

### TERMINOS DE REFERENCIA

**SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE DE LA ORL-INPE.**

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Servicio de alimentación para los internos y personal INPE que cumple funciones de 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Cañete de la ORL-INPE.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

Proveer de alimentación saludable a los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas, del establecimiento penitenciario de Cañete de la ORL-INPE, en las mejores condiciones de higiene y salubridad.

#### 3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el "Servicio de alimentación para los internos y personal INPE que labora 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Cañete de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario".

#### 4. ANTECEDENTES

De acuerdo al artículo 11° del Reglamento del Código de Ejecución Penal aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2003-JUS le corresponde al interno el derecho de recibir alimentación balanceada y en condiciones higiénicas, la misma que debe ser suministrada por el Instituto Nacional Penitenciario de acuerdo al artículo 135° del mismo cuerpo legal.

#### 5. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
CAÑETE	ANEXO CANTERA ALTA S/N NUEVO IMPERIAL - CAÑETE

#### 6. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según detalle:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES ANUAL
CAÑETE	INTERNOS	Ración	3500	365	1,277,500
	INTERNOS DE PROGRAMAS	Ración	200	365	73,000
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	60	365	21,900
<b>TOTAL DE RACIONES ANUALES</b>					<b>1,372,400</b>

## 7. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48 horas) del Establecimiento Penitenciario de Chíncha de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

- a) Internos y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario, sustentados en criterios normativos que los regulan.
- b) De corresponder Internos del **Programa Control de Tuberculosis (PCT)**, **Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS)**, internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista o quien haga sus veces, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.<sup>1</sup>
- c) Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia **aptos para consumo humano** y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas:
  - ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
  - ✓ Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF y sus modificatorias.
  - ✓ Decreto Legislativo N° 654, Código de Ejecución Penal
  - ✓ Decreto Supremo N° 007-98-SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Ministerio de Salud.
  - ✓ Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos.
  - ✓ Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM, "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva".
  - ✓ Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
  - ✓ Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA - "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva".
  - ✓ "Codex Alimentarius. Normas internacionales de los alimentos", emitido por la FAO, Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura.
  - ✓ CAC/RCP N° 39-1993, aprobando el "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades", emitido por la FAO, Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura.
  - ✓ Directiva N° 010-2008-INPE, denominada "Guía de Procedimiento y de Buenas Prácticas para la Manipulación de Alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE", aprobada por Resolución Presidencial N° 518-2008-INPE/P de fecha 29 de agosto de 2008.
- d) Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos y personal de seguridad y salud (24x48 horas) del Establecimiento Penitenciario de Chíncha de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.
- e) Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.

<sup>1</sup> Recomendación del OCI – Conclusión N° 9, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-INPE/05

## 8. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El servicio de alimentación para internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Cañete de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 365 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

## 9. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

9.1 La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Cañete de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos – ECA, integrado por el Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces, quienes son responsables de dar la conformidad. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contase con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.

9.2 El ECA, verificará en forma continua la prestación del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficios del buen desarrollo del servicio de alimentación.

9.3 El Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista, autorizado por el nutricionista y/o administrador.
- Controlará que el contratista, publique el menú tanto para la población penal como para el personal de seguridad y salud, en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados por el equipo de control, la pizarra será proporcionada por el contratista.
- Verificará que el contratista, emplee la cantidad de alimentos que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.

9.4 Asimismo, el Equipo de Control de Alimentos, deberá:

- Verificar que el contratista, cumpla con la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01 y 02) de alimentos descritos en el Anexo A.
- Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas, además del codex alimentarius.
- Verificar que el contratista, cumpla con tener limpios e higiénicos los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias.
- Verificar que el contratista, cumpla con mantener los ambientes de cocina y comedor debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
- Verificar que el contratista, cumpla con tener y distribuir las raciones alimenticias para internos y personal INPE en el horario establecido.
- Verificar que el contratista, cumpla con tener el menaje y equipos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) limpios y en buen estado de conservación y uso.
- Verificar que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero, los ayudantes de cocina y representante-almacenero del contratista, cuenten con carné sanitario y utilicen la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y mascarillas. En el caso del Nutricionista del contratista, deberá contar con carnet sanitario y habilidad profesional vigente.

- h) Verificar que el Personal de Seguridad del establecimiento penitenciario de Cañete cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conforme del equipo de cocina del contratista, de acuerdo a la normativa de seguridad vigente. (Sistema de Registro Biométrico)
- i) Verificar que el contratista, cumpla con la cantidad y permanencia de su personal externo. En caso fortuito (enfermedad y/o accidente) deberá justificar con la respectiva documentación, en un plazo no mayor de 24 horas la ausencia de su personal y a la vez deberá enviar a su reemplazante.
- j) Verificar que el contratista, deposite los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de las raciones alimenticias en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el centro de acopio principal de desechos sólidos del servicio de alimentación. El centro de acopio deberá ser un espacio aislado y cerrado, a fin de evitar la proliferación de gérmenes y vectores.
- k) Verificar que el Representante-Almacenero del Contratista porte su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.
- l) Verificar que el personal del contratista cuente con sus carnets de sanidad y constancias o certificados de capacitación actualizadas.
- m) Verificar que el contratista cumpla con realizar cada 03 meses acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, si fuese necesario extraordinariamente deberá implementar acciones de control de plagas según la ocasión debiendo expedirse el respectivo Certificado de desratización y desinsectación por la empresa que realizó el servicio.

9.5 La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de la ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario según el siguiente horario:

#### **ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE**

##### **INTERNOS**

DESAYUNO : 07:00 a 08:00 horas  
 ALMUERZO : 12:00 a 13:30 horas  
 CENA : 16:00 a 17:00 horas

##### **PERSONAL INPE**

DESAYUNO : 08:30 a 09:30 horas  
 ALMUERZO : 13:00 a 14:00 horas  
 CENA : 18:00 a 19:00 horas

**Nota:** Solo en situaciones fortuitas, hechos debidamente justificados, por razones de seguridad podrán ser variados estos horarios.

- 9.6 El Director General, El Administrador, Jefe de Logística de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados; de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en Actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan. Asimismo, los citados funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- 9.7 El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer expresamente a los funcionarios correspondientes, efectuar supervisiones sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación. Los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades de existir observaciones al servicio enmarcadas dentro de las causales de aplicación de penalidad, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- 9.8 El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de realizar la supervisión al servicio alimentario y de esta manera garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

#### **10. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR DE LAS RACIONES.**

- 10.1 El costo de servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario 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.
- 10.2 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A1.
- 10.3 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. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- 10.4 Para el caso del abastecimiento del pan, la empresa deberá brindar todos los días a los comensales como parte de la alimentación, el contratista deberá abastecerse de dicho producto de una panadería ubicada dentro de la jurisdicción, que cuente con licencia de funcionamiento y certificados de PGH vigente.
- 10.5 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 Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas como Norma Técnica Sanitaria para de Servicios de Alimentación Colectivos Resolución Ministerial 173- MINSA / 2021/ DIGESA entre otras.
- 10.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Cañete de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 10.7 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos.
- 10.8 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 ("Norma Técnica Sanitaria para de Servicios de Alimentación Colectivos" Resolución Ministerial 173- MINSA / 2021/ DIGESA.
  - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad, debiendo el contratista realizarlo en coordinación con el Equipo de Control de Alimentos (ECA) y la OR Lima, por lo menos 02 veces al año (01 cada 06 meses), con la finalidad de determinar su inocuidad (que la ración sea apta para consumo humano), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de las superficies vivas e inertes del servicio alimentario y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad INACAL, utilizando la norma nacional y/o internacional vigente. El costo será asumido íntegramente por el Contratista.
  - Las raciones alimenticias a elaborarse estarán descritas en la programación Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; 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 labora para el Contratista. (Formato A; Formato B del Anexo A1).
- 10.9 Que el contratista ingrese en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano para ello deberá presentar certificados de calidad, para ello el Administrador del E.P. Cañete deberá enviar estos certificados de calidad a la Unidad de Administración dos veces al año para la verificación correspondiente de dichos documentos.
- 10.10 En cuanto al transporte de los alimentos crudos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.
- 10.11 El contratista deberá presentar las guías de remisión de alimentos, u otros documentos que verifiquen la cantidad de alimentos que ingresan al E.P. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.



10.12 Para la procedencia de las carnes y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimentarias, el Contratista deberá presentar certificados de calidad o guías de remisión según corresponda:

- La carne de res, pollo, cerdo, etc. deberán ser frescos y/o congelados aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA, el Contratista remitirá el certificado de calidad y/o sanidad correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Cañete.
- 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".
- Los productos alimenticios presentaran 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.

10.13 El contratista deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes relacionadas al servicio de alimentación.

10.14 Ante casos fortuitos que se puedan presentar en el abastecimiento de los insumos necesarios para la preparación del menú aprobado, el contratista solicitará por escrito ante las autoridades del penal, con el sustento respectivo, la modificación de la programación de menú, en cada oportunidad que el problema de desabastecimiento en el mercado se presente.

10.15 El Contratista deberá proporcionar, en cantidad suficiente y en óptimas condiciones los equipos electrónicos, muebles, enseres, menajes, utensilios y otros artículos necesarios para la elaboración de las raciones alimenticias; además el Contratista deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros, las conexiones de combustible deben recibir mantenimiento de manera constante.

10.16 La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario; pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.

10.17 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina – almacén (paredes, pisos, mayólicas, etc.), equipos y mobiliarios asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.

10.18 El contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC y tipo K de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

10.19 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:

**S/. 0.0148**

**E.P. Cañete**

Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del Valor Estimado.

10.20 El Contratista, una vez otorgada la buena pro, podrá contar con personal interno para cubrir el puesto de ayudante de cocina y/o ayudante de limpieza, según lo que disponga el Consejo Técnico Penitenciario del EP, para ello deberá presentar una Carta Simple dirigida al Director del E.P. Cañete solicitando la cantidad de internos que necesita su empresa, conforme el número de personal requerido (cuadro N° 01). Se contará con 20 días hábiles como plazo máximo, para contar con el Acta de Aprobación del Consejo Técnico Penitenciario, en caso exceda el tiempo, el contratista deberá completar el número de trabajadores con personal externo que cumplan los requerimientos que se solicitan.



Al inicio de la ejecución del Contrato de la ejecución contractual cuando el personal constituido por internos no cuente con las capacitaciones solicitadas y/o el carné sanitario vigente, estas deberán ser gestionadas por el contratista dentro de un plazo de 10 días hábiles. Los internos que laboren en las cocinas podrán ser reemplazados durante la ejecución contractual.

- 10.21 El contratista mantendrá un número adicional de internos que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza (suplentes), con la finalidad de otorgarles el descanso físico semanal, vacaciones y descansos médicos y de esta manera mantener la cantidad mínima requerida para el servicio de alimentación en el EP; conforme a las Normas Laborales.
- 10.22 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores externos a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, antes del inicio de la ejecución contractual con la finalidad de poner de conocimiento al Personal de Seguridad del Establecimiento Penitenciario.
- 10.23 El Contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros a sus trabajadores que laboran en el servicio de alimentación. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 10.24 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa.
- Para los ayudantes de cocina y ayudantes de limpieza (internos) deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento.
  - Para el personal externo del contratista (Nutricionista, Representante-Almacenero, Cocinero y otros), el Expediente contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Certificado Único Laboral para Jóvenes y/o Adultos (CERTIJOVEN, CERTIADULTO), copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia de Constancia o Certificados de capacitación para preparar desayuno, almuerzo y cena (cocinero) y los documentos del representante-almacenero; dichos documentos serán archivados en su respectivo folder o archivador según el caso. los mismos que servirán como antecedentes, sin la necesidad de actualizarlos acogiendo el Principio de economía (excepto el carnet sanitario, certificados de capacitación y en caso del nutricionista su habilidad profesional).
- 10.25 El contratista deberá remitir una copia de los documentos que se actualizan de cada uno de sus trabajadores (externos e internos) a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia (constancias de capacitación, carnet sanitario y en el caso del nutricionista, la habilidad profesional). Con respecto a los carnets sanitarios originales deberán permanecer bajo custodia del Representante- Almacenero del contratista.
- 10.26 El contratista debe contar con la participación de su personal externo: 01 Nutricionista (personal clave), 01 representante-almacenero, 01 cocinero y 01 ayudante de cocina; dicho personal deberá cumplir de lunes a sábado, una jornada laboral ordinaria completa (08 horas) y los días domingos y feriados, bastará contar con la presencia del personal clave y un cocinero en dicho horario.
- 10.27 El Personal clave y otro personal externo del contratista, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los términos de referencia para lo cual, el contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Administración del Establecimiento Penitenciario para ser evaluado, con una anticipación de 72 horas al inicio de sus actividades, se exceptúa en casos de situaciones fortuitas; de cumplir con el perfil requerido, será comunicado al contratista y a la Dirección del establecimiento penitenciario. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al contratista, no autorizando el ingreso del personal reemplazante.
- Cuando el contratista no cuente con personal requerido en los términos de referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal mínimo requerido, durante la ejecución del servicio.
- 10.28 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, y de la remuneración a su personal, conforme al D.S. N° 003-97-TR y DS 001-96-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE.

siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

- 10.29 El contratista en el caso que cuente con internos para las labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual al Área de Trabajo del Establecimiento Penitenciario, la copia del reporte de planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados, y el contrato respectivo de vinculación laboral.
- 10.30 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/redecillas para mujeres y delanteras impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo 02 juegos al año.
- 10.31 El contratista se compromete, durante su permanencia en las instalaciones del INPE, a 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 y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume el Personal que comete el acto ilícito. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- 10.32 De detectarse el ingreso o salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigente, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta de Incautación o Decomiso.
- 10.33 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 esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Lima. Si en el término de siete (07) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- 10.34 El contratista realizará de manera trimestral (cada tres meses), acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo Certificado de Desratización y Desinsectación por la empresa que realizó el servicio.
- 10.35 El contratista cumplirá con lo prescrito en el Principio de Sostenibilidad ambiental y social, contemplado en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que "La contratación pública debe considerar criterios y prácticas que permitan contribuir tanto a la protección medioambiental como social y al desarrollo humano".

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

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el empleo de equipo adecuado y personal dotado de un conocimiento específico: Nutricionista, representante-almacenero, cocinero, ayudante de cocina externo, ayudante de cocina (internos) y personal de limpieza (internos), experiencia y destreza en el oficio, en la cantidad que se detalla:

Cantidad del personal propuesto

EE.PP.	Representante- Almacenero	Nutricionista (Personal Clave)	Cocinero	Ayudante de Cocina (Externo)	Ayudante de Cocina (Internos)	Ayudante de Limpieza (Internos)
CAÑETE	1	1	1	1	15	3

### 11.1 Personal externo: Un profesional Nutricionista (\*) clave



#### **Perfil**

- Título profesional en Nutrición Humana, Nutricionista Bromatólogo o Nutrición y Dietética, colegiado y habilitado.
- Experiencia laboral mínima de un (01) año como nutricionista en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (como por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).
- Contar con Certificado y/o Constancia de Capacitación en Programas de Higiene y Saneamiento (PHS).
- Estar en perfectas condiciones de salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá de presentar su Carné Sanitario vigente.

#### **11.2 Personal externo: Un Representante-Almacenero**

##### **Perfil**

- Tener estudios técnicos y experiencia mínima de uno (01) año como supervisor en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (como por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).
- Deberá contar con Constancia de Capacitación en Higiene y manipulación de alimentos y/o Programas de Higiene y Saneamiento (PHS), el cual debe estar actualizado.
- Contar con Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos.
- Estar en perfectas condiciones salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente.

#### **11.3 Personal externo: Un (01) Cocinero**

##### **Perfil**

- Constancia o certificados otorgados por el ministerio de educación o entidad privada, con la capacidad de preparar desayuno, almuerzo y cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria.
- Experiencia mínima de un (01) año como Cocinero en la preparación de raciones alimenticias (menús) a un grupo colectivo en entidades públicas o empresas privadas (como por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).
- Deberá contar con Constancia de Capacitación en cursos de cocina.
- Deberá contar con Constancia de Capacitación en temas Buenas Practicas de Manipulación de alimentos, el cual debe estar actualizado.
- Estar en perfectas condiciones de salud, para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente.

#### **11.4 Personal externo: Un (01) Ayudante de Cocina**

##### **Perfil**

- Experiencia mínima de un (01) año como ayudante de comedor. Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carné Sanitario vigente.
- Deberá acreditar con dos (02) certificados y/o constancias la capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.

#### **11.5 Ayudante de cocina: (15 personas)**

Podrán ser personal privadas de su libertad (Interno), este deberá ser evaluado y aprobado por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario o podrán ser personal externo.

##### **Perfil**

- Deberá contar como mínimo de 02 Constancias de Capacitación en temas de Higiene y manipulación de alimentos, el mismo debe estar actualizado.
- Estar en perfectas condiciones de salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá presentar su Carné Sanitario vigente.

#### **11.6 Personal de Limpieza (03 personas)**


Podrán ser personas privadas de su libertad (Interno), este deberá ser evaluado y aprobado por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario o podrán ser personal externo.

#### Perfil

- Deberá contar como mínimo de 02 Constancias de Capacitación en temas de Higiene y manipulación de alimentos, el mismo debe estar actualizadas.
- Estar en perfectas condiciones de salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá presentar su Carné Sanitario vigente.

## 12. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

### 12.1 Requisitos del postor


- 
- a) Estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) asociado al RUC.
  - b) Contar con Registro Único de Contribuyente (RUC) activo
  - c) Contar con actividad económica principal el servicio de alimentación para personas.
  - d) No encontrarse suspendido para contratar con el Estado.
  - e) No tener impedimentos para participar en el procedimiento.

### 12.2 Recursos a ser provistos

#### 12.2.1. Equipamiento

##### A. Equipamiento estratégico

##### Vehículos



El postor deberá poseer para el servicio, con 01 camión frigorífico (transporte de cárnicos), 01 camión isotérmico (transporte de verduras y frutas) y 01 camión furgón (transporte de viveres secos), tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, debiendo acreditar la posesión de las unidades, debiendo contar con la Tarjeta de Identificación Vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos datos del vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil respectivamente).

Asimismo, para el perfeccionamiento del contrato, el Contratista deberá indicar los nombres de sus choferes, así como adjuntar copia simple de las licencias de conducir adecuadas al tipo de vehículo a utilizar, además mediante declaración jurada deberá indicar que el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.

#### 12.2.2. Infraestructura Estratégica

##### a) Un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles

Con el fin de velar que dicho almacén cumpla con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento
- Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE del CODEX ALIMENTARIUS) vigente, otorgado por DIGESA – Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento y de Manipulación, vigente.

(Los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).

##### b) El postor debe contar con abastecimiento permanente de una Panadería,

- Licencia de Funcionamiento
- Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente, otorgado por DIGESA

**c) Cámara Frigorífica**

- Una (01) Cámara Frigorífica para la conservación de alimentos frescos perecibles.

**12.2.3. Personal**

**A. Personal clave**

Un (01) Nutricionista

El postor deberá señalar el nombre completo del nutricionista, acreditando sus estudios profesionales mediante la presentación de copia simple del título, colegiatura y su habilitación vigente.

- Título profesional en Nutrición Humana, Nutricionista Bromatólogo o Nutrición y Dietética, colegiado y habilitado.
- Experiencia laboral mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).

**12.2.4. Experiencia del Postor en la Especialidad**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a tres (03) veces el valor estimado, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los últimos 08 años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

**13. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:**

- 13.1 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 trimestralmente en temas referidos a los Principios Generales de Higiene (PGH), Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) entre otros temas relacionados al buen funcionamiento del servicio de alimentación. Dicha capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas.
- 13.2 Las capacitaciones deben efectuarse desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo a la conclusión de cada tema de capacitación, cuya copia será remitida al ECA del EP Cañete y archivada por la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario<sup>2</sup>.

**14. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:**

- 14.1 La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.
- 14.2 El contratista asumirá el costo de los análisis que determinen las condiciones higiénicas sanitarias de las superficies vivas e inertes del servicio alimentario y el muestreo al azar de las raciones preparadas realizados en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad INACAL (02 veces al año).
- 14.3 El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado

<sup>2</sup> Recomendación N° 7(punto (ii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05

del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista; dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido 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 si las hubiere.

- 14.4 Con respecto a las raciones alimenticias del Personal de Seguridad que hace guardia en los hospitales, el contratista deberá entregar las raciones alimenticias inocuas en condiciones adecuadas y seguras para su traslado (taper) al Alcaide de servicio del E.P, para su distribución respectiva.
- 14.5 En caso se presente intoxicación por los alimentos brindados por el contratista, este asumirá toda la responsabilidad y los gastos médicos que genere la intoxicación.

## 15. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

La retribución total se efectuará en base a la propuesta Económica del Contratista, incluido el Impuesto General a las Ventas, de ser el caso, transporte, mano de obra y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de alimentación. La Entidad se obliga a pagar la contraprestación a el Contratista en soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 171° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- La recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y al personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.
- Informe del Nutricionista que brinda la asistencia técnica, y en caso no se contase con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del Área de Salud emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación; y partes diarios respectivos.

## 16. PENALIDADES:

Las Penalidades se aplicaran acorde a los Artículos 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado, debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el director o su Representante- Almacenero, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del Representante-Almacenero o personal encargado del contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta, como mínimo con la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.

Asi mismo las Actas de las Fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos y el Órgano de Control Interno, por supervisión de los servicios de alimentación, tendrán validez para la determinación de penalidad y otras acciones; siempre y cuando este suscrita como mínimo por (01) integrante del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario (Director, Administrador y Nutricionista).

### 16.1.1. Penalidad por mora

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

**17. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:**

- a) En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima – INPE, le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El periodo de retraso se computará en días calendarios, a partir del cuarto día hábil previo al inicio de la quincena a ejecutar. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = 0.01 \times \text{VT}$$

P : Penalidad.

VT: Valor total de la quincena, en nuevos soles.

La penalidad total a aplicar al contratista, en el presente caso, se calculará multiplicando la penalidad diaria por el número de días de retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde la relación de menús y el formato de menús respectivo, o en su defecto de los pagos pendientes por cancelar.

- b) En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 9.5 del **ANEXO "A"**, la Oficina Regional Lima – INPE, 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 a la siguiente fórmula:

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

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 jebes, gorros y mandiles, según función que realice) la Oficina Regional Lima – INPE, 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:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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.

- d) En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas, o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios o incompletos, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar. 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 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, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- e) En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Lima 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 a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.

- f) Por tener las 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 Lima, 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:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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, o 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.

- g) Por tener víveres 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, almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los alimentos secos, alimentos cocidos con alimentos crudos y otros, la Oficina Regional Lima - INPE, 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 a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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.

- 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 (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano), la Oficina Regional Lima - INPE, 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:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- i) Por tener mala disposición desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, la Oficina Regional Lima - INPE, 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:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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 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 de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido. La Oficina Regional Lima, 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:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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 en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de contrato.

- k) Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal o quien haga sus veces, la Oficina Regional Lima - INPE, 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:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- l) 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 Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el

servicio de alimentación. 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:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- m) En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia de la totalidad del personal propuesto en el tiempo establecido durante todo el día laboral de 8 horas, durante la ejecución diaria del servicio de alimentación, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). 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:

$$P = 0.02 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- n) En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el equipo de control a la programación presentada, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación.

La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Nota: Esta fórmula se aplicará por cada menú no subsanado.

- o) En el caso que el contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará a el Contratista una penalidad correspondiente al 2% 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:

$$P = 0.02 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- p) En los casos que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima – INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el

contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

#### NOTA:

- La penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS, debidamente suscritos por el Director o Administrador o Nutricionista o el que haga sus veces, del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del contratista o si este último no estuviere o se negara a firmar, se hará constar en actas; en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- 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.

#### 18. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos y personal INPE (24 x 48 horas) en las siguientes fechas del año:

**Para internos:** (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollo frito, pollada o la plancha).

Día de la Readaptación Social del Interno : 16 de Julio  
Navidad : 25 diciembre

**Para personal INPE:** (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollo frito, pollada o la plancha).

Día del Servidor Penitenciario : 12 de febrero  
Día de la Madre : 2° Domingo de Mayo  
Día del Padre : 3° Domingo de Junio  
Fiestas Patrias : 28 de Julio  
Navidad : 24 de diciembre  
Año nuevo : 31 diciembre

**IMPORTANTE:** Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del EP la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal.

Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

**NOTA:** Los días festivos deberán programar un menú presado a base de pollo, que sumado al adicional equivale a un mínimo de 410 gr.

#### 19. IMPLEMENTACIÓN DE RECOMENDACIONES DE AUDITORIA (OCI)

El contratista deberá indicar la unidad vehicular que se utilizará para el cumplimiento del servicio, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo que realizará la prestación del servicio, asimismo el contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.

Referencia:

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04

Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18

Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04.EL

## 20. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.



 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
VILLAR BENETIRE Annando David  
DIRECTOR(a) EP CAJETE



 CPC LUIS SALDO MORENCARICA  
ADMINISTRADOR  
Establecimiento Penitenciario de Cajete

**ANEXO A**  
**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS**  
**PARA EL E.P. CAÑETE**

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 kilocalorías y de las internas será no menor a 2,000 kilocalorías para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día, respectivamente.
2. De corresponder el Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica.
3. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos, niños y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

**INTERNO:**

DESAYUNO DEL 20% al 30% del VCT	ALMUERZO DEL 50% al 60% del VCT	CENA DEL 15% a 30% del VCT
VARON: DE 486 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,215 Kcal. A 1,458 Kcal.	DE 364 Kcal. A 729 Kcal.
MUJER: DE 400 Kcal. A 600 Kcal.	DE 1000 kcal A 1,200 Kcal.	DE 300 Kcal. A 600 Kcal.

**PERSONAL INPE:**

DEL 20% al 35% del VCT	DEL 40% al 60% del VCT	DEL 30% al 45% del VCT
VARON: DE 550 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1237.5 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 1035 Kcal.

4. La distribución porcentual, distribución en kilocalorías y distribución en gramos de los macro nutrientes respectivamente con relación al VCT de las raciones alimenticias por interno y personal del INPE será de la siguiente manera:

**INTERNO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	Del 10 al 15 % del VCT.	Del 15 % al 30 % del VCT.	Del 55% al 75% del VCT.
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 364.5 Kcal.	DE 364.5 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,336.5 Kcal. A 1,822.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g A 91 g	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 456 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 1,513 Kcal. A 2,063 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 TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1,265 Kcal. A 1,725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g A 86 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 316 g A 431 g.

##### 5. 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"; además deberá, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. La programación de menú, de no cumplir con las consideraciones antes mencionadas será materia de observación, que será notificado al contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. CAÑETE. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido 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 si las hubiere.

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 y azúcares. Si durante la ejecución del servicio, no existiera disponibilidad de un alimento, el contratista deberá informar y solicitar con el debido sustento (reportes acreditados de entidades públicas o empresas privadas sobre el desabastecimiento) el cambio solo de la preparación donde falta el alimento. A continuación, se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia:

##### 5.1 RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO DEL E.P. CAÑETE

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE O MEZCLA LACTEA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA + PANES (SEGÚN CUADRO N° 01) CON ACEITUNA, MARGARINA, MERMELEDA O MANJAR BLANCO, HUEVO, CONSERVA DE PESCADO, JAMONADA O HOT DOG.	ENSALADA ó FRUTA (MINIMO 03 VECES POR SEMANA) + SEGUNDO + REFRESCOS ó INFUSION.  ó SOPA O ASADO O CHUPE + FRUTA + INFUSIÓN	SOPAS ó MAZAMORRAS + 02 PANES  ó SEGUNDO + INFUSION

Los menús de los internos deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

##### DESAYUNO:

- Se brindará leche o mezcla lactea dos (02) veces por semana como mínimo.
- Se brindará dos (02) veces por semana infusión (Café, Cocoa o Emoliente).
- Se brindará tres (03) veces por semana bebibles en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.

##### ALMUERZO:

- Se brindará presado dos (02) veces por semana como mínimo (res, pollo, cerdo)
- Se brindará pescado como presado 01 vez por mes.
- Se podrá brindar sopa o similar una vez por semana en el almuerzo siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, en un máximo de tres (03) veces por semana.
- En el almuerzo se brindará como mínimo una (01) fruta a la semana.

##### CENA:



- Considerar una vez a la semana una (01) mazamorra más 01 pan y (01) segundo+ infusión una vez al mes, el restante será a base de sopas.

Para la elaboración de las programaciones del desayuno, almuerzo y cena, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al esquema de menú para internos, deberán utilizarse los alimentos descritos en el Cuadro N° 01: Descripción y Cantidad de principales alimentos en crudo a utilizarse para los internos del Establecimiento Penitenciario de CAÑETE de la Oficina Regional Lima.

## 5.2 RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL INPE QUE LABORA 24x48 HORAS DEL E.P. CAÑETE

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p><b>OPCION 01:</b> LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS CON LECHE, KIWICHA Y OTROS + 03 PANES CON + HUEVO DE GALLINA, QUESO, JAMONADA Y/O HOT DOG, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNA, CAMOTE, ó PLATANO Y OTROS ALIMENTOS DEL CUADRO N° 02</p> <p><b>OPCION 02:</b> SEGUNDO O SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN.</p>	<p>SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p>	<p><b>OPCIÓN 01:</b> SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p> <p><b>OPCIÓN 02:</b> SOPAS + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p>

Los menús para el personal de INPE 24 x 48 horas, deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

### DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán leche (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. CAÑETE.
- En los desayunos NO se brindarán infusiones o líquidos como desayuno principal. Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena y los otros productos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán una (01) vez cada quincena como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P. CAÑETE.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

### ALMUERZO:

- En los almuerzos, se deberá brindar como presa carne de res o cerdo una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- En los almuerzos, se deberá brindar como presa carne de pescado una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- En los almuerzos, se deberá brindar Viscera de res (hígado, bofe o mondongo) una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- En los almuerzos restantes de la quincena, se deberá brindar como presa carne de pollo o pavita para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- En los almuerzos deberá programarse dos (02) leguminosa (menestra), por quincena como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.

- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad (No se podrá repetir más de dos veces la misma fruta en la semana) y según producción estacional.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

**CENA:**

- En las cenas, se brindarán un (01) menú presado una (01) vez por quincena como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. **CAÑETE**.
- En las cenas, se podrá brindar un (01) menú a base de viscera solo una (01) vez a la quincena para los tres grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En las cenas, se podrá brindar un (01) menú picado a base de carne de res solo una (01) vez a la quincena para los tres grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En las cenas restantes de la quincena, se podrá brindar picado en base a carne de pollo para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.

Para la elaboración de las programaciones del desayuno, almuerzo y cena, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al Esquema de Menú para Personal del INPE 24 x 48 horas, deberán utilizarse los alimentos descritos en el Cuadro N° 02: Descripción y Cantidad de Principales alimentos en crudo a utilizarse para el personal del INPE 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de **CAÑETE** de la Oficina Regional Lima.

  
**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
 VILLAR BENETRE Armando David  
 DIRECTOR (N) EP CAÑETE

  
**CPC LUIS ALDO MORENO ARLA**  
 ADMINISTRADOR  
 Establecimiento Penitenciario de Cañete

**CUADRO N° 01**  
**DOSIFICACION DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO**  
**PENITENCIARIO CAÑETE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
<b>DESAYUNO</b>	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 g.
	FLUIDA DE VACA O	250 cc
	LECHE EVAPORADA (SOLA) o MEZCLA LACTEA	125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	70 gr.
	AVENA o QUINUA	20 gr.
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	20 gr.
	MARGARINA	20 gr.
	MERMELADA	20 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	20 gr.
	QUESO	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 gr.
	RES CON HUESO	160 gr.
	POLLO CON HUESO	160 gr.
	CERDO CON HUESO	160 gr.
	PESCADO (SIN VISERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	160 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	70 gr.
	FIDEOS TALLARIN	125 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	150 gr.
	SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	100 gr.
	FRUTAS SEGÚN ESTACION	150 gr.
	VERDURAS	30 gr.
<b>CENA</b>	RES SIN HUESO	50 gr.
	RES CON HUESO	100 gr.
	POLLO CON HUESO	100 gr.
	PESCADO (SIN VISERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	120 gr.
	TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)	60 gr.
	FIDEO TALLARIN	100 gr.
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLO)	100 gr.
	PAPA o YUCA O CAMOTE u OLLUCO o PLÁTANO (EN PICANTES)	50 gr.
	VERDURAS	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTA DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	60 gr.
<b>OTROS</b>	ACEITE(ARROZ)	7cc
	ACEITE(GUIO)	5cc
RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
<b>OTROS</b>	AZUCAR(DESAYUNO)	15gr.
	AZUCAR(INFUSIONES)	15gr.
	AZUCAR(MAZAMORRA)	20gr.
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	Cantidad suficiente

171

**CUADRO N° 02**  
**DOSIFICACION DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL PERSONAL DEL INPE**  
**DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO CAÑETE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 G. CADA UNIDAD)	90 gr.
	FLUIDA DE VACA	250 cc
	o LECHE EVAPORADA (SOLA)	125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	70 cc
	AVENA o QUINUA	25 gr.
	SOYA o MACA o HABAS o KIWICHA	25 gr.
	MARGARINA	20 gr.
	MERMELADA	20 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJARBLANCO	20 gr.
	QUESO	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 gr.
	PALTA	50 gr.
	PLATANO O JUGO DE FRUTA	100 gr.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA	
	POLLO CON HUESO	60 gr.
	POLLO SIN HUESO	40 gr.
	RES SIN HUESO	40 gr.
	RES CON HUESO	60 gr.
	PESCADO Y/O MARISCO	60 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINA DIVERSAS, O ARROZ SUPERIOR	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	40 gr.
	SEGUNDOS	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 gr.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	170 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	POLLO CON HUESO	100 gr.
	PAVITA (CON HUESO PRESADO)	160 gr.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON, PICADO)	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	150 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS) CON PICADOS	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	150 gr.
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (AOMPAÑANTE)	100 gr.
	FRUTAS	150 gr.
	VERDURAS	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	50 gr.
	RES CON HUESO	100 gr.
	POLLO CON HUESO	100 gr.
	PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	90 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS	100 gr.

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
CENA	PAPA o YUCA O CAMOTÉ u OLLUCO O PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	50 gr
	VERDURAS	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30G. CADA UNO)	60 gr.
OTROS	ACEITE(ARROZ)	7cc
	ACEITE(GUIZO)	5cc
	AZUCAR(DESAYUNO)	15gr.
	AZUCAR(INFUSIONES)	15gr.
	AZUCAR(MAZAMORRA)	20gr.
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	Cantidad suficiente


  
**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO**  
**VILLAR BENETRE Armande David**  
**DIRECTOR(a) EP CAJETE**


  
**CPC LUIS ALDOM MORENU ALCALA**  
**ADMINISTRADOR**  
**Establecimiento Penitenciario de Cajete**

**FORMATO N° A**

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE									
MENU N° .....									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	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
<b>SUB TOTAL</b>			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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. ALMUERZO								0.0
	% DIST. ALMUERZO								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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. CENA								0.0
	% DIST. CENA								0
VCT (Gr.)			0.0	0	0				
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0				
VCT (%)			0	0	0				
	V. C. T. MENU								0

.....  
 Nombre y firma de la Persona Natural o  
 Representante Legal o Apoderado Común  
 D.N.I. N°

.....  
 Nombre y Firma de la Nutricionista  
 CNP N°

**NOTA:**

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
2. Este Formato se presentara con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario



**FORMATO N° B**

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL E.P. CAÑETE									
MENU N° .....									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	<b>V.C. DESAYUNO</b>								0.0
	<b>% DIST. DESAYUNO</b>								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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	<b>V. C. ALMUERZO</b>								0.0
	<b>% DIST. ALMUERZO</b>								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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	<b>V. C. CENA</b>								0.0
	<b>% DIST. CENA</b>								0
	VCT (Gr.)		0.0	0	0				
	VCT (Kcal.)		0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)		0	0	0				
	<b>V. C. T. MENU</b>								0

Nombre y firma de la Persona Natural o  
Representante Legal o Apoderado Común  
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista  
CNP N°

**NOTA:**

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
- Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

VILLAR BENETRE Amanda David  
DIRECTOR(a) EP CAÑETE



CPC LUIS ALDO MORENO ARICA  
ADMINISTRADOR  
Establecimiento Penitenciario de Cañete