DESAYUNO			0.0
					% DIST DESAYUNO			0.0
<b>ALMUERZO:</b>								
DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. ALMUERZO			0.0
					% DIST ALMUERZO			0.0
<b>CENA:</b>								
DESCRIPCION DE LA CENA								
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. CENA			0.0
					% DIST CENA			0.0
VCT (Gr.)	0.0	0	0	0				
VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0	0.0				
VCT (%)	0	0	0	0				
					V. C. T MENU			0.0

CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista  
CNP N°

**NOTA:**

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
- Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Alt.plano Puno.
- Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos
- Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.
- El mencionado formato deberá ser firmado por el mismo Profesional Nutricionista que acompañara el Servicio Alimentario.

000005

## REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

### B CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

#### B.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO

##### Requisitos:

Un (01) camión con capacidad mínima de 01 tonelada de carga útil del tipo frigorífico o isotérmico, el cual se utilizará para el transporte de alimentos e insumos de productos carnicos y otros, el mismo, que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.

##### Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

##### **Importante**

*En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.*

#### B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

##### Requisitos:

El postor deberá de contar con dos (2) almacenes, uno (1) para viveres frescos y uno (1) para viveres secos, los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario; ambos almacenes deberán de estar ubicados en la ciudad de Juliaca.

##### Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

##### **Importante**

*En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.*

#### B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

##### Requisitos:

E.P. JULIACA.

- **Nutricionista:** un (1) Profesional titulado en nutrición y colegiado (vigente).
- **Cocinero o chef:** Título a nombre de la nación de chef o cocinero expedido por Institución Educativa (Institutos, Universidades o CEPTR) reconocida por el Ministerio de Educación

##### Acreditación:

EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

En caso EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

#### B.3.2 CAPACITACIÓN

##### Requisitos:

000004



- **Nutricionista:** se requiere de (i) veinticinco (25) horas de capacitación Buenas prácticas de manipulación (BPM) (ii) veinticinco (25) horas de capacitación HACCP (iii) veinticinco (25) horas de capacitación Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA) brindadas por nutricionistas y/o personas jurídicas que cuenten con autorización del Ministerio de Educación
- **Representante:** se requiere de (i) veinte (20) horas como mínimo de capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos (BPM), (ii) veinte (20) horas como mínimo de capacitación en conservación de alimentos, y Buenas Prácticas de Almacenamiento, (iii) veinte (20) horas como mínimo de capacitación en Manejo de residuos; brindadas por nutricionistas y/o personas jurídicas que cuenten con autorización del Ministerio de Educación
- **Cocinero o chef:** se requiere de (i) veinte (20) horas como mínimo de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), (ii) veinte (20) horas como mínimo de capacitación en conservación de alimentos, brindadas por nutricionistas y/o personas jurídicas que cuenten con autorización del Ministerio de Educación

#### Acreditación:

Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, Y/O CERTIFICADOS

#### **Importante**

*Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.*

### **B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**

#### Requisitos

- **Nutricionista:** Experiencia mínima de dos (2) años (contabilizada a partir de su colegiatura) en el objeto de la convocatoria (preparación de alimentos y/o servicio de alimentación de personas, brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como ministerios, instituciones públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de persona)
- **Representante o Responsable:** Experiencia mínima de dos (2) años en la supervisión y/o en control del servicio de alimentación o similares de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionarios a instituciones tales como ministerios, instituciones públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas aquellos que atienden a un grupo determinado de personas
- **Cocinero o Chef:** Experiencia mínima de dos (2) años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado) en el objeto de la convocatoria (preparación de alimentos y/o servicio de alimentación de personas, brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como ministerios, instituciones públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de persona).

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.

#### Acreditación

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto

#### **Importante**

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.

000003

- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

C

## EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

### Requisitos

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a tres (3) veces el valor estimado, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes Servicio de Alimentación colectiva o masiva en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, comedores, cafeterías de ministerios, programas sociales, instituciones públicas o privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario.

### Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación, o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012 la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones

Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

<sup>1</sup> el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado.

<sup>2</sup> Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado") supuesto en el cual si se contrasta con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia.

000002



equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

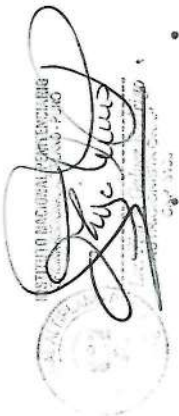
#### Importante

- Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida
- En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado"

#### Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento de algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases

Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada



000001

