

## TERMINOS DE REFERENCIA

**SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS (DESAYUNO ALMUERZO Y CENA) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA -2025 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 Chincha 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 Chincha 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 Chincha 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
CHINCHA	PAMPAS DE ÑOCO S/N - CHINCHA

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

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
CHINCHA	INTERNOS	Ración	3,800	365	1'387,000
	INTERNOS DE PROGRAMAS	Ración	100	365	36,500
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	80	365	29,200
TOTAL DE RACIONES ANUALES					1'452,700

## 7. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48 horas) del Establecimiento Penitenciario de Chincha 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 Chincha 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

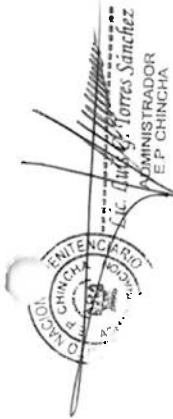
223

## 8. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El servicio de alimentación para internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciarios de Chíncha de la ORL-INPE, debe comprender un período 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 Chíncha 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 contare 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.
- 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.º 01 y 02) de alimentos descritos en el Anexo A. Así mismo se tendrá en consideración para el cuadro N.º 01- dosificación de alimentos principales a consumir los internos del E. P. Chíncha de la ORL. La disponibilidad y accesibilidad de los alimentos en el mercado para su inclusión en los menús respetando la estructura de dosificación.
  - 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(a) 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 siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y mascarillas. En el

  
E. P. CHINCHA  
ADMINISTRADOR

Willy A. Ruiz Peña  
DIRECTOR  
E. P. CHINCHA



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 Chíncha 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. De preferencia hacer uso de un cuaderno de registro.
- i) Verificar que el contratista, deposite los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia 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.
- j) Verificar que el Representante-Almacenero del Contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.
- k) Verificar que el personal del contratista cuente con sus carnets de sanidad y constancias o certificados de capacitación actualizadas.
- l) Verificar que el contratista cumpla con realizar cada 02 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 realice el servicio.
- m) Se proyectará de forma opcional, según las posibilidades la aplicación del formato de evaluación de prácticas de BPM y PHS, con el objeto de mejorar el servicio de alimentación en el E. P. Chíncha.

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 CHINCHA**

##### **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 08:15 horas  
ALMUERZO : 12:30 a 14:00 horas  
CENA : 16.45 a 17:30 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 y 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 Chíncha 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 ORLima, 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. Chíncha 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.

Lic. G. Torres Sánchez  
ADMINISTRADOR  
E.P. CHINCHA



Willy A. Ruiz Peña  
DIRECTOR  
E.P. CHINCHA



10.11 El contratista deberá presentar un informe quincenal adjuntando las guías de remisión de alimentos, y en caso contrario un informe del consumo de insumos en la preparación de los alimentos de forma semanal 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 Chíncha.
- 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, modificando 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/. 0.0199 E.P. Chíncha**

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. Chíncha 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

Lic. G. Torres Sánchez  
ADMINISTRADOR  
E.P. CHINCHA



Willy A. Ruiz Peña  
DIRECTOR  
E.P. CHINCHA



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 y Cocinero), 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 los servicios del siguiente personal: 01 Nutricionista (personal clave), 01 representante-almacenero y 01 cocinero, debiendo laborar (lunes a viernes de 08:00 a 17:00 horas) y durante los días sábados, domingos y feriados se deberán turnar entre ellos, bastando contar con la presencia de uno de ellos en dicho horario.

Respecto al profesional nutricionista, se podrá optar por personal alterno para cubrir el horario de trabajo (dos profesionales a medio tiempo cada uno), previa coordinación con la Administración.

- 10.27 El ingreso del personal externo del contratista, establecido en el numeral anterior. La entidad brindará una tolerancia de 10 minutos; solo al inicio de las actividades, pasado este periodo de tolerancia, será motivo de aplicación de penalidad al contratista por la causal de tardanza. 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 con una anticipación de 72 horas al inicio de sus actividades, a la Administración del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado) que 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. En caso fortuito de ausencia del personal clave la empresa debe justificar dicha ausencia dentro de las 24 horas siguientes, hasta por un máximo de dos días laborables debiendo reemplazar por otro personal en las mismas condiciones de contrato. Caso contrario será acreedor de penalidad.

- 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 bimensual (cada dos 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 externo, 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 Externa (Externo)	Ayudante de Cocina (Internos)	Ayudante de Limpieza (Internos)
CHINCHA	1	1	1	1	20	3

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

**a) Actividades**

Supervisar el cumplimiento de las BPM durante el proceso de elaboración de los alimentos desde el inicio hasta el término de preparación de los alimentos

- Durante la permanencia del profesional en el E.P. deberá verificar los diferentes procesos que involucran la preparación de las raciones alimenticias tanto de la Población Penitenciaria como del Personal de Seguridad.
- Capacitar al personal de cocina sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, higiene personal, entre otros relacionados al servicio alimentario.
- A solicitud del área de salud, brindar alimentación para los internos que presentan patologías, adaptado de la programación de menú aprobada.
- Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humanos.

**b) Perfil**

- Título profesional en Nutrición Humana o Nutricionista Bromatólogo, 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**

**a) Actividades**

- Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
- Cabe precisar que durante la permanencia del Representante en el E.P. deberá realizar las demás funciones y actividades que involucren la ejecución del servicio de alimentación.
- Realizar las gestiones respectivas para realizar el control de vectores cada 02 meses en los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el Contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
- Realizar gestiones fuera del establecimiento penitenciario (renovación o tramitación de nuevos carnets sanitarios del personal interno, adquisición de alimentos, etc.), solo en casos excepcionales (problemas físicos del representante), esta actividad será delegada a otro personal externo.
- Garantizar que el número de personal necesario para la elaboración de las raciones alimenticias, se encuentre completo.
- Hacer llegar al Administrador del EP de Chíncha, copia de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, emitidos por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, dicha copia deberá archivar en el expediente de la administración del penal, entregar las guías de remisión semanalmente de los insumos ingresados.
- Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.

- Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista)
- Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al Contratista, con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el Contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada deberá fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su Representante-Almacenero en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.
- El Representante-Almacenero del Contratista, elaborará informes semanales sobre la ejecución del servicio de alimentación, los cuales serán presentados al ECA del penal.

#### b) Perfil

- Tener estudios técnicos referenciales al manejo de Kardex y almacén de productos alimenticios con 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

#### a) Actividades

- Supervisar y dirigir el personal a su cargo, distribuir los alimentos al personal que labora 24 x 48 horas respectivamente.
- Manipular adecuadamente los alimentos, haciendo uso racional de los ingredientes.
- Orientar al personal en las diversas técnicas culinarias.
- Controlar la distribución de las preparaciones culinarias del personal de seguridad.
- Vigilar y controlar el orden, la limpieza e higiene del área de trabajo, así como la seguridad y mantenimiento de los bienes asignados.
- Participar en la elaboración del pedido de alimentos frescos y secos.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Coordinar y mantener diariamente informado al nutricionista del Contratista sobre las actividades realizadas.
- Realizar otras funciones que el Contratista le asigne para mejorar el servicio en la cocina.

#### b) Perfil

- Constancia o certificados otorgados por el ministerio de educación o entidad privada, que corresponda a la formación 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 externa

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 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.

##### a) Actividades

- Efectuar los procedimientos previos (selección, limpieza, picado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones de la población penitenciaria.
- Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos bajo las indicaciones del cocinero y/o nutricionista.
- Mantener limpio los ambientes, equipos, vajillas y menajes.
- Realizar el servicio y la distribución de las preparaciones culinarias.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que le asigne el cocinero con el objetivo de mejora del servicio alimentario.

##### b) 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.

##### a) Actividades

- Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servido de alimentos, de los equipos, maquinarias, utensilios, enseres, menajes y vajillas, inmediatamente que hayan sido utilizados.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección, de los pisos, paredes y demás superficies por donde se desplazan, transportan y almacenan, los alimentos preparados o insumos en crudo, respectivamente.
- Utilizar materiales de limpieza y desinfección, que contengan información comercial y de procedencia identificable.
- Mantener constantemente limpios los tachos de desperdicios y desechos, los que deberán contar bolsas y con sus tapas respectivas.
- Depositar los desechos y desperdicios, dentro de las bolsas respectivas, en los lugares destinados para tal fin.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Mantener las instalaciones y ambientes del área de cocina del penal en óptimas condiciones de salubridad.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.

- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.

**b) 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**

**Vehiculos**

El postor deberá poseer para el servicio, con 01 camión frigorífico y 01 camión furgón, ambos con una capacidad mínima de carga útil de 03 toneladas adecuadas para el transporte de los alimentos, 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; para la conservación de alimentos cárnicos y vegetales con una capacidad mínima de 4 toneladas entre las dos (dicha cámara debe estar ubicada en la jurisdicción del departamento de Lima).

**12.2.2. Infraestructura Estratégica**

- a) El postor debe contar con un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles y un (01) Almacén para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), los cuales deben estar ubicados dentro de la jurisdicción del departamento de Lima.

**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

*[Firma]*  
Eduardo G. Torres Sánchez  
ADMINISTRADOR  
E.P. CHINCHA

*[Sello]*  
NACIONAL  
CHINCHA  
E.P. CHINCHA

*[Firma]*  
Willy A. Ruiz Peña  
DIRECTOR  
E.P. CHINCHA

*[Sello]*  
NACIONAL  
CHINCHA  
E.P. CHINCHA

- 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).

#### **Un Almacén de procesamiento primario de alimentos agropecuarios (verduras y fruta)**

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
- Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgado por el SENASA – Servicio Nacional de Sanidad Agraria (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2011-AG).
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Establecimiento de Procesamiento Primario, vigente
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura de procesamiento Primario, 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 una Panadería,**

Ubicada dentro de la jurisdicción del departamento de Lima, que cuente con:

- Licencia de Funcionamiento
- Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente, otorgado por DIGESA o validación técnica de plan HACCP.

#### **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 o Nutricionista Bromatólogo, 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 Chíncha 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 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 ocullos, 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 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 Usaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.

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

- 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 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 1% 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:

$$P = 0.01 \times \text{VTD}$$

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.

- m) En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia de la totalidad del personal propuesto en el tiempo establecido de 08:10 a las 17:00 horas; 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.

De llegar con retraso a la hora de ingreso del personal externo del contratista (08:10 en adelante), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad por tardanza aplicando en forma proporcional por minuto de tardanza, obteniendo en primer lugar el monto de penalidad de todo el día, que equivale al 2% del VTD de penalidad, aquello dividido entre 480 que corresponde la cantidad de minutos del día laboral, para obtener el valor de penalidad por minuto. Una vez obtenido el monto de penalidad por minuto lo multiplicará por los minutos de retraso. Se considera minutos completo de retraso a partir del primer segundo en adelante. De llegar varias personas con tardanza se aplicará

una sola penalidad, considerando la penalidad al personal que llevo con más minutos de tardanza. La tardanza comenzara a computarse a partir del primer segundo posterior a las 08:10 minutos, aceptando justificación solo por casos de enfermedad o casos fortuitos justificados, que sean de conocimiento público debidamente justificado mediante documentación dentro de las 4 primeras horas de horario laboral.

- 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:

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

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 : 2º Domingo de Mayo  
Día del Padre : 3º 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.

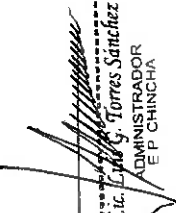
El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.


## 21. ADELANTOS


No se otorgará adelantos


## 22. AJUSTES

La equipo de Administración de la ORL evaluará, de acuerdo a criterios y presupuesto la posibilidad de reconocer la variación del incremento del precio de ración; cada vez que el precio de las carnes (pollo, pescado y de res), de los huevos y de la leche, suban de precio según el INEI o reflejado el incremento en el portal de precios del mercado mayorista de Lima, para la ejecución del contrato.

  
Lic. Juan G. Torres Sánchez  
ADMINISTRADOR  
E.P. CHINCHA



  
Willy A. Ruiz Peña  
DIRECTOR  
E.P. CHINCHA



## ANEXO A

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL E.P. CHINCHA

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.

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:

DESAYUNO DEL 20% al 30% del VCT	ALMUERZO DEL 50% al 60% del VCT	CENA DEL 15% a 30% del VCT
VARON: 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
VARON: DE 688 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 963 Kcal.
MUJER: DE 575 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 805 Kcal.

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 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 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. 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 CHINCHA

#### RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A)

	COMBINACIONES	FRECUENCIA
DESAYUNO	1. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS (INCLUIDO LA 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 EMOLIENTE + 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	2 VECES POR SEMANA
	2. SEGUNDO (Cereal + Menestra + Tubérculo + POA (pollo picado) + ENSALADA + INFUSION	1 VEZ POR SEMANA
	3. SEGUNDO (Cereal + POA presado + Tubérculo) + FRUTA + INFUSION	2 VECES POR SEMANA
	4. SEGUNDO O SOPA (Cereal + Leguminosas + Tubérculo + POA en trozo o menudencia de res) + ENSALADA o FRUTA + INFUSION	2 VECES POR SEMANA
CENA	1. SOPAS (Cereal + Tubérculo + POA picado o menudencia de pollo + Verduras)	6 VECES POR SEMANA
	2. MAZAMORRAS (Cereal + mezcla láctea Evaporada) + PAN (01 UNIDAD)	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.
- ✓ Para la preparación de la alimentación diferenciada y adicionales alimenticios de programas y adultos mayores debe ingresar los insumos mediante documentos separados para su control respectivo y registro en su elaboración.
- ✓ 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 brindará 02 veces a la semana pescado obligatorio
- ✓ POA = Producto de Origen Animal.
- ✓ El volumen de líquido que debe recibir cada interno será de 1.5 litro, distribuidos en desayuno, almuerzo y cena.

### RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DE SEGURIDAD

	COMBINACIONES	FRECUENCIA
DESAYUNO	1. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, HARINA DE HABAS, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS CON MEZCLA LÁCTEA EVAPORADA + 03 PANES + MERMELADA, ACEITUNA, CAMOTE FRITO, PALTA	1 SERVICIO 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. GUISO 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 A 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 o tubérculo + 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 cármicos para la preparación de los alimentos del personal de seguridad, deben presentar caracteres organolépticos de producto fresco no congelado apto para el consumo humano.
- ✓ El volumen de líquido que debe recibir cada personal de servicio, como mínimo será de 1.5 litro, distribuidos en desayuno, almuerzo y cena.

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



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

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 g.
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 g
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA (OPCIONAL)	250 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)		125 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	CAFÉ, COCOA o EMOLIENTE	2 VECES POR SEMANA	20 gr
	MARGARINA	3 VECES POR SEMANA	10gr
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	ACEITUNA	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
ALMUERZO	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR QUINCENA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR QUINCENA	55 gr.
	POLLO, PESCADO PARA PRESADO (NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS).	2 VECES POR SEMANA	160 g.
	POLLO, PAVITA, RES (PICADO PARA GUIOS), 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)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	MENUDENCIA DE POLLO PARA GUIO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON, SANGRECITA - NO PATA, NO ESPINAZO).	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE RES (HIGADO, BOFE, MONDONGO, SANGRECITA).	1 VEZ POR QUINCENA OPCIONAL	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR MES (SEGUN DISPONIBILIDAD)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA (OPCIONAL)	55 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	160 gr.
CENA	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA (OPCIONAL)	70 gr
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA OPCIONAL	125 gr
	MENESTRAS	3 o 4 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICIÓN)	2 VECES POR SEMANA	150 gr.
	PAPA EN MENESTRAS	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PAPA EN PICANTES	1 VEZ POR SEMANA	200 gr
	FRUTAS	2 VECES POR SEMANA	150 gr.
	VERDURAS VARIADAS ENSALADA O SARZAS	04 VECES POR SEMANA	50 gr.
	VERDURAS VARIADAS SOPAS ALMUERZO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	RES, POLLO, PAVITA, PESCADO PARA SOPA PICADO (NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
OTROS	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, PATA, MOLLEJA Y CORAZÓN)	6 VECES POR SEMANA	60 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE PARA SOPA	6 VECES POR SEMANA	100 gr.
	VERDURAS VARIADAS SOPAS	06 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	08 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	ACEITE (ARROZ)	DIARIO	7 cc
	ACEITE (GUIOS)	DIARIO	5 cc
	AZUCAR (DESAYUNO)	DIARIO	30 gr
	AZUCAR (INFUSION DE ALMUERZO)	DIARIO	30 gr
	AZUCAR MAZAMORRA	1 VEZ POR SEMANA	40 gr
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	Cantidad necesaria	

**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 (no lonja, no pata, no cabeza, no carcasa o hueso).

Nota: Se podrá incluir alimentos solo los complementarios no contemplados en el presente cuadro respetando el aporte de macronutrientes y de calorías establecidas 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

**CUADRO N° 02**

**DOSIFICACION DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL PERSONAL DEL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**


RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 gr.
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 gr.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR GRUPO DE SEGURIDAD POR QUINCENA (Opcional)	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR QUINCENA	70 cc
	AVENA, QUINUA, KIWI, HARINA DE SOYA, HARINA DE MACA, HARINA DE HABAS, SIETE SEMILLAS	4 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR QUINCENA	30 cc
	TAMAL SIN PANCA	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES (OPCIONAL)	150 gr
	POLLO DESHILACHADO	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	100 gr
	ACEITUNA	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	60 gr
	CONSERVA DE PESCADO	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	60 gr
	QUESO	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	90 gr
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	120 gr.
	HUEVO DE GALLINA TORTILLA	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	60 gr.
	PALTA	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES (OPCIONAL)	100 gr.
	ALMUERZO		
	SOPA O ENTRADA		
	POLLO O RES CON HUESO	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	120 gr.
	POLLO SIN HUESO	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	100 gr.
	POLLO O RES SIN HUESO	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN - NO PATA, NO ESPINAZO).	4 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	100 gr.
	PESCADO Y/O MARISCOS	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	60 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ SUPERIOR	DIARIO	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO	DIARIO	100 gr.
	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES (OPCIONAL)	140 gr.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	4 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	170 gr.
	POLLO SIN HUESO	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES (OPCIONAL)	150 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	180 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	150 gr.
	ARROZ SUPERIOR (GUARNICION)	9 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	170 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES OPCIONAL	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	4 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	120 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (GUARNICION)	DIARIO	150 gr.
	PAPA PICADA (GUIO PICANTE)	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	250 gr.
	OLLUCO (GUIO PICANTE)	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES (OPCIONAL)	250 gr
	FRUTA	INTERDIARIO	150 gr.
	VERDURAS ENSALADAS o SARZAS	DIARIO	100 gr.
	ARROZ, TRIGO, MAIZ MORADO, HARINA DE TRIGO, HARINA DE CAMOTE, MAIZENA, SEMOLA, ETC. (POSTRE).	INTERDIARIO	40 gr.
CENA	RES o POLLO SIN HUESO	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	130 gr.
	RES o POLLO CON HUESO	5 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	150 gr.
	ARROZ SUPERIOR	DIARIO	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICION, PICADO EN SOPA)	10 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	150 gr.
	VERDURAS VARIADAS EN SOPA o FRUTAS VARIADAS EN POSTRE	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	100 gr
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	30 gr.

ACEITE (ARROZ)	DIARIO	7 cc.
ACEITE (GUISO)	DIARIO	5 cc.
ACEITE PARA FRITURA	4 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	15 cc.
AZUCAR (DESAYUNO O INFUSIÓN O CENA)	10 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	30
AZUCAR, CHANCACA (POSTRE)	10 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	40
SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ESENCIAS, ETC	CANTIDAD NECESARIA	

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. PRIORIZANDO EL USO DE POLLO Y PESCADO FRESCO NO CONGELADO PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD.
- ✓ Se podrá incluir otros alimentos que son de característica 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

*Lic. Luis G. Torres Sánchez*  
ADMINISTRADOR  
E.P. CHINCHA



*Willy A. Ruiz Peña*  
DIRECTOR  
E.P. CHINCHA



**FORMATO N° A**

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA**

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
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
						CENA			
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. CHINCHA

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	
<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.

**FORMATO N° C**

N° DE MANIPULADORES:								
FORMA DE SERVICIO:								
ASPECTOS A EVALUAR					VALOR O PUNTAJE	VERIFICADOR 1	VERIFICADOR 2	VERIFICADOR 3
Si cumple con el aspecto exautado se le consigna la totalidad del valor. Si no cumple, se le consigna valor cero(0), No consignar valores intermedios								
<b>DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA</b>								
1	Ubicado lejos de contaminación y zonas con malos olores.		2					
2	Exclusividad de los ambientes destinados a los alimentos.		4					
3	Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados.		2					
4	Paredes, techos y pisos de materiales fáciles de higienizar y limpios.		2					
5	Mobiliario de material resistente, en buen estado de conservación y limpieza.		2					
			<b>SUB TOTAL I:</b>	<b>12</b>				
<b>DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS</b>								
6	Abastecimiento suficiente de agua segura.		4					
7	Eliminación adecuada de aguas residuales.		4					
8	Basura bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa) de eliminación diaria.		4					
9	SS.HH. Bien ubicados, limpios, operativos y con implementos para el lavado de manos (agua potable, jabón y escobilla para uñas).		4					
10	Ausencia de insectos, de indicios de roedores y de otros animales.		4					
			<b>SUB TOTAL II:</b>	<b>20</b>				
<b>DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)</b>								
<b>I.- BPM EN EL PROCESO DE ELABORACION DE ALIMENTOS</b>								
<b>A.- RECEPCION</b>								
11	Alimentos de proveedores autorizados. (documentado)		4					
12	Medio de transporte cerrado, limpio y exclusivo para alimentos.		4					
13	Productos frescos con características de calidad (organolépticas)		4					
14	Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frío.		4					
15	Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado.		4					
16	Inspección sanitaria de alimentos por personal calificado.		2					
<b>B.- ALMACENAMIENTO</b>								
17	Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado.		4					
18	Alimentos secos sobre tarimas o similares.		4					
19	Aplica cadena de frío en conservación de alimentos perecibles.		4					
20	Aplica principio de rotación de stock (PEPS primero en entrar, primero en salir)		4					
<b>C.- PREPARACION</b>								
21	Ambiente de cocina limpia y desinfectada		2					
22	Agua segura para preparar alimentos (cloro residual 0.5 ppm).		4					
23	Se aplica flujo lineal (recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa, preparación final, servido).		4					
24	No existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilio, manipulador, etc.).		4					
25	Aplica cadena de frío en la conservación de alimentos perecibles.		4					
26	Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 70°C.		4					
27	Laven y desinfecten las frutas y las verduras de tallo corto de consumo directo (crudos).		4					
<b>II.- SERVIDO DE LOS ALIMENTOS</b>								
28	El menaje, vajilla, cubiertos, vasos, deben estar en buen estado de conservación e higiene, los de material de vidrio o similares, deben estar íntegros.		2					
29	El mobiliario y mantelería deben estar en buen estado de conservación e higiene.		2					
<b>III.- TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO</b>								
30	El vehículo debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos.		4					