

TERMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD Y SALUD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA 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 Ica 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 Ica 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 Ica 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

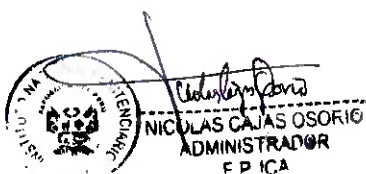
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
ICA	CASERIO CACHICHE S/N ICA – ICA - ICA

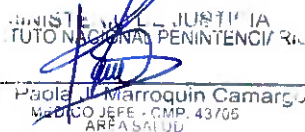
6. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según detalle:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
ICA	INTERNOS	Ración	5542	365	2'022,830
	INTERNAS	Ración	200	365	73,000
	NIÑOS	Ración	10	365	3,650
	INTERNOS DE PROGRAMAS	Ración	40	365	14,600
	PERSONAL INPE (24 X 48)	Ración	65	365	23,725
TOTAL DE RACIONES ANUALES					2'137,805

7. RESULTADOS ESPERADOS

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


NICOLÁS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
E.P. ICA


Paola J. Marroquín Camargo
Médico JEFE - CMP. 43705
ÁREA SALUD

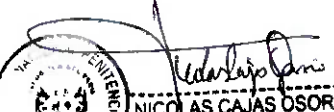

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C. B. ALFREDO FABIAN MARTÍNEZ
DIRECTOR
E.P. ICA

- 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.¹
- 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 Ica 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.


8. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

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

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



NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
P. O. ICA



MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Paola Pineda
MEDICINA
P. O. ICA


MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
CPC ALFREDO FARFÁN MARTÍNEZ
DIRECTOR
P. O. ICA

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 Ica 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, basado en el informe de la Nutricionista o quien haga sus veces. 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, basado en la aprobación del nutricionista o quien haga sus veces.
 - 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, niños (as) 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; se deberá tener en cuenta la actividad que esté desarrollando y en los casos que amerite (uniformes y guantes). En el caso del Nutricionista del contratista, deberá contar con carnet sanitario y habilidad profesional vigente.
 - Verificar que el Personal de Seguridad del establecimiento penitenciario de Ica cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conformante del equipo de cocina del contratista, de acuerdo a la normativa de seguridad vigente. (Sistema de Registro Biométrico); teniendo en consideración en casos extremo o fortuito el manejo del cuaderno de control de asistencia.
 - Verificar que el contratista, cumpla con la cantidad y permanencia de su personal externo.


Nicolas Cajas Osorio
NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
E P ICA


Paola J. Marroquin Camargo
Paola J. Marroquin Camargo
JEFE - CMP 43705
AREA SALUD


MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Alfredo J. Farfán Martínez
C.P.C. ALFREDO J. FARFÁN MARTÍNEZ
DIRECTOR
Página 3 de 28

252

- 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 ICA

INTERNOS (AS)


DESAYUNO : 07:00 a 07:45 horas
ALMUERZO : 12:00 a 13:00 horas
CENA : 16:00 a 17:00 horas

PERSONAL INPE

DESAYUNO : 07:30 a 08:30 horas
ALMUERZO : 13:00 a 14:00 horas
CENA : 17.30 a 19:30 horas

Nota: 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
 - 9.7 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.
 - 9.8 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.
 - 9.9 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.



NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
E P ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Paola G. Marín Camargo
MEDICUJEF. C.M.P. 43705
AREA SALUD



MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
CPC. ALFREDO J. PARFAN MARTINEZ
DIRECTOR
E.P. ICA

- 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; si el E.P. Ica contara con una panadería se podría realizar un convenio a favor del programa cárceles productivas.
- 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 Ica 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, el Nutricionista del E. P. Ica verificará estos certificados de calidad dos veces al año, y posterior a ello enviará dichos certificados a la Unidad de Administración.
- 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, u otro documento de verificación según corresponda:



NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
E.P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Paola J. Morán Camargo
MEDICO N° 43705
ARFAS 100



MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C.R. ALFREDO J. FERRER MARTINEZ
DIRECTOR
E.P. ICA

- 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 verificados por el Nutricionista del Establecimiento Penitenciario de Ica, para luego ser elevados por este a la Administración del E.P.
 - 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/. 0.0298 E.P. ICA

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. Ica 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

NICOLAS CAJÁS OSORIO
ADMINISTRADOR
F P ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

Paola J. Marín Camarero
MEDICO JEFE - E.P. 43705
AREA SALUD
F P ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

C.P.C. ALBERTO FARFÁN MARÍN
DIRECTOR
Página 6 de 28
E.P. ICA

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 el número requerido de ayudantes de cocina y personal de limpieza (23 internos en total, incluido las personas con descanso físico semanal)
- 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: Documento de autorización, 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 Único Laboral para Jóvenes (CERTIJOVEN), 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: 01 Nutricionista (personal clave), 01 representante-almacenero, 01 cocinero y 01 asistente de comedor, 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 de 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 remitido a la Administración de la ORL-INPE para su evaluación, 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 delanteros 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 registrarán 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, asistente de comedor de seguridad, ayudante de cocina y personal de limpieza), experiencia y destreza en el oficio, en la cantidad que se detalla:

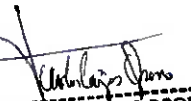
Cantidad del personal propuesto


EE.PP.	Representante- Almacenero	Nutricionista (Personal Clave)	Cocinero	Asistente de Comedor de Seguridad	Ayudante de Cocina (Internos)	Ayudante de Limpieza (Internos)
ICA	1	1	1	1	20	3

11.1 Personal externo: Un profesional Nutricionista (*) clave

Perfil

- Título profesional en Nutrición Humana, Nutricionista Bromatólogo o Nutrición y Dietética, colegiado y habilitado.


NICOLAS CAJAL OSORIO
ADMINISTRADOR
E.P. ICA


PAOLA INGRID QUIÑAN
MEDICA
E.P. ICA


C.D. ALFREDO FABIAN MARTINEZ
DIRECTOR
E.P. ICA

- Experiencia laboral mínima de un (01) año 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

- Deberá contar con experiencia en el manejo de almacén en este rubro de alimentación 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 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: Asistente de Comedor de seguridad

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: (20 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.

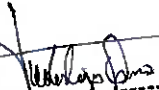
Perfil

- Deberá contar como mínimo de 01 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


NICOLÁS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
E P ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Paola J. Marroquín Camargo
MEDICO JEFE - CMP 43705
AREA SALUD

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
CFC ALFREDO JARETA
DIRECTOR
E P ICA

- 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 para carnes, 01 camión isotérmico para vegetales y 01 camión furgón para víveres 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.

Cámara Frigorífica

Una (01) Cámara Frigorífica; deberá estar dentro del E.P. Ica para la conservación de alimentos frescos perecibles, teniendo en cuenta las normas técnicas peruanas que regula la conservación de alimentos.

12.2.2. Infraestructura Estratégica

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

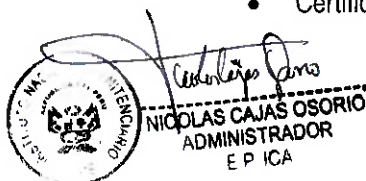
El Almacén deberá estar dentro del E.P. Ica, con el fin de velar que dicho almacén cumpla con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- 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 o convenio con cárceles productivas del ser el caso
- Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente, otorgado por DIGESA



MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Paola J. Maldonado Camargo
MEDICO JEFE CMP 43705
AREA SANITARIO

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C.P.C. ALFREDO J. FERRER NÚÑEZ
DIRECTOR
Página 10 de 28

245

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 Ica y archivada por la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario².

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 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, basado en la aprobación del nutricionista o 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

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

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.

Así 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


NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
E.P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

Paola J. Marroquin
MEDICO JEFE - E.P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

U.P.C. ALFREDO J. SERNA
DIRECTOR
E.P. ICA
Página 12 de 28

243

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 jebe, 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:

$$P = 0.2 \times \text{VTD} \times n$$

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:

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

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:

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

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 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.

239

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 de 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 : 2º domingo de mayo
Día del Padre : 3º domingo de junio
Fiestas Patrias : 28 de julio
Navidad : 24 de diciembre
Año nuevo : 31 de 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, dicho adicional deberá figurar en la programación del menú en el 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

NICOLÁS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
E.P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

Paola J. Maldonado Contreras
Medico NFE - C.P. 43709
AF. 18111



MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C.P. ALFREDO J. FAJER
DIRECTOR
Página 17 de 28

238

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.

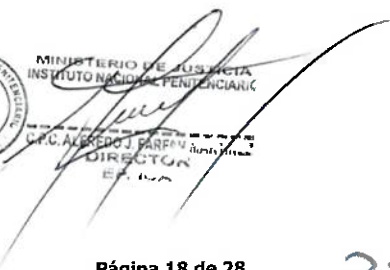
El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO


Paola Camargo Camargo
MEDICINA - CMP 43705
ÁREA SITU


NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR



MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

ALFREDO J. PARFÉN
DIRECTOR

ANEXO A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

PARA EL E.P. ICA

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,400 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 y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNO(A):

DESAYUNO DEL 20% al 30% del VCT	ALMUERZO DEL 50% al 60% del VCT	CENA DEL 15% a 30% del VCT
DE 480 Kcal. A 720 Kcal.	DE 1,200 Kcal. A 1,440 Kcal.	DE 360 Kcal. A 720 Kcal.

PERSONAL INPE:

DEL 25% al 35% del VCT	DEL 40% al 60% del VCT	DEL 30% al 45% del VCT
DE 688 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 963 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(A):

	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 240 Kcal. A 360 Kcal.	DE 360 Kcal. A 720 Kcal.	DE 1,320 Kcal. A 1,800 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 60 g A 90 g.	DE 40 g. A 80 g.	DE 330 g. A 450 g.

PERSONAL INPE:

	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.


NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
E.P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Dra. Paola J. Marín Cevallos
MEDICO ESPECIALISTA EN NUTRICION
Ar.


MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C.P.C. AGUSTO J. FARRAN MARTINEZ
DIRECTOR
E.P. ICA

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. Su ejecución se realizará, luego de la aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces, dentro de un plazo de (08) días hábiles, las cuales no podrá ser cambiado por ningún motivo, asimismo al no tener 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: mezcla láctea y derivados; carnes, vísceras, pescados, huevos, cereales, menestras, tubérculos, frutas y verduras; grasas y azúcares. A continuación, se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia:


ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA

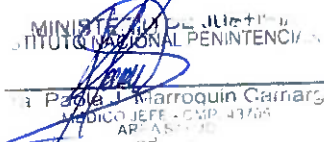
RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A)

	COMBINACIONES	FRECUENCIA
DESAYUNO	1. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS (INCLUIDO LA LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA EVAPORADA) + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG	2 VECES POR SEMANA
	2. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, HARINA DE HABAS, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS (CON O SIN FRUTA INCLUIDO) + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG	3 VECES POR SEMANA
	3. CAFÉ, COCOA O CEBADA + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG.	2 VECES POR SEMANA
ALMUERZO	1. SEGUNDO (Cereal + Menestra + Tubérculo + POA (menudencia de pollo) + ENSALADA + INFUSION	1 VECES POR SEMANA
	2. SEGUNDO (Cereal + Tubérculo + POA (menudencia de pollo) + ENSALADA + INFUSION	1 VEZ POR SEMANA
	3. SEGUNDO (Cereal + Menestra + Tubérculo + POA (pollo picado) + ENSALADA + INFUSION	1 VEZ POR SEMANA
	4. SEGUNDO (Cereal + POA presado + Tubérculo) + FRUTA + INFUSION	2 VECES POR SEMANA
	5. SEGUNDO O SOPA (Cereal + Leguminosas + Tubérculo + POA en trozo o menudencia de res) + ENSALADA o VERDURA + INFUSION	2 VECES POR SEMANA
CENA	1. SOPAS (Cereal + Tubérculo + POA picado o menudencia de pollo + Verduras)	6 VECES POR SEMANA
	2. MAZAMORRA (Cereal + Leche evaporada o mezcla láctea Evaporada ó Cereal + fruta) + PAN (02 UNIDADES)	1 VEZ POR SEMANA

NOTA:

- ✓ Se brindará frutas variadas de estación 02 veces por semana y ensalada de verduras de estación 03 veces por semana.
- ✓ Programar las opciones indicadas en desayuno, almuerzo y cena considerando la frecuencia establecida y alternando variedad de alimentos de acuerdo a la disponibilidad de insumos en el mercado.
- ✓ Se podría programar en el menú pescado una vez cada quincena de acuerdo a la disponibilidad.
- ✓ POA = Producto de Origen Animal.


NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR


PAOLA J. MARROQUIN GAMERO
MEDICO JEFE - CMP 43765
APAS - ICA


C.P.C. ALFREDO J. FARRAN MARTINEZ
DIRECTOR
EPICA

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL INPE 24 X 48

	COMBINACIONES	FRECUENCIA
DESAYUNO	1. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, HARINA DE HABAS, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS CON LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA EVAPORADA + 03 PANES + MERMELADA, ACEITUNA, CAMOTE FRITO, PALTA	1 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	2. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, HARINA DE HABAS, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS CON FRUTA + 03 PANES, QUESO, HUEVO, JAMONADA, HOT DOG, POLLO DESHILACHADO, CONSERVA DE PESCADO	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	3. CAFÉ O EMOLIENTE + 03 PANES + POLLO DESHILACHADO, CONSERVA DE PESCADO, TAMAL	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	4. GUIISO o SOPA + 02 PANES + INFUSION	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA (ALTERNAR)
ALMUERZO	1. SOPA O ENTRADA + SEGUNDO (Cereal + menestra + POA presado) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO O INFUSION	1 O 2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	2. SOPA O ENTRADA + SEGUNDO (Cereal + Tubérculo + POA presado) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO O INFUSION	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	3. SOPA O ENTRADA + SEGUNDO (Cereal + POA picado o menudencia de res + tubérculo) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO O INFUSION	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	4. SOPA O ENTRADA + SEGUNDO (Cereal + POA presado) + ENSALADA + FRUTA O POSTRE + REFRESCO O INFUSION	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA (ALTERNAR)
CENA	1. SEGUNDOS (cereal + tubérculo + POA presado) + INFUSION	3 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	2. SEGUNDOS (cereal + tubérculo + POA picado) + INFUSION	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	3. SOPAS + POSTRE + INFUSION	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA

NOTA:

- ✓ En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- ✓ Los productos cárnicos para la preparación de los alimentos del personal de seguridad, deben presentar caracteres organolépticos de producto fresco no congelado apto para el consumo humano.
- ✓ En la preparación de pasta no se considerará la ensalada en los almuerzos.
- ✓ En la preparación de la pasta no se considerará tubérculos en la cena.

Se debe tener en consideración la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos en el mercado para la programación de los menús

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

Pablo J. Marroquin Camargo
MEDICO JEFE - CMP. 43705
AREA SPT UD

NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
E.P.I.C.A.



MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C.P.O. ALFREDO J. PARRA MARTINEZ
DIRECTOR
E.P.I.C.A.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA LA POBLACION INFANTIL (06 MESES – 03 AÑOS) DEL E.P. ICA

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
LECHE DE VACA, LECHE CON MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, KIWICHA + 02 PANES CON MARGARINA, HUEVO DE GALLINA, QUESO, JAMONADA O HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO ó CAMOTE FRITO.	<p>OPCIÓN 01: MAZAMORRA CON LECHE + FRUTA</p> <p>OPCIÓN 02: YOGURT O LECHE + UN HUEVO DE GALLINA+ 04 UNIDADES DE GALLETAS Ó 01 PORCION CEREAL EN HOJUELAS</p> <p>OPCIÓN 03: MAZAMORRA CON FRUTAS + UN HUEVO DE GALLINA</p>	SEGUNDOS + ENSALADA Y FRUTA + REFRESCO.	<p>OPCIÓN 01: MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTAS</p> <p>OPCIÓN 02: YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS Ó 01 PORCION DE CEREAL EN HOJUELAS</p> <p>OPCIÓN 03: MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO</p>	SEGUNDOS + INFUSIÓN.

NOTA:

- ✓ En la opción 01 y 03 de ½ mañana se debe consignar frutas según la estación.

Característica de las Preparaciones Para Niños Según su Edad

GRUPO DE EDAD	CONSISTENCIA	CANTIDAD	FRECUENCIA	ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL RICO EN HIERRO
6 a 8 MESES	<u>COMIDAS ESPESAS</u> Papillas, pures, mazamoras Utilizar verduras de color verde oscuro, Amarillo, anaranjado.	Empezar con 2 a 3 cucharadas por comida, incrementando gradualmente hasta llegar a 5 cucharadas o ½ plato tendido.	3 comidas al día.	2 cucharadas de alimento de origen animal ricos en hierro como parte de la preparación total
9 AM 11 MESES	<u>COMIDAS ESPESAS</u> Los alimentos desmenuzados o picados	De 5 a 7 cucharadas o medio plato tendido mediano	3 comidas al día más 1 refrigerio	
12 MESES A MAS	Preparaciones solidas variadas, utilizando alimentos de la olla familiar	De 7 a 10 cucharadas o 1 plato tendido mediano	3 comidas más 2 refrigerios	

Para la elaboración de las programaciones del desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde y cena, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al Esquema de Menú para la población infantil (06 meses – 03 años) del E.P ICA, deberán utilizarse los alimentos descritos en el Cuadro N° 03: Descripción y Cantidad de principales alimentos en crudo a utilizarse la Población Infantil (06 meses – 03 años) del Establecimiento Penitenciario de ICA de la Oficina Regional Lima.

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
[Firma]
Paola J. Marroquín Camargo
MEDICA JEFE - OMP, 437/05
CARIA 107

[Firma]
NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
E.P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
[Firma]
C.P. ALFREDO J. FARRAN MARTINEZ
DIRECTOR
E.P. ICA

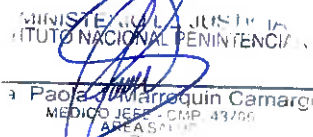
CUADRO Nº 01
DOSIFICACION DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA POR RACION POR PREPARACION (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	Varón 90 g. Mujer 60 g.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA EVAPORADA (SOLA)	250 cc
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA EVAPORADA (CON CEREAL)	125 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	70 cc
	CAFÉ, COCOA, CEBADA	20 gr
	MARGARINA	10gr
	MERMELADA	20 gr.
	MANJAR BLANCO	20 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 gr.
	POLLO, PESCADO PARA PRESADO (NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	160 g.
	POLLO, PAVITA, RES (PICADO PARA GUISOS), NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	100 gr.
	POLLO, PAVITA, RES (PICADO PARA MENESTRA), NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	60 gr
	MENUDENCIA DE POLLO O RES PARA GUIZO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON, MONDONGO, BOFE, SANGRECITA - NO PATA, NO ESPINAZO, NO CABEZA, PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
ALMUERZO	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	ARROZ SUPERIOR	160 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	70 gr.
	FIDEOS TALLARIN	125 gr
	MENESTRAS	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICIÓN)	150 gr.
	PAPA EN MENESTRAS	100 gr.
	PAPA EN PICANTES	200 gr
	FRUTAS	150 gr.
	VERDURAS VARIADAS ENSALADA O SARZAS	50 gr.
	VERDURAS VARIADAS SOPAS ALMUERZO	150 gr.
	RES, POLLO, PAVITA, PESCADO PARA SOPA PICADO (NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, PATA, MOLLEJA Y CORAZÓN)	60 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE PARA SOPA	100 gr.
	VERDURAS VARIADAS SOPAS	100 gr.
CENA	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, 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 PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, O FRUTA DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
	ACEITE (ARROZ)	7 cc
	ACEITE (GUISOS)	5 cc
	AZUCAR (DESAYUNO)	15 gr
OTROS	AZUCAR (INFUSION DE ALMUERZO)	15 gr
	AZUCAR MAZAMORRA	20 gr
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	

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.
- ✓ Presado 02 veces a la semana de manera obligatoria
- ✓ La menestra debe llevar papa y producto de origen animal.
- ✓ Se podrá incluir alimentos solo los complementarios no contemplados en el presente cuadro respetando el aporte de macronutrientes y de calorías establecidos para cada comensal.
- ✓ Se tendrá en consideración la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos en el mercado para su inclusión en los menús respetando la estructura de costos


NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR


Paola Marroquin Camargo
MEDICO JEFE - CMP 43266
ÁREA SALUD


MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
CPE ALFREDO FARFÁN
DIRECTOR

232

CUADRO N° 03
DOSIFICACION DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE LA POBLACION
INFANTIL (06 MESES – 03 AÑOS) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA DE LA
OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	60 g.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA o MEZCLA LACTEA	125 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o LECHE EVAPORADA o MEZCLA LACTEA CON MACA o HARINA DE HABAS o KIWICHA	25 gr
	LECHE EVAPORADA o MEZCLA LACTEA o CEREAL	80 cc
	MARGARINA	30 g.
	MANJAR BLANCO	30 g.
	JAMONADA o HOT DOG	30 g.
	QUESO	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	30 g.
	CAMOTE FRITO	100 g.
MEDIA MAÑANA Y/O MEDIA TARDE	YOGURT DE LECHE	240 g.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA o MEZCLA LACTEA	125 cc.
	FRUTAS VARIADAS	150 cc.
	PAN	30 gr.
	GALLETA	25 gr.
	ARROZ SUPERIOR	30 gr.
	AVENA	30 gr.
	SÉMOLA	25 gr.
	QUINUA	25 gr.
	CHUÑO	15 gr.
	MAICENA	20 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	100 gr.
	RES CON HUESO	120 gr.
	POLLO CON HUESO	160 gr.
	POLLO CON HUESO (picado)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PAVITA (CON HUESO)	120 gr.
	CERDO CON HUESO	120 gr.
	CERDO CON HUESO (picado)	100 g.
	PESCADO	120 g.
	MENUDENCIA DE RES	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HÍGADO, MOLLEJA Y CORAZÓN)	100 g.
	ARROZ SUPERIOR	150 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	120 g
	MENESTRAS (EN GUIOS)	60 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLA)	100 g
	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 YUCAS O CAMOTES U OLLUCO O PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	100 g
	FRUTAS	150 g.
CENA	VERDURAS PARA ENSALADA	30 g.
	RES SIN HUESO	50 g.
	RES CON HUESO	80 g.
	POLLO CON HUESO	80 g.
	PESCADO	100 g.
	MENUDENCIA DE RES	60 g.



NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
E P ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Paola Marquín Camargo
MEDICA JEFE - C.M.P. 43705
AREA SALUD



MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C.P.R. ALFREDO BARRAL
PÁGINA 25 de 28
E.P.I.C.A.

237

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
CENA	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	60 gr
	ARROZ SUPERIOR	100 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUIJOS)	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	100 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	100 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	60 g
	VERDURAS	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 g.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	40 g.

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Paola S. Marroquin Camargo
MEDICO JEFE, CMP. 43705
AREA ATEND.

NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
E. P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C.P. ALFREDO J. FERRER
DIRECTOR
E. P. ICA

FORMATO N° A

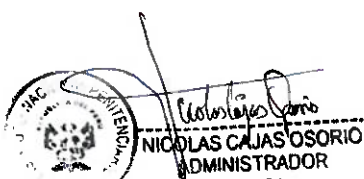
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA									
MENU N°									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO								
	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	
	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
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. ALMUERZO								0.0
	% DIST. ALMUERZO								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
SUB TOTAL			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:

- 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


NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR


Paola J. Marroquín Camargo
MEDICO JEFE CAMP 43705


C.R. ALFREDO J. BARÓN MARTÍNEZ
DIRECTOR EJECUTIVO

FORMATO N° B


DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL E.P. ICA									
MENU N°									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	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	
	V.C. DESAYUNO								0.0
	% DIST. DESAYUNO								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
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. ALMUERZO								0.0
	% DIST. ALMUERZO								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
SUB TOTAL			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:

- 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.


NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR


Paola Marquín Camargo
MEDICINERA - CMP 43705
AREA NUTRICION


MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C.P. ALFREDO L. PARRA MONTES
CORRECTOR
Página 28 de 28

227