

# BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA  
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción		
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.		
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.		
3	<table><tr><td><b>Importante</b></td></tr><tr><td>• Abc</td></tr></table>	<b>Importante</b>	• Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
<b>Importante</b>				
• Abc				
4	<table><tr><td><b>Advertencia</b></td></tr><tr><td>• Abc</td></tr></table>	<b>Advertencia</b>	• Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
<b>Advertencia</b>				
• Abc				
5	<table><tr><td><b>Importante para la Entidad</b></td></tr><tr><td>• Xyz</td></tr></table>	<b>Importante para la Entidad</b>	• Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.
<b>Importante para la Entidad</b>				
• Xyz				

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

### INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombreado.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019

Modificadas en junio 2019, diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

**BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA  
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

**CONCURSO PÚBLICO N°  
004-2023-INPE/U.E.001**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA  
EL CENECP PARA LOS ALUMNOS, DOCENTES,  
INSTRUCTORES, PERSONAL DE SALUD Y DE SEGURIDAD  
– CURSO DE SEGURIDAD PENITENCIARIA “CIENCIAS  
PENITENCIARIAS 2023”**

## DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

### 1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*



### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

#### Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente*

### 1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

#### Advertencia

*La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.*

#### Importante

*Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.*

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no*

<sup>1</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

*coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*

- No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.

#### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

##### **Importante**

*Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.*

En la apertura electrónica de la oferta, el comité de selección, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases, de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de los Términos de Referencia, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

#### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

#### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

#### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

#### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas



que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

#### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro, mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

##### Importante

*Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.*

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

##### Importante

- Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.

*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.*

- A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.
- El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.

#### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

### 3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

#### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### Importante

- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

#### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de

realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

#### **Importante**

*Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*

#### **Advertencia**

*Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:*

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

*En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.*

*De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).*

*Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.*

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

### **3.5. ADELANTOS**

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

### **3.6. PENALIDADES**

#### **3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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.

### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

### 3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

#### **Advertencia**

*En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.*

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Instituto Nacional Penitenciario - INPE  
RUC N° : 20131370050  
Domicilio legal : Jr. Carabaya N° 456 – Cercado – Lima – Lima  
Teléfono: : 426-1578  
Correo electrónico: : logistica45@inpe.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de ALIMENTACIÓN PARA EL CENECP PARA LOS ALUMNOS, DOCENTES, INSTRUCTORES, PERSONAL DE SALUD Y DE SEGURIDAD – CURSO DE SEGURIDAD PENITENCIARIA "CIENCIAS PENITENCIARIAS 2023".

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 - SOLICITUD Y APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN, el 07 de setiembre del 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 381 días calendarios en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.<sup>2</sup>

### 1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 9.70 (Nueve con 70/100 soles) en efectivo en caja de Tesorería del INPE, sito en Jr. Carabaya N° 456 – Cercado – Lima – Lima, y la entrega de Bases se realizará previa presentación del comprobante de pago en la Unidad de Logística del INPE, sito en Jr. Carabaya 456, 2° piso, en horario de oficina de 08:30 a 16:30 horas.

<sup>2</sup> El plazo de la prestación del servicio es del periodo desde el 16 de octubre 2023 al 31 de octubre 2024, los mismos que iniciarán a la comunicación del Centro Nacional de Estudios Criminológicos y Penitenciarios.

**Importante**

*El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.*

**1.10. BASE LEGAL**

- Ley N° 31638 – Ley de Presupuesto del sector Publico para el Año fiscal 2023.
- Ley N° 31639 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2023.
- TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y modificatorias.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General y modificatorias.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27927 – Ley que modifica la Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Directivas y Opiniones del OSCE vigentes.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

#### Importante

*De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.*

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>4</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Documentación que servirá para acreditar el cumplimiento de algún componente

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

de los términos de referencia:

- Programación de menú del primer mes (o lo que reste de ello) deberá estar firmado por el personal clave nutricionista propuesto.
- f) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**<sup>5</sup>
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

#### Importante

- *El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*
- *En caso de requerir estructura de costos o análisis de precios, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.*

#### 2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los **"Requisitos de Calificación"** que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

#### Advertencia

*El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".*

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si*

<sup>5</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.



la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.  
h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>7</sup> (Anexo N° 12).

#### Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

#### Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>8</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

<sup>6</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>7</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>8</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DN.

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes – INPE, sito en Jr. Carabaya N° 456 – Cercado – Lima – Lima, 1° piso, en horario de oficina de 08:30 a 16:30 horas

### Importante

*En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS, de manera mensual.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Copia de la Orden de Servicio y/o Contrato.
- Comprobante de pago (factura) entregado por la empresa.
- Acta Única de Conformidad del Servicio de Alimentación, firmada y sellada (Director CENECP, Jefe de Equipo de Administración y/o Jefe de la Unidad de Capacitación y Formación del CENECP)
- Partes Diarios de Alimentos remitidos por la Unidad de Capacitación y Formación.
- Relación de menús

Dicha documentación se debe presentar en en Mesa de Partes – INPE, sito en Jr. Carabaya N° 456 – Cercado – Lima – Lima, 1° piso, en horario de oficina de 08:30 a 16:30 horas



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

*De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.*

#### 3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

**LOS TERMINOS DE REFERENCIA SE ANEXAN A LAS PRESENTES BASES.**

#### Importante

*Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:*

#### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>Un (01) Nutricionista:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Profesional en Nutrición.</li><li>• Copia de Carnet sanidad y certificado BPMA.</li></ul> <p><b>Un (01) Coordinador/Supervisor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Profesional o técnico en Administración.</li><li>• Copia de Carnet sanidad y certificado BPMA.</li></ul> <p><b>Un (01) Chef/Cocinero profesional:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Chef o profesional técnico en cocina o gastronomía.</li><li>• Copia de Carnet sanidad y certificado BPMA.</li></ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El grado o título profesional o técnico, será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso el grado o título profesional o técnico no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
<b>B.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>

	<p><b>Requisitos:</b></p> <p><b>Un (01) Nutricionista:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mínima de 03 años, desempeñándose como nutricionista para entidades públicas o empresas privadas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva para un grupo determinado de personas en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos.</li> </ul> <p><b>Un (01) Coordinador/Supervisor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mínima de 05 años, desempeñándose como supervisor y/o coordinador en empresas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva para un grupo de personas.</li> </ul> <p><b>Un (01) Chef/Cocinero profesional:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mínima de 03 años, desempeñándose como chef o cocinero en la preparación de alimentos para personas en entidades o empresas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva para un grupo de personas.</li> </ul> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (trasape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</li> <li>• En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</li> <li>• Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</li> <li>• Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</li> </ul>
C	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><b>Requisitos:</b></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 2,300,000.00 (Dos Millones Trescientos Mil con 00/100 Soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: servicio de concesionario de alimentos en entidades públicas o privadas, servicio de alimentación y/o atención de coffee break y/o catering.</p> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>9</sup>, correspondientes a un máximo de</p>

<sup>9</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

veinte (20) contrataciones.

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

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

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

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

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

#### Importante

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

#### Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento de algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

**CAPÍTULO IV  
FACTORES DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>		
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.  <u>Acreditación:</u>  Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta ( <b>Anexo N° 6</b> ).		La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:  $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$  $i$ = Oferta $P_i$ = Puntaje de la oferta a evaluar $O_i$ = Precio $i$ $O_m$ = Precio de la oferta más baja $PMP$ = Puntaje máximo del precio  <b>100 puntos</b>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>		<b>100 puntos<sup>10</sup></b>

**Importante**

*Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.*

<sup>10</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

*Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.*

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte **INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO - INPE**, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° **20131370050**, con domicilio legal en Jr. Carabaya N° 456 – Cercado de Lima – Lima - Lima, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

### CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 004-2023-INPE/U.E.001** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la Alimentación para el CENECP para los alumnos, docentes, instructores, personal de salud y de seguridad – Curso de Seguridad Penitenciaria “CIENCIAS PENITENCIARIAS 2023”.

### CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

### CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>11</sup>

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS, de manera mensual, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

<sup>11</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

**CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de [...], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

**Importante**

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de prestación de servicios en general, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:*

*"De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."*

**CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad,



debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

**CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: 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.

**CLÁUSULA DUODÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

**F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;**

**F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.**

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Importante**

*De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.*

Asimismo, otras penalidades aplicables son:

**Penalidad 01.-** En caso que el Contratista incurra en retraso en la presentación de la relación de menús y/o Formatos de dosificación suscritos por su nutricionista, la Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto a facturarse, La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$Pd = 0.01 \times VT$$

Pd: Penalidad diaria.

VT: Valor total del mes, 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 del mes que corresponde la relación de menús y el formato de menús respectivo, o en su defecto de los pagos pendientes por cancelar.

**Penalidad 02.-** En caso de retraso injustificado en la ejecución del suministro de Raciones de Alimentos Preparados fuera del horario establecido, la Unidad de Logística del INPE deducirá al

Contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro, en el día que se produjo el retraso del suministro de raciones de alimentos preparados en el CENECP. 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:

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

P: Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H: Horas de retraso.

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

**Penalidad 03.-** 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 Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro de raciones de alimentos preparados al CENECP. 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:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

**Penalidad 04.-** En los casos que el Contratista almacene dentro del CENECP 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 Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro de raciones de alimentos preparados. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes 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.

**Penalidad 05.-** Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del CENECP, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, La Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro de raciones de alimentos. 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:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes 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 remplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

**Penalidad 06.-** 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 y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos; La Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro de raciones de

alimentos. 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 07.-** Por encontrarse el personal (al menos uno de ellos) que manipula alimentos en condiciones antihigiénicas, como: uñas de las manos crecidas, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios; La Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro de raciones de alimentos. 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 08.-** Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas; La Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro de raciones de alimentos preparados. 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 09.-** Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del CENECP, fuera de los tachos de basura respectivos; La Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro de raciones de alimentos preparados. 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 10.-** Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de la ración alimenticia 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 Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea mayor al 10% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula. y será deducida del pago del mes 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.

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

**Penalidad 11.-** Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del CENECP o quien haga sus veces, La Unidad de Logística del INPE deducirá 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 12.-** Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente La Unidad de Logística del INPE deducirá 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 13.-** En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, a tiempo completo durante la ejecución diaria del servicio, la Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 14.-** Si durante la supervisión, se solicitan en acta que el contratista subsane defectos en la ejecución, y estas no se realizan en el plazo indicado, la Unidad de Logística aplicará por cada día de atraso una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad  
VTD: Valor total diario.

**Penalidad 15.-** 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 Unidad de Logística del INPE deducirá al 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 16.-** 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 Unidad de Logística del INPE deducirá 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 la Unidad de Logística 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 del mes 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.

Las Penalidades se aplicarán acorde con la normativa vigente de Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el director o su representante, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante 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 la firma de uno (01) de los representantes por parte del CENECP.

Así mismo las Actas de las Fiscalías, DIRESA, Órgano de Control Interno y otro organismo competente por supervisión de los servicios de alimentación, tendrán validez para la determinación de penalidad y otras acciones; Siempre que este suscrita por algún funcionario o servidor autorizado para la supervisión.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN**

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>12</sup>**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

El tipo de arbitraje será institucional, resuelto por árbitro único y la administración se podrá escoger entre el Centro de Análisis y Resolución de Conflictos de la Pontificia Universidad Católica del Perú o el Centro Nacional e Internacional de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: JR. CARABAYA N° 456 – CERCADO DE LIMA – LIMA – LIMA.

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

<sup>12</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>13</sup>.*

<sup>13</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:  
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

BASES INTEGRADAS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2023-INPE/U.E.001**

Presente. -

El que se suscribe, [...], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>14</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>15</sup>.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda**

**Importante**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

<sup>14</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

<sup>15</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

**Importante**

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2023-INPE/U.E.001**  
Presente. -

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>16</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>17</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>18</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

<sup>16</sup> En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>17</sup> Ibidem.

<sup>18</sup> Ibidem.

4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>19</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

**Importante**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

<sup>19</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



**ANEXO N° 2**

**DECLARACIÓN JURADA  
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2023-INPE/U.E.001**  
Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

**Importante**

*En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.*

**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2023-INPE/U.E.001**  
Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

**Importante**

*Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.*

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2023-INPE/U.E.001**  
Presente. -

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o**  
**Representante legal o común, según corresponda**

**ANEXO N° 5**

**PROMESA DE CONSORCIO**

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2023-INPE/U.E.001**  
Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>20</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>22</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>20</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>21</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>22</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....  
**Consortiado 1**

**Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1  
o de su Representante Legal  
Tipo y N° de Documento de Identidad**

.....  
**Consortiado 2**

**Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2  
o de su Representante Legal  
Tipo y N° de Documento de Identidad**

**Importante**

*De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.*



**ANEXO N° 6**  
**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2023-INPE/U.E.001**  
Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENECP PARA LOS ALUMNOS, DOCENTES, INSTRUCTORES, PERSONAL DE SALUD Y DE SEGURIDAD – CURSO DE SEGURIDAD PENITENCIARIA “CIENCIAS PENITENCIARIAS 2023”	76,894		
	77,482		
	65,588		
<b>TOTAL</b>			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o**  
**Representante legal o común, según corresponda**

**Importante**

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:  
“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
CONCURSO PÚBLICO N° 004-2023-INPE/U.E.001  
Presente. -

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>23</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>24</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>25</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>26</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>27</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>28</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>23</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>24</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho período.

<sup>25</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>26</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>27</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>28</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>23</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>24</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>25</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>26</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>27</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>28</sup>
5									
6									
7									
8									
9									
10									
...									
20									
TOTAL									

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda

**ANEXO N° 9**

**DECLARACIÓN JURADA  
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2023-INPE/U.E.001**  
Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

**Importante**

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

*También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*

ANEXO N° 12

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA  
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE  
COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2023-INPE/U.E.001**  
Presente. -

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

- ✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según  
corresponda**

**Importante**

*La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.*



BASES INTEGRADAS

## TÉRMINOS DE REFERENCIA

### **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENECP, ALUMNOS, DOCENTES, INSTRUCTORES, PERSONAL DE SALUD Y DE SEGURIDAD – CURSO DE SEGURIDAD PENITENCIARIA “CIENCIAS PENITENCIARIAS 2023”**

#### **1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO**

Contar con el servicio de prestación de alimentación para EL Curso de Seguridad Penitenciaria “Ciencias Penitenciarias 2023” Alumnos, Docentes, Instructores, Personal de Salud y de Seguridad – CENECP.

#### **2. OBJETIVO:**

Contratar los servicios de una Persona Natural o Persona Jurídica que realice el servicio de prestación de alimentación para los Alumnos, Docentes, Instructores, Personal de Salud y de Seguridad – CENECP, durante el desarrollo del curso de seguridad penitenciaria 2023.

#### **3. ALCANCE Y DESCRIPCION DEL SERVICIO:**

- I. El servicio de alimentación en el CENECP incluye, costos operativos de mano de obra, mantenimiento de los ambientes, enseres y equipos que se encuentran en la cocina y ambiente de distribución de las raciones, desplazamiento de la alimentación a los Establecimientos Penitenciarios que los participantes efectúan sus prácticas y todo impuesto o leyes laborales, a cargo del proveedor.

##### **II. De la ración:**

Raciones Común. - Es aquella cuya composición no requiere de una disposición médica y es distribuida al personal objeto de la presente contratación.

- III. El servicio de alimentación será brindado a los alumnos, instructores, docentes, personal de salud y de seguridad en el CENECP durante 91 días calendarios, los mismos que iniciaran a la comunicación del Centro Nacional de Estudios Criminológicos y Penitenciarios.

##### **IV. El total de raciones (desayuno, almuerzo y cena) se detalla en el ANEXO N° 1**

#### **3.1 Actividades**

- I. Las raciones alimentarias para el desayuno, almuerzo y cena serán preparadas y distribuidas a los alumnos, instructores, docentes, personal de salud y de seguridad en el CENECP.
- II. El Contratista, en la preparación de las raciones deberá considerar los estacionales.
- III. Los productos y alimentos que se utilicen en la preparación de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con las normas sanitarias vigentes.
- IV. La distribución de las cantidades de raciones podrá ser variable debidamente sustentado mediante el parte diario de alimentación que entregará la Unidad de Formación a la Unidad a la Dirección del CENECP con copia a la Administración.

#### **3.2 Procedimiento**

##### **3.2.1. Programación de menú**

- I. El contratista prepara la programación del menú sobre lo establecido en los términos de referencia.
- II. El contratista presenta en su oferta la programación de menús del primer mes<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> El contratista presentará la programación de menús del primer mes (o lo que reste de ello) como máximo el día de inicio de la prestación del servicio a la Administración o Dirección del CENECP

- III. A partir del segundo mes, el Contratista deberá remitir la programación de menús mensuales a la administración o Dirección del CENECP, con una anticipación no menor de diez (10) días calendario antes del inicio del mes.
- IV. La programación del menú deberá ser firmado y monitoreado en su preparación por el Nutricionista del Contratista.
- V. EL INPE – Sede Central podrá aprobar la programación de menú presentado por el Contratista hasta 48 horas de remitido por el CENECP, con un profesional nutricionista de la Entidad. De observarse la programación de menú, el Contratista subsanara la programación dentro de las 48 horas. De no mediar observación, se entiende por aprobado
- VI. La notificación física o por email, al representante o nutricionista de este en los ambientes del CENECP, se entiende por recibido en la fecha remitida o entregada.

### 3.2.2. Ejecución del servicio

#### a) Ingreso de alimentos a las instalaciones del CENECP

- I. Los días y horarios de ingreso a las instalaciones del CENECP será aprobada por el CENECP y comunicada al Contratista antes del inicio del servicio de alimentación. La comunicación podrá ser efectuada por el Director o administrador del CENECP.
- II. El Contratista, sus trabajadores dependientes y sus empresas proveedoras de insumos o alimentos, no podrán ingresar productos o sustancias restringidos o prohibidos a las instalaciones del CENECP. Asimismo, no podrán retirar ningún bien de propiedad del CENECP.
- III. El Contratista y sus trabajadores dependientes no podrán efectuar ninguna otra actividad ajena al servicio contratado dentro de las instalaciones del CENECP.
- IV. Todos los insumos alimenticios que se utilizan en la elaboración de las raciones deberán cumplir con los requisitos de inocuidad, higiene, apto para consumo humano y calidad de acuerdo con la normativa legal vigente y las disposiciones descritas en los presentes términos de referencia.
- V. Los productos o insumos que el Contratista ingresa a las instalaciones del CENECP para ser utilizados en la preparación de las raciones alimenticias serán entregadas al personal de seguridad y administración del CENECP una copia de la guía de remisión y/o listados, según sea el caso.

#### b) Publicación e higiene del servicio alimentario

- I. El Contratista deberá publicar diariamente en un lugar visible del comedor del CENECP el menú que se entregará diariamente. Su incumplimiento genera penalidad.
- II. El horario de distribución de la ración alimenticia será de acuerdo a la siguiente tabla:

CONDICIONES	Alumnos	Instructores	Docentes	Salud	Seguridad
<b>Desayuno</b>	06.30 a 07.30	06.30 a 07.30	07.00 a 08.00	07.00 a 08.00	07.00 a 08.00
<b>Almuerzo</b>	12.30 a 14.30	12.30 a 14.00	13.00 a 14.00	13.00 a 14.00	13.00 a 14.00
<b>Cena</b>	18.30 a 19.30	18.30 a 19.30	-	18.30 a 19.30	18.30 a 19.30

**Nota.** - Los horarios aprobados pueden ser modificados de acuerdo a las ceremonias o actividades oficiales establecidas en el CENECP. Dicha modificación será comunicada (correo, mensaje texto, verbal y/o documento) al Contratista o responsable del Contratista ubicado en el CENECP.

- III. El Contratista deberá instalar 08 matamoscas eléctricos y que serán distribuidos en coordinación con el CENECP dentro de los ambientes de cocina, comedor y almacén de viveres. Asimismo, dichos matamoscas deberán estar operativos al 100% durante todo el servicio
- IV. La cantidad, calidad y frecuencia de los productos alimenticios debe estar de acuerdo a la dosificación aprobada en los presentes términos de referencia.
- V. Los muebles, equipos e instalaciones deberán mantenerse en buen estado y conservación, así como mantener la higiene y limpieza de los pisos, paredes, mayólicas o en cada uno de los utensilios o menaje que se utiliza en la preparación y distribución de alimentos.
- VI. Las raciones alimenticias preparadas y distribuidas a los comensales del CENECP deberán sujetarse a la dosificación y programación aprobada.



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:42:44 -05:00

### 3.3 Recursos a ser provistos por el proveedor

- I. Cubiertos (cucharas, tenedores, cucharitas, cuchillos y otros) de acero inoxidable.
- II. Dispensador de entrega de alimento (material aluminio)
- III. Ollas y otros menajes que fuesen necesarios.

### 3.4 Recursos a ser provistos por la Entidad

- I. El CENECP – INPE mediante acta de entrega – recepción pondrá a disposición del Contratista las instalaciones (ambientes de cocina y ambientes de almacén) maquinaria (frigorífico), equipos (campanas extractoras), muebles (mesas y sillas del comedor), lavandería en mayólica para lavar utensilios de cocina y servicios higiénicos en buen estado de conservación u otros bienes, a fin de cumplir con la finalidad de la prestación del servicio contratado, hasta su culminación, debiendo el Contratista realizar un mantenimiento diario por dicho uso.
- II. El Contratista, con la finalidad de contribuir a la mejora de sus servicios ofrecidos podrá ingresar otros bienes, equipos o maquinaria a los ambientes de la cocina y almacén y comedor del CENECP, previa coordinación y suscripción del acta de ingreso y salida de sus bienes.

### 3.5 Reglamentos Sanitarios Nacionales

- I. El Contratista está obligado a realizar el servicio en condiciones óptimas de calidad, en estricta sujeción a lo dispuesto en la Ley General de Salud N° 26842, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y demás disposiciones higiénico – sanitarias en la materia que emita el Ministerio de Salud, y la Ley de Inocuidad de los alimentos D.L. N° 1062, Fe de Erratas de la Ley y su Reglamento D.S. N° 034-2008-AG, así como también en la Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA y aquellos que tengan incidencia directa en la ejecución del servicio.
- II. Los alimentos deberán satisfacer estándares de primera calidad señalados en las normas sanitarias que establece el Ministerio de Salud y las normas técnicas peruanas vigentes, de los productos alimenticios a utilizarse en la preparación del servicio para la atención de alimentos. RM. N° 822-2018 y la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA.
- III. La preparación de los alimentos deberá realizarse bajo las estrictas normas de higiene y limpieza, contando el personal operativo con los implementos necesarios como guantes, mascarillas, gorros, mandiles y otros que sean necesarios para garantizar la calidad y conservación de los alimentos. Los envases para uso de alimentos y bebidas y sus materias primas se ajustarán a lo dispuesto en los Artículos 118 y 119 del Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- IV. De acuerdo al subnumeral 1.1 del numeral 1 del art. 83 de la Ley N° 27972, Ley orgánica de municipalidades, establece que son funciones específicas exclusivas de las municipalidades provinciales regular las normas respecto al acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, en concordancia con las normas de la materia; donde aprueba el NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines"; a sí como la obligatoriedad de portar el carnet de sanidad y certificado de BPMA- de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.
- V. Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- VI. Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM Norma para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectiva.
- VII. CAC/RCP N° 39 (1999) Código de prácticas de higiene para los alimentos pre cocinados y cocidos utilizados en el servicio de comida colectivas y sus modificatorias.
- VIII. Codex Alimentarius.
- IX. Cumplir con los ODS- Objetivos de Desarrollo Sostenible; ODS 11: Reducir el impacto ambiental... y ODS 12: Reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización de desechos orgánicos e inorgánicos según la normatividad vigente en la materia y la normatividad interna del CENECP.



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370350 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:42:56 -05:00



### 3.6 Requerimientos del proveedor y de su personal

#### 3.6.1 Requisitos del Proveedor

El Contratista deberá ser una persona natural o persona jurídica con experiencia en el rubro de servicio de alimentación, debiendo contar con la capacidad legal, técnica y económica que le permita cumplir con los objetivos de contratación.

#### 3.6.2 Perfil del personal

El personal mínimo solicitado es el siguiente:

Descripción	Cantidad
<b>Personal Clave</b>	
Nutricionista	01
Coordinador/Supervisor	01
Chef/Cocinero profesional	01
<b>Personal No Clave</b>	
Ayudante de Cocina	06
Personal de limpieza	02

#### Personal clave:

##### I. Un (01) Nutricionista

Profesional en Nutrición con experiencia mínima de 03 años, desempeñándose como nutricionista para entidades públicas o empresas privadas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva para un grupo determinado de personas en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos. Carnet sanidad y certificado BPMA.

##### II. Un (01) Coordinador/Supervisor

Profesional o técnico en Administración con experiencia mínima de 05 años desempeñándose como supervisor y/o coordinador en empresas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva para un grupo de personas. Carnet sanidad y certificado BPMA.

##### III. Un (01) Chef/Cocinero profesional

Chef o profesional técnico en cocina o gastronomía con experiencia mínima de 03 años, desempeñándose como chef o cocinero en la preparación de alimentos para personas en entidades o empresas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva para un grupo de personas. Carnet sanidad y certificado BPMA.

El grado o título será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

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



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy VP. B\*  
Fecha: 16.08.2023 12:43:07 -05:00

**Personal no clave:**

**IV. Seis (06) Ayudantes de cocina**

Ocupación en cocina (como mínimo estudios secundarios completos) con experiencia mínima de 02 años, desempeñándose como cocinero o ayudante de cocina en la preparación de alimentos para personas en entidades o empresas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva para un grupo de personas. Carnet sanidad y certificado BPMA.

**V. Dos (02) Personal de limpieza**

Ocupación en limpieza e higiene (como mínimo estudios secundarios completos) con experiencia mínima de 02 años, desempeñándose como personal de limpieza e higiene en entidades o empresas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva para un grupo de personas. Carnet sanidad y certificado BPMA.

- Todo el personal propuesto deberá tener capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos mínimo de 20 horas.
- Para la firma del contrato, el Contratista deberá presentar la documentación requerida para el personal no clave que evidencie el cumplimiento de los requisitos mínimos.
- Al inicio de su participación efectiva en la ejecución del servicio el Contratista deberá presentar el carnet sanitario vigente del personal clave y no clave propuesto.

**Experiencia en la especialidad:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 000 000.00 (XXXXXXXXXXXXX Mil con 00/100 Soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: servicio de concesionario de alimentos en entidades públicas o privadas, servicio de alimentación y/o atención de coffee break y/o catering.

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

**3.7 Lugar y plazo de prestación del servicio**

**3.7.1 Lugar\*\***

El servicio de alimentación se brindará en la siguiente dirección:

Nombre	: Centro de Estudios Criminológicos y Penitenciarios - CENECP
Ubicación Física	: Av. Centenario s/n – Acapulco – Callao
Referencia	: Frente al Establecimiento Penitenciario del Callao.
Teléfono/Fax	: 01 – 4261578 anexo 3658
Correo electrónico	: lyarupaitan@inpe.gob.pe
Distrito	: Callao
Provincia	: Callao
Departamento	: Lima

**\*\*** En los días de práctica<sup>2</sup> de los aspirantes, el proveedor deberá llevar las raciones alimenticias a los Establecimientos Penitenciarios que hayan sido asignado los alumnos e instructores para sus prácticas, siendo los establecimientos penitenciarios: Ancón I y II, Chorrillos, Callao.

<sup>2</sup> El periodo de practica se realizará durante un periodo máximo de 60 días calendarios, que será determinado por el área usuaria (Unidad de Capacitación y Formación del CENECP).

### 3.7.2 Plazo

El plazo de la prestación del servicio es del periodo desde el 16 de octubre 2023 al 31 de octubre 2024, los mismos que iniciaran a la comunicación del Centro Nacional de Estudios Criminológicos y Penitenciarios.

### 3.8 Otras Obligaciones del Contratista

- I. El Contratista pagará, a sus trabajadores, las remuneraciones durante el tiempo que laboren para él, en relación al servicio materia de contrato y durante la vigencia de éste, sin que ello signifique que exista relación laboral entre el trabajador del Contratista y la Entidad; en consecuencia, el personal dependerá única y exclusivamente del Contratista para todos los efectos laborales.
- II. El Contratista deberá presentar diariamente a su personal correctamente uniformado para llevar a cabo el servicio de alimentación.
- III. El Contratista está obligado a distribuir sus raciones mediante utensilios, menaje y accesorios para los comensales del CENECP.
- IV. Será de exclusiva responsabilidad del Contratista tanto en el ámbito civil y penal, por el daño a la salud de los usuarios, originado por el consumo de alimentos adulterados y/o en malas condiciones de las raciones entregadas, debiendo asumir los gastos por la curación, tratamiento, operación o por muerte del personal que resultará afectado.
- V. El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal a propiedades de la Entidad, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que éste disponga en cada caso. Si en el término de diez (10) días calendarios, no realiza la reparación o reemplazo, la Entidad descontará automáticamente su valor de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del Contratista.
- VI. Deberán respetar y obligarse a cumplir con las normas de seguridad y otras normas internas vigentes del CENECP, observando los horarios y procedimientos del personal de seguridad.
- VII. Deberán prestar las facilidades inmediatas a todo el personal de seguridad, administrativo, funcionario o servidor que realice funciones de supervisión.
- VIII. El personal de la empresa contratista respecto con los estudiantes, no podrán servir de mediadores de mensajes, orales o escritos, entrega o recepción de bienes, objetos o alimentos u otros dentro de las instalaciones del CENECP.
- IX. El personal de la empresa contratista no podrán ingresar artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como la salida de bienes que es patrimonio y propiedad del CENECP – INPE.
- X. El personal de la empresa contratista deberá portar un fotocheck (foto, datos personales y nombre de la empresa) durante la jornada de trabajo en las instalaciones del CENECP que los identifique como prestadores del servicio de alimentación.
- XI. El personal de la empresa contratista no podrá solicitar el ingreso de amigos ni familiares a las instalaciones del CENECP.
- XII. Es responsabilidad del Contratista difundir a sus trabajadores la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo N° 29783, así como también velar por el cumplimiento y aplicación de la misma.
- XIII. El Contratista es responsable del pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, contribuciones a ESSALUD, ONP, AFP, seguro personales, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley establezca a sus trabajadores. Sus trabajadores o personal que labora para la empresa Contratista no tendrán ninguna relación laboral ni civil con el CENECP – INPE.
- XIV. El Contratista mantendrá en óptimas condiciones las instalaciones de la cocina y almacén, maquinaria y/o equipos y muebles que fueran asignados por el CENECP – INPE, así como también deberá asegurar las buenas condiciones higiénicas y de salubridad que reduzca los riesgos de contaminación y proporcionará los utensilios, enseres, ollas o equipos necesarios para la buena prestación del servicio.
- XV. Cuando el Contratista solicite el reemplazo de alguno de sus dependientes que fueron presentados en su oferta, deberán realizarlo por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad o accidente) por el tiempo que dure el reemplazo y se realiza por otro personal que cumpla los requisitos de las bases, debiendo remitir el CV sustentado del reemplazante para ser evaluado y autorizado por el Director y Administrador del CENECP dentro de las 48 horas. Su incumplimiento será causal de penalidad.
- XVI. El personal del Contratista deberá tener conocimiento y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos y otros temas relacionados a la elaboración de alimentos.
- XVII. El Contratista designara las funciones específicas de cada uno de sus trabajadores, en ningún caso podrán desempeñar más de 2 funciones.
- XVIII. Son funciones del Coordinador o Supervisor del Contratista:



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:43:37 -05:00

- a) Coordinar con la administración del CENECP la fumigación cada tres (3) meses los ambientes cedidos por el CENECP. El costo será asumido por el Contratista.  
La empresa que realice la fumigación deberá estar dentro de los alcances del artículo 5° del Decreto Supremo N° 022-2001-SA o normas vigentes respectivas.  
Copia del certificado será remitido en el tercer y sexto mes que corresponda al pago
- b) Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias se realice conforme al horario establecido.
- c) Controlar la vigencia del carnet sanitario de los trabajadores a cargo del Contratista (personal de cocina y limpieza)
- d) Mantener en buenas condiciones higiénicas, salubridad, conservación y operativa, las instalaciones, maquinarias, equipo y muebles cedidos por el CENECP.
- e) Mantener su utensilio, menaje y muebles de propiedad del Contratista en buenas condiciones higiénicas, salubridad, conservación y operativa.
- f) Verificar que alimentos y productos en la elaboración de menús ingresen en buen estado y con fechas vigentes en su rotulado.
- g) Dirigir y supervisar la elaboración y entrega de los alimentos preparados en el desayuno, almuerzo y cena.
- h) La eliminación, reciclado y reutilización de residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) y líquidos como resultado de la preparación alimenticia deberá mantenerse en tachos y bolsas plásticas cerradas y ponerlos a disposición del servicio de recojo de basura por parte de la Municipalidad del Callao y según la normatividad interna vigente del CENECP. La limpieza de los pisos deberá prevenirse con rejillas y evitar que caigan al ducto de desagüe productos que obstruyan o atoren la instalación.
- i) Suscribir el acta de supervisión u otras observaciones realizadas durante la preparación de alimentos.
- j) Recepcionar y entregar oportunamente al Contratista los documentos que remita el CENECP o INPE sede central.
- XIX. El Contratista organizará y mantendrá un expediente en copia por cada personal que labora bajo su responsabilidad (ficha datos personales, copia DNI, Antecedentes penales, antecedentes judiciales, antecedentes penales, certificado domiciliario, certificado de salud, carnet sanitario, certificados de capacitación, copia boletas de pago, planilla de pago de ONP o AFP, voucher de pago bancario. El file personal podrá ser solicitado en cualquier momento por la administración del CENECP, su incumplimiento de mantenerse actualizado o al día o entregarse con retraso, luego de las 24 horas de solicitadas se encuentra penalizado.
- XX. El personal del Contratista estará sujeto a control y supervisión de la administración y seguridad, para tal efecto registraran su ingreso y salida en un cuaderno de control que implementara el CENECP. Su incumplimiento genera penalidad.
- XXI. El Contratista está obligado a contar con su personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones. La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del Contratista y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad. La capacitación debe ser como mínimo cada 6 meses por alguna municipalidad, personas naturales especializadas o empresas privadas. El programa de capacitación incluye: Principios generales de higiene, buenas prácticas de manipulación de alimentos, otros que coadyuve a la preparación de alimentos.
- XXII. El Contratista y su personal se comprometen a cumplir los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y no incurrir en actos ilícitos, siendo solidario su incumplimiento.
- XXIII. El Contratista asume, por su personal a cargo, por los daños, sustracción, robo, roturas, pérdidas, faltantes de: bienes, equipos, maquinarias u otros cedidos por el CENECP. Comunicado el hecho al Contratista, podrá reemplazarlos o repararlos dentro de las 48 horas de ocurrido el siniestro, caso contrario se penaliza a valor del mercado y será descontado de su pago o garantía entregada, previo informe o acta de la administración.

### 3.9 Sub contratación

El contratista no podrá sub contratar con terceros el total o parte de la prestación de servicio de alimentos, bajo responsabilidad de incumplimiento contractual.

### 3.10 Confidencialidad

El Contratista y su personal no deberán brindar información a terceros respecto a la ubicación de los equipos de seguridad, ubicación o nombres del personal administrativo y del personal de seguridad que brinda servicios en el CENECP u otra información, que por su condición de Contratista o su personal dependientes puede conocer por el desempeño de funciones y cumplimiento contractual puede conocer.

En caso de detectarse esta infracción, será cursada al Ministerio Publico para las investigaciones del caso, y será materia de causal de Resolución de Contrato.





### 3.11 Recepción y conformidad

La conformidad será otorgada por el director del CENECP, previo informe de la unidad usuaria y visto bueno de la Administración del CENECP.

### 3.12 Responsabilidades

- a) Director de la Escuela del CENECP. - Es el responsable de supervisar las actividades del contratista, pudiendo designar un (1) funcionario o servidor para verificar o supervisar el servicio de alimentación. En caso no se cuente con personal nombrado, se podrá contratar a un profesional nutricionista para que efectúe las verificaciones o supervisiones
- Podrá suscribir la conformidad del servicio de alimentación.
- b) Jefe de la Unidad de Capacitación y Formación:
- Es el responsable de monitorear, evaluar y dar cumplimiento al presente lineamiento, debiendo comunicar la problemática al Director del CENECP.
  - Podrá suscribir la conformidad del servicio de alimentación.
  - Sustentar los partes diarios de alimentos por turno, cantidad y ración (desayuno, almuerzo y cena).
  - Verificar la programación de menú mensual.
  - Tomar muestras de los alimentos crudos y cocidos y realizar un análisis bromatológico en coordinación con el Contratista, quien asumirá los costos.
  - Verificar el cumplimiento de normas internas del CENECP en materia medioambiental.
  - Hacer cumplir el horario de entrega de las raciones (desayuno, almuerzo y cena)
- c) Jefe del Equipo de Administración. -
- Es el responsable de monitorear, evaluar y dar cumplimiento al presente lineamiento, debiendo comunicar la problemática al Director del CENECP.
  - Generar mecanismos de control para supervisar el cumplimiento contractual
  - Podrá suscribir la correspondiente conformidad del servicio de alimentación
  - Remitir el sustento de expediente de pago por el servicio de alimentación.
  - Publicar la programación de menú mensual.
  - Verificar el ingreso de productos e insumos a la cocina del CENECP
  - Generar Acta de Inspección y Supervisión de acuerdo a las condiciones contractuales.
  - Entregará los ambientes físicos de bienes, muebles e inmuebles de la cocina al Contratista, mediante Acta de Entrega recepción.
- d) Nutricionista del INPE (de corresponder). -
- Responsable de verificar las condiciones salubres y bromatológicos de los alimentos y/o insumos que ingresan al CENECP para ser preparados
  - Responsable de verificar el aspecto nutricional en la preparación y distribución de los alimentos.

### 3.13 Medidas de control durante la ejecución contractual

- I. Corresponde a la entidad verificar de manera habitual el servicio de alimentación, la supervisión de realiza mediante Acta.
- II. La supervisión puede ser realizada de manera independiente o en conjunto:
- a) Director
  - b) Administrador y/o Jefe de la UCyF.
  - c) Personal acreditado de la Sede Central del INPE.
  - d) Médico o Nutricionista designado para tal efecto.
  - e) Representante de Entidad Pública con facultades de inspección, supervisión y/o fiscalización.
- III. La supervisión consiste en lo siguiente:
- El Director o Administrador del CENECP o a quien este delegue, podrá verificar:
- a) Diariamente la cantidad de alimentos que se ingresan en las raciones alimenticias (menú: desayuno, almuerzo, cena) de acuerdo a los formatos de dosificación.
  - b) Que el ingreso de insumos alimenticios y menaje y/o utensilios para la elaboración de las raciones se encuentren en buen estado de conservación o uso para consumo humano.



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:44:08 -05:00



- c) Que, la cantidad, frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación.
- d) Que, los insumos que se utilicen para la elaboración de la ración alimenticia estén en buen estado y para productos industrializados, se verifique la fecha de vencimiento y su registro sanitario, de corresponder.
- e) Que, los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los insumos y se elaboran las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos con buen estado, de conservación.
- f) Que las raciones alimenticias para los comensales del CENECP sean distribuidas en el horario establecido en el presente lineamiento o aquellos que se establezca en el contrato.
- g) Que el menaje y equipos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas, y otros) se encuentren limpios y en buen estado de conservación.
- h) Que los manipuladores de alimentos; supervisor o coordinador, cocineros o chef y ayudantes de cocina deberán contar con fotocheck y carnet de sanidad vigente más el uniforme que proporcionara el contratista a sus trabajadores durante la preparación y distribución de alimentos.
- i) Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia, deben ser depositados en bolsas plásticas o tachos de material cubierto con tapa para luego ser retirados del ambiente de cocina al espacio físico de recojo de basura por parte de la municipalidad distrital. Cumplir con las normas medioambientales internas CENECP.
- j) Trimestralmente el contratista realice acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de cocina y almacén, recepcionado copia del certificado de fumigación o desratización por la empresa que efectuó el servicio.

En la supervisión del contratista, se considera:

- ✓ Que el contratista brindará todas las facilidades a los funcionarios o servidores designados para la supervisión del cumplimiento contractual.
- ✓ El Coordinador o Supervisor del contratista suscribirá el Acta de Supervisión con las observaciones respectivas, su negativa a suscribir el acta será anotada en la misma y no será causal de nulidad de la misma.

IV. El procedimiento de supervisión es el siguiente:

- a) El funcionario o servidor autorizado o designado del CENECP efectuara la supervisión en cualquier momento del servicio de alimentación.
- b) El funcionario o servidor autorizado o designado de la Alta dirección, Dirección de Administración o Unidad de Logística Sede Central del INPE efectuará la supervisión de manera conjunta con el Director, administrador o servidor designado del CENECP.
- c) Se solicitará la presencia del Coordinador o Supervisor del Contratista, su negativa no invalida las acciones suscritas en el Acta.
- d) Suscripción del Acta por las personas autorizadas que efectuaron la supervisión. El responsable del Contratista podrá suscribir el Acta, su negativa se consignará en el Acta.
- e) La Administración o Unidad de Logística de la Sede Central comunicaran al Contratista el levantamiento del Acta de Supervisión.
- f) La notificación del Acta de Supervisión será por vía correo electrónico o físicamente al personal autorizado por el Contratista o al mismo Contratista, su remisión o recepción se da por notificado de manera automática.
- g) De ser el caso, que el personal que efectúa la supervisión:
- ✓ Detecte insumos cuya fecha de uso haya vencido o se encuentre en mal estado o no cuenten con registro sanitario para productos industriales, se levantará el Acta y sustentada como medio de prueba con toma fotográfica, de ser el caso, comunicándose a la Unidad de Logística de la sede central para las deducciones y respectivas penalidades.
  - ✓ Detectarse insumos, carnes, u otros productos que, al uso del sentido del olfato, gusto, tacto o visión, genere dudas sobre localidad del servicio de alimento, deberá realizar el Acta de Supervisión a fin de derivarse a las instituciones públicas (Ministerio de Salud) o empresa certificadora, cuyo gasto será asumido por el Contratista y se tome la respectiva muestra y emitan su resultado sobre la calidad de los mismos.
  - ✓ Cuando los productos envasados e industrializados hayan vencido, se destruye mediante acta.
  - ✓ En caso el muestreo y certificación tenga como resultado que el insumo de alimentos no es apto para consumo o la preparación de las raciones alimenticias, y tuviesen un costo, será asumido por el Contratista de manera directa o será deducido del pago inmediato de la garantía otorgada. Sin responsabilidad de la aplicación de penalidades.
  - ✓ Las actas de supervisión realizadas por autoridades de la fiscalía de la nación, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo y el órgano de Control Institucional, tendrá validez para determinación de las penalidades y otras acciones administrativas, siempre que se encuentre suscrita por una de las



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:44:39 -05:00

siguientes personas: Director del CENECP, Administrador del CENECP, responsable o un trabajador a cargo del Contratista, médico del CENECP

- V. El médico y/o personal de salud del CENECP, está autorizado para realizar visitas inopinadas al interior de las instalaciones de la cocina y almacén del CENECP para supervisar las condiciones de higiene ambiental y alimentaria, generando un informe al Director del CENECP para adopción de las medidas que correspondan y/o aplicación de penalidades. Dicho informe se eleva con el expediente de pago.
- VI. Los funcionarios responsables de la supervisión determinarán si:
- ✓ La calidad de los alimentos preparados obedece a las exigidas en los presentes términos de referencia, expediente técnico y oferta económica.
  - ✓ Los alimentos cumplan con las normas dietéticas y de salud.
  - ✓ El suministro de alimentos preparados, brinde la cobertura nutricional que comprende.
  - ✓ Se cumple con el recojo de desperdicios sólidos del área de trabajo con los implementos adecuados.
  - ✓ Se mantienen limpios los ambientes, equipos, enseres, utensilios, instalaciones, paredes y pisos de los servicios de alimentación utilizando desinfectantes o productos similares que sean inocuos para la salud de las personas.
  - ✓ Que la prestación se ajusta al horario fijado y la oportunidad del suministro.
  - ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
  - ✓ Que los manipuladores de alimentos tales como el supervisor o coordinador, cocineros o chef y ayudantes de cocina cuenten con carné sanitario y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapaboca.
  - ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan durante y luego de la preparación de la ración alimenticia estén depositados en recipientes adecuados para luego ser retirados del ambiente de cocina.
  - ✓ Que el Contratista realice periódicamente acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.
  - ✓ Que el Contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.
- VII. Fiscalización Posterior: Se encuentra bajo la gestión administrativa de la máxima autoridad administrativa tanto del CENECP como de la Entidad o a quienes estos designen.
- VIII. Supervisión: El proceso de supervisión está a cargo del personal nombrado y/o contratado del INPE. Los órganos de control podrán efectuar actividades de supervisión y control de la gestión y procedimientos administrativos. Asimismo, podrán intervenir el Ministerio de Salud, Ministerio Público, Defensoría del Pueblo de acuerdo a sus facultades legales, previa autorización de la máxima autoridad del INPE.

La supervisión del INPE puede ser:

- **Supervisión del Servicio:** Comprende la verificación física del ingreso de insumos alimenticios al interior de las instalaciones del CENECP, el uso adecuado de los insumos, las condiciones de preparación, y distribución de raciones; supervisión que podría efectuarse de manera diaria, a cargo del Administrador, Director o personal delegado.
- **Supervisión del Contrato:** Es el seguimiento administrativo, el control económico, saldo de libre disponibilidad presupuestal y sobre el avance físico del servicio contratado a cargo del OEC de la Sede Central del INPE y tiene por finalidad establecer las medidas preventivas y/o correctivas en el servicio de alimentación, en cumplimiento de las obligaciones contractuales e imponer las penalidades, de corresponder, mediante Acta suscrita entre las partes.

### 3.14 Forma de Pago

De manera mensual, de acuerdo a los siguientes documentos:

- ✓ Copia de la orden de Servicio y/o contrato.
- ✓ Comprobante de pago (factura) entregado por la empresa.
- ✓ Acta Única de Conformidad del Servicio de Alimentación, firmada y sellada (Director CENECP, Jefe de Equipo de Administración y/o Jefe de la Unidad de Capacitación y Formación del CENECP).
- ✓ Partes Diarios de Alimentos remitidos por la Unidad de Capacitación y Formación.
- ✓ Relación de menús.



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Day Vº Bº  
Fecha: 16.08.2023 12:44:56 -05:00

### 3.15 Otras penalidades aplicables

En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplicará al Contratista una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%), de conformidad con la normativa en contratación pública.

Asimismo, se deben considerar las siguientes penalidades:

**Penalidad 01.-** En caso que el Contratista incurra en retraso en la presentación de la relación de menús y/o Formatos de dosificación suscritos por su nutricionista, la Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto a facturarse, La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$Pd = 0.01 \times VT$$

Pd: Penalidad diaria.

VT: Valor total del mes, 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 del mes que corresponde la relación de menús y el formato de menús respectivo, o en su defecto de los pagos pendientes por cancelar.

**Penalidad 02.-** En caso de retraso injustificado en la ejecución del suministro de Raciones de Alimentos Preparados fuera del horario establecido, la Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro, en el día que se produjo el retraso del suministro de raciones de alimentos preparados en el CENECP. 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:

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

P: Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H: Horas de retraso.

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

**Penalidad 03.-** 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 Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro de raciones de alimentos preparados al CENECP. 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:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

**Penalidad 04.-** En los casos que el Contratista almacene dentro del CENECP 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 Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro de raciones de alimentos preparados. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:45:10 -05:00

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes 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.

**Penalidad 05.-** Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del CENECP, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, La Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro de raciones de alimentos. 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 del mes 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 remplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

**Penalidad 06.-** 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 y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos; La Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro de raciones de alimentos. 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 07.-** Por encontrarse el personal (al menos uno de ellos) que manipula alimentos en condiciones antihigiénicas, como: uñas de las manos crecidas, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios; La Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro de raciones de alimentos. 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 08.-** Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas; La Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el suministro de raciones de alimentos preparados. 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 09.-** Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del CENECP, fuera de los tachos de basura respectivos; La Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:45:29 -05:00



10% del monto total diario a pagar por el suministro de raciones de alimentos preparados. 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 10.-** Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de la ración alimenticia 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 Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea mayor al 10% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula, y será deducida del pago del mes 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.

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

**Penalidad 11.-** Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del CENECP o quien haga sus veces, La Unidad de Logística del INPE deducirá 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 12.-** Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente La Unidad de Logística del INPE deducirá 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 13.-** En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, a tiempo completo durante la ejecución diaria del servicio, la Unidad de Logística del INPE deducirá al Contratista una penalidad correspondiente una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 18.08.2023 12:51:18 -05:00



VTD: Valor total diario.

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

**Penalidad 14.-** Si durante la supervisión, se solicitan en acta que el contratista subsane defectos en la ejecución, y estas no se realizan en el plazo indicado, la Unidad de Logística aplicará por cada día de atraso una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

**Penalidad 15.-** 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 Unidad de Logística del INPE deducirá al 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 del mes que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Penalidad 16.-** 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 Unidad de Logística del INPE deducirá 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 la Unidad de Logística 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 del mes 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.

Las Penalidades se aplicarán acorde con la normativa vigente de Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el director o su representante, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante 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 la firma de uno (01) de los representantes por parte del CENECP.

Así mismo las Actas de las Fiscalías, DIRESA, Órgano de Control Interno y otro organismo competente por supervisión de los servicios de alimentación, tendrán validez para la determinación de penalidad y otras acciones; Siempre que este suscrita por algún funcionario o servidor autorizado para la supervisión.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo, del contrato, por penalidad, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:45:43 -05:00

### 3.16 Responsabilidad por vicios ocultos

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por vicios ocultos del servicio ofertado y prestado por un plazo no mayor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

### 3.17 Sistema de Contratación

El presente servicio se rige por el sistema de Precios Unitario

## ANEXO N° 1

### RESUMEN DETALLADO DE RACIONES POR DÍAS Y MESES

ALIMENTOS - MES DE OCTUBRE 2023			
N°	DIA	RACION	CANTIDAD
16	lunes, 16 de Octubre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
17	martes, 17 de Octubre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
18	miércoles, 18 de Octubre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
19	jueves, 19 de Octubre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
20	viernes, 20 de Octubre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
21	sábado, 21 de Octubre de 2023	Desayuno	509
		Almuerzo	509
		Cena	509
22	domingo, 22 de Octubre de 2023	Desayuno	509
		Almuerzo	509
		Cena	509
23	lunes, 23 de Octubre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
24	martes, 24 de Octubre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
25	miércoles, 25 de Octubre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
26	jueves, 26 de Octubre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:45:57 -05:00

<u>27</u>	<u>viernes, 27 de Octubre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>28</u>	<u>sábado, 28 de Octubre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>509</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>509</u>
		<u>Cena</u>	<u>509</u>
<u>29</u>	<u>domingo, 29 de Octubre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>509</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>509</u>
		<u>Cena</u>	<u>509</u>
<u>30</u>	<u>lunes, 30 de Octubre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>31</u>	<u>martes, 31 de Octubre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<b><u>TOTAL</u></b>		<b><u>24684</u></b>	

<b>ALIMENTOS - MES DE NOVIEMBRE 2023</b>			
<b><u>N°</u></b>	<b><u>DIA</u></b>	<b><u>RACION</u></b>	<b><u>CANTIDAD</u></b>
<u>1</u>	<u>miércoles, 1 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>2</u>	<u>jueves, 2 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>3</u>	<u>viernes, 3 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>4</u>	<u>sábado, 4 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>50</u>
<u>5</u>	<u>domingo, 5 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>50</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>50</u>
		<u>Cena</u>	<u>50</u>
<u>6</u>	<u>lunes, 6 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:46:16 -05:00

7	<u>martes, 7 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
8	<u>miércoles, 8 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
9	<u>jueves, 9 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
10	<u>viernes, 10 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
11	<u>sábado, 11 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>50</u>
12	<u>domingo, 12 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>50</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>50</u>
		<u>Cena</u>	<u>50</u>
13	<u>lunes, 13 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
14	<u>martes, 14 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
15	<u>miércoles, 15 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
16	<u>jueves, 16 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
17	<u>viernes, 17 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
18	<u>sábado, 18 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>50</u>
19	<u>domingo, 19 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>50</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>50</u>
		<u>Cena</u>	<u>50</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:46:37 -05:00

<u>20</u>	<u>lunes, 20 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>21</u>	<u>martes, 21 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>22</u>	<u>miércoles, 22 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>23</u>	<u>jueves, 23 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>24</u>	<u>viernes, 24 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>25</u>	<u>sábado, 25 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>50</u>
<u>26</u>	<u>domingo, 26 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>50</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>50</u>
		<u>Cena</u>	<u>50</u>
<u>27</u>	<u>lunes, 27 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>28</u>	<u>martes, 28 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>29</u>	<u>miércoles, 29 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>30</u>	<u>jueves, 30 de Noviembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<b><u>TOTAL</u></b>		<b><u>38952</u></b>	



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 16.08.2023 12:46:58 -05:00



ALIMENTOS - MES DE DICIEMBRE 2023			
N°	DIA	RACION	CANTIDAD
1	viernes, 1 de Diciembre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
2	sábado, 2 de Diciembre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	50
3	domingo, 3 de Diciembre de 2023	Desayuno	50
		Almuerzo	50
		Cena	50
4	lunes, 4 de Diciembre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
5	martes, 5 de Diciembre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
6	miércoles, 6 de Diciembre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
7	jueves, 7 de Diciembre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
8	viernes, 8 de Diciembre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
9	sábado, 9 de Diciembre de 2023	Desayuno	50
		Almuerzo	50
		Cena	50
10	domingo, 10 de Diciembre de 2023	Desayuno	50
		Almuerzo	50
		Cena	50
11	lunes, 11 de Diciembre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
12	martes, 12 de Diciembre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512
13	miércoles, 13 de Diciembre de 2023	Desayuno	512
		Almuerzo	524
		Cena	512



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:47:13 -05:00

14	<u>jueves, 14 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
15	<u>viernes, 15 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
16	<u>sábado, 16 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>50</u>
17	<u>domingo, 17 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>50</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>50</u>
		<u>Cena</u>	<u>50</u>
18	<u>lunes, 18 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
19	<u>martes, 19 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
20	<u>miércoles, 20 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
21	<u>jueves, 21 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
22	<u>viernes, 22 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>524</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
23	<u>sábado, 23 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
24	<u>domingo, 24 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
25	<u>lunes, 25 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
26	<u>martes, 26 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
27	<u>miércoles, 27 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:47:33 -05:00

<u>28</u>	<u>jueves, 28 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>29</u>	<u>viernes, 29 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>30</u>	<u>sábado, 30 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>31</u>	<u>domingo, 31 de Diciembre de 2023</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<b><u>TOTAL</u></b>			<b><u>27774</u></b>

ALIMENTOS - MES DE ENERO 2024			
N°	DIA	RACION	CANTIDAD
1	jueves, 1 de Enero de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
2	martes, 2 de Enero de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
3	miércoles, 3 de Enero de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
4	jueves, 4 de Enero de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
5	Viernes, 5 de Enero de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
6	sábado, 6 de Enero de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
7	domingo, 7 de Enero de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
8	lunes, 8 de Enero de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10



Firmado digitalmente por CHUCUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:47:50 -05:00

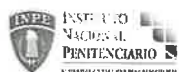
<u>9</u>	<u>martes, 9 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>10</u>	<u>miércoles, 10 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>11</u>	<u>jueves, 11 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>12</u>	<u>viernes, 12 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>13</u>	<u>sábado, 13 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>14</u>	<u>domingo, 14 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>15</u>	<u>lunes, 15 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>16</u>	<u>martes, 16 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>17</u>	<u>miércoles, 17 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>18</u>	<u>jueves, 18 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>19</u>	<u>viernes, 19 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>20</u>	<u>sábado, 20 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>21</u>	<u>domingo, 21 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>



Firmado digitalmente por CHUCU  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:48:23 -05:00

<u>22</u>	<u>lunes, 22 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>23</u>	<u>martes, 23 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>24</u>	<u>miércoles, 24 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>25</u>	<u>jueves, 25 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>26</u>	<u>viernes, 26 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>27</u>	<u>sábado, 27 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>28</u>	<u>domingo, 28 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>29</u>	<u>lunes, 29 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>30</u>	<u>martes, 30 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>31</u>	<u>miércoles, 31 de Enero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<b><u>TOTAL</u></b>			<b><u>19504</u></b>

ALIMENTOS - MES DE FEBRERO 2024			
N°	DIA	RACION	CANTIDAD
1	jueves, 1 de Febrero de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
2	viernes, 2 de Febrero de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	10



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:49:11 -05:00

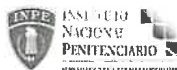


<u>3</u>	<u>sábado, 3 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>4</u>	<u>domingo, 4 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>5</u>	<u>lunes, 5 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>6</u>	<u>martes, 6 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>7</u>	<u>miércoles, 7 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>8</u>	<u>jueves, 8 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>9</u>	<u>viernes, 9 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>10</u>	<u>sábado, 10 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>11</u>	<u>domingo, 11 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>12</u>	<u>lunes, 12 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>13</u>	<u>martes, 13 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>14</u>	<u>miércoles, 14 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>15</u>	<u>jueves, 15 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370060 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 16.08.2023 12:50:28 -05:00

16	<u>viernes, 16 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
17	<u>sábado, 17 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
18	<u>domingo, 18 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
19	<u>lunes, 19 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
20	<u>martes, 20 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
21	<u>miércoles, 21 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
22	<u>jueves, 22 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
23	<u>viernes, 23 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
24	<u>sábado, 24 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
25	<u>domingo, 25 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
26	<u>lunes, 26 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
27	<u>martes, 27 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
28	<u>miércoles, 28 de Febrero de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:50:46 -05:00

29	jueves, 29 de Febrero de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
TOTAL			23460

ALIMENTOS - MES DE MARZO 2024			
N°	DIA	RACION	CANTIDAD
1	viernes, 1 de Marzo de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	10
2	sábado, 2 de Marzo de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
3	domingo, 3 de Marzo de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
4	lunes, 4 de Marzo de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
5	martes, 5 de Marzo de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
6	miércoles, 6 de Marzo de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
7	jueves, 7 de Marzo de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
8	viernes, 8 de Marzo de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	10
9	sábado, 9 de Marzo de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
10	domingo, 10 de Marzo de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:51:53 -05:00

<u>11</u>	<u>lunes, 11 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>12</u>	<u>martes, 12 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>13</u>	<u>miércoles, 13 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>14</u>	<u>jueves, 14 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>15</u>	<u>viernes, 15 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>16</u>	<u>sábado, 16 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>17</u>	<u>domingo, 17 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>18</u>	<u>lunes, 18 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>19</u>	<u>martes, 19 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>20</u>	<u>miércoles, 20 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>21</u>	<u>jueves, 21 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>22</u>	<u>viernes, 22 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>23</u>	<u>sábado, 23 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>24</u>	<u>domingo, 24 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:52:08 -05:00

<u>25</u>	<u>lunes, 25 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>26</u>	<u>martes, 26 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>27</u>	<u>miércoles, 27 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>28</u>	<u>jueves, 28 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>29</u>	<u>viernes, 29 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>30</u>	<u>sábado, 30 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>31</u>	<u>domingo, 31 de Marzo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<b>TOTAL</b>			<b>27536</b>

<b>ALIMENTOS - MES DE ABRIL 2024</b>			
<b>N°</b>	<b>DIA</b>	<b>RACION</b>	<b>CANTIDAD</b>
<u>1</u>	<u>lunes, 1 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>2</u>	<u>martes, 2 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>3</u>	<u>miércoles, 3 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>4</u>	<u>jueves, 4 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>5</u>	<u>viernes, 5 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:52:26 -05:00



6	<u>sábado, 6 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
7	<u>domingo, 7 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
8	<u>lunes, 8 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
9	<u>martes, 9 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
10	<u>miércoles, 10 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
11	<u>jueves, 11 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
12	<u>viernes, 12 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
13	<u>sábado, 13 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
14	<u>domingo, 14 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
15	<u>lunes, 15 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
16	<u>martes, 16 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
17	<u>miércoles, 17 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
18	<u>jueves, 18 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 16.08.2023 12:52:44 -05:00

<u>19</u>	<u>viernes, 19 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>20</u>	<u>sábado, 20 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>21</u>	<u>domingo, 21 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>22</u>	<u>lunes, 22 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>23</u>	<u>martes, 23 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>24</u>	<u>miércoles, 24 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>25</u>	<u>jueves, 25 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>26</u>	<u>viernes, 26 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>27</u>	<u>sábado, 27 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>28</u>	<u>domingo, 28 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>29</u>	<u>lunes, 29 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>30</u>	<u>martes, 30 de Abril de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<b>TOTAL</b>			<b>32024</b>



Firmado digitalmente por CHUQUICUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:53:07 -0500

ALIMENTOS - MES DE MAYO 2024			
N°	DIA	RACION	CANTIDAD
1	miércoles, 1 de Mayo de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
2	jueves, 2 de Mayo de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
3	viernes, 3 de Mayo de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	10
4	sábado, 4 de Mayo de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
5	domingo, 5 de Mayo de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
6	lunes, 6 de Mayo de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
7	martes, 7 de Mayo de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
8	miércoles, 8 de Mayo de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
9	jueves, 9 de Mayo de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
10	viernes, 10 de Mayo de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	10
11	sábado, 11 de Mayo de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
12	domingo, 12 de Mayo de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
13	lunes, 13 de Mayo de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:54:53 -05:00

<u>14</u>	<u>martes, 14 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>15</u>	<u>miércoles, 15 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>16</u>	<u>jueves, 16 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>17</u>	<u>viernes, 17 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>18</u>	<u>sábado, 18 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>19</u>	<u>domingo, 19 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>20</u>	<u>lunes, 20 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>21</u>	<u>martes, 21 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>22</u>	<u>miércoles, 22 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>23</u>	<u>jueves, 23 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>24</u>	<u>viernes, 24 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>25</u>	<u>sábado, 25 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>26</u>	<u>domingo, 26 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 13:01:05 -05:00

<u>27</u>	<u>lunes, 27 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>28</u>	<u>martes, 28 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>29</u>	<u>miércoles, 29 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>30</u>	<u>jueves, 30 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>31</u>	<u>viernes, 31 de Mayo de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<b><u>TOTAL</u></b>			<b><u>26030</u></b>

<b>ALIMENTOS - MES DE JUNIO 2024</b>			
<b>N°</b>	<b>DIA</b>	<b>RACION</b>	<b>CANTIDAD</b>
<u>1</u>	<u>sábado, 1 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>2</u>	<u>domingo, 2 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>3</u>	<u>lunes, 3 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>4</u>	<u>martes, 4 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>5</u>	<u>miércoles, 5 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>6</u>	<u>jueves, 6 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>7</u>	<u>viernes, 7 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>



Firmado digitalmente por CHUQU  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:56:14 -05:00



8	<u>sábado, 8 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
9	<u>domingo, 9 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
10	<u>lunes, 10 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
11	<u>martes, 11 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
12	<u>miércoles, 12 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
13	<u>jueves, 13 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
14	<u>viernes, 14 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
15	<u>sábado, 15 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
16	<u>domingo, 16 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
17	<u>lunes, 17 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
18	<u>martes, 18 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
19	<u>miércoles, 19 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
20	<u>jueves, 20 de Junio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:56:32 -05:00

21	<u>viernes, 21 de Junio de 2024</u>	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	10
22	<u>sábado, 22 de Junio de 2024</u>	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
23	<u>domingo, 23 de Junio de 2024</u>	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
24	<u>lunes, 24 de Junio de 2024</u>	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
25	<u>martes, 25 de Junio de 2024</u>	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
26	<u>miércoles, 26 de Junio de 2024</u>	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
27	<u>jueves, 27 de Junio de 2024</u>	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
28	<u>viernes, 28 de Junio de 2024</u>	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	10
29	<u>sábado, 29 de Junio de 2024</u>	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
30	<u>domingo, 30 de Junio de 2024</u>	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
TOTAL			29012

ALIMENTOS - MES DE JULIO 2024			
N°	DIA	RACION	CANTIDAD
1	lunes, 1 de Julio de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
2013:1370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:56:51 -05:00

<u>2</u>	<u>martes, 2 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>3</u>	<u>miércoles, 3 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>4</u>	<u>jueves, 4 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>5</u>	<u>viernes, 5 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>6</u>	<u>sábado, 6 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>7</u>	<u>domingo, 7 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>8</u>	<u>lunes, 8 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>9</u>	<u>martes, 9 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>10</u>	<u>miércoles, 10 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>11</u>	<u>jueves, 11 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>12</u>	<u>viernes, 12 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>13</u>	<u>sábado, 13 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>14</u>	<u>domingo, 14 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.06.2023 12:57:09 -05:00

<u>15</u>	<u>lunes, 15 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>16</u>	<u>martes, 16 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>17</u>	<u>miércoles, 17 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>18</u>	<u>jueves, 18 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>19</u>	<u>viernes, 19 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>20</u>	<u>sábado, 20 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>21</u>	<u>domingo, 21 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>22</u>	<u>lunes, 22 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>23</u>	<u>martes, 23 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>24</u>	<u>miércoles, 24 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>25</u>	<u>jueves, 25 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>26</u>	<u>viernes, 26 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>27</u>	<u>sábado, 27 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
GUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Dey V° B°  
Fecha: 16.08.2023 13:03:51 -05:00

<u>28</u>	<u>domingo, 28 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>29</u>	<u>lunes, 29 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>30</u>	<u>martes, 30 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>31</u>	<u>miércoles, 31 de Julio de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<b><u>TOTAL</u></b>			<b><u>27536</u></b>

<b><u>ALIMENTOS - MES DE AGOSTO 2024</u></b>			
<b><u>N°</u></b>	<b><u>DIA</u></b>	<b><u>RACION</u></b>	<b><u>CANTIDAD</u></b>
<u>1</u>	<u>jueves, 1 de Agosto de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>2</u>	<u>viernes, 2 de Agosto de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>3</u>	<u>sábado, 3 de Agosto de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>4</u>	<u>domingo, 4 de Agosto de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>5</u>	<u>lunes, 5 de Agosto de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>6</u>	<u>martes, 6 de Agosto de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>7</u>	<u>miércoles, 7 de Agosto de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 13:05:32 -05:00



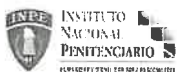
8	jueves, 8 de Agosto de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
9	viernes, 9 de Agosto de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	10
10	sábado, 10 de Agosto de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
11	domingo, 11 de Agosto de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
12	lunes, 12 de Agosto de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
13	martes, 13 de Agosto de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
14	miércoles, 14 de Agosto de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
15	jueves, 15 de Agosto de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
16	viernes, 16 de Agosto de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	10
17	sábado, 17 de Agosto de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
18	domingo, 18 de Agosto de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
19	lunes, 19 de Agosto de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
20	martes, 20 de Agosto de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
21	miércoles, 21 de Agosto de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10



22	jueves, 22 de Agosto de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
23	viernes, 23 de Agosto de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
24	sábado, 24 de Agosto de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
25	domingo, 25 de Agosto de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
26	lunes, 26 de Agosto de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
27	martes, 27 de Agosto de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
28	miércoles, 28 de Agosto de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
29	jueves, 29 de Agosto de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
30	viernes, 30 de Agosto de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
31	sábado, 31 de Agosto de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
TOTAL			21010

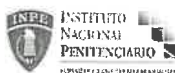
#### ALIMENTOS - MES DE SETIEMBRE 2024

<u>N°</u>	<u>DIA</u>	<u>RACION</u>	<u>CANTIDAD</u>
<u>1</u>	<u>domingo, 1 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>2</u>	<u>lunes, 2 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:57:52 -05:00

3	martes, 3 de Setiembre de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
4	miércoles, 4 de Setiembre de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
5	jueves, 5 de Setiembre de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
6	viernes, 6 de Setiembre de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	10
7	sábado, 7 de Setiembre de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
8	domingo, 8 de Setiembre de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
9	lunes, 9 de Setiembre de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
10	martes, 10 de Setiembre de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
11	miércoles, 11 de Setiembre de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
12	jueves, 12 de Setiembre de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	512
13	viernes, 13 de Setiembre de 2024	Desayuno	512
		Almuerzo	512
		Cena	10
14	sábado, 14 de Setiembre de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10
15	domingo, 15 de Setiembre de 2024	Desayuno	10
		Almuerzo	10
		Cena	10



Firmado digitalmente por CHUQU  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
2013:370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:58:09 -05:0

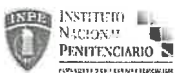
<u>16</u>	<u>lunes, 16 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>17</u>	<u>martes, 17 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>18</u>	<u>miércoles, 18 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>19</u>	<u>jueves, 19 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>20</u>	<u>viernes, 20 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>21</u>	<u>sábado, 21 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>22</u>	<u>domingo, 22 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>23</u>	<u>lunes, 23 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>24</u>	<u>martes, 24 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>25</u>	<u>miércoles, 25 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>26</u>	<u>jueves, 26 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>27</u>	<u>viernes, 27 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>28</u>	<u>sábado, 28 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:58:29 -05:00

<u>29</u>	<u>domingo, 29 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>30</u>	<u>lunes, 30 de Setiembre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>TOTAL</u>			<u>31522</u>

<b>ALIMENTOS - MES DE OCTUBRE 2023</b>			
<b><u>Nº</u></b>	<b><u>DIA</u></b>	<b><u>RACION</u></b>	<b><u>CANTIDAD</u></b>
<u>1</u>	<u>martes, 1 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>2</u>	<u>miércoles, 2 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>3</u>	<u>jueves, 3 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>4</u>	<u>viernes, 4 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>5</u>	<u>sábado, 5 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>6</u>	<u>domingo, 6 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>7</u>	<u>lunes, 7 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>8</u>	<u>martes, 8 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>9</u>	<u>miércoles, 9 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>10</u>	<u>lunes, 10 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>



Firmado digitalmente por CHUQU...  
CUSIMAYTA Merco Antonio FA...  
20131370050 soft  
Motivo: Day Vº 8º  
Fecha: 16.08.2023 12:58:49 -05:00



<u>11</u>	<u>viernes, 11 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>12</u>	<u>sábado, 12 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>13</u>	<u>domingo, 13 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>14</u>	<u>lunes, 14 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>15</u>	<u>martes, 15 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>16</u>	<u>miércoles, 16 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>17</u>	<u>jueves, 17 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>18</u>	<u>viernes, 18 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>19</u>	<u>sábado, 19 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>20</u>	<u>domingo, 20 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>21</u>	<u>lunes, 21 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>22</u>	<u>martes, 22 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>23</u>	<u>miércoles, 23 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 13:06:16 -05:00

<u>24</u>	<u>jueves, 24 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>25</u>	<u>viernes, 25 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>26</u>	<u>sábado, 26 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>27</u>	<u>domingo, 27 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>10</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<u>28</u>	<u>lunes, 28 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>29</u>	<u>martes, 29 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>30</u>	<u>miércoles, 30 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>512</u>
		<u>Cena</u>	<u>512</u>
<u>31</u>	<u>jueves, 31 de Octubre de 2024</u>	<u>Desayuno</u>	<u>512</u>
		<u>Almuerzo</u>	<u>10</u>
		<u>Cena</u>	<u>10</u>
<b>TOTAL</b>			<b>38580</b>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 13:06:42 -05:00

SEMANAS	RACIONES			
	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	TOTAL
SERVICIO DE ALIMENTOS: (16 OCTUBRE AL 31 OCTUBRE 2023) (16 DIAS)	8180	8324	8180	24684
SERVICIO DE ALIMENTOS: (01 NOVIEMBRE AL 30 NOVIEMBRE 2023) (30 DIAS)	13512	13776	11664	38952
SERVICIO DE ALIMENTOS: (01 DICIEMBRE AL 31 DICIEMBRE 2023) (31 DIAS)	9506	9686	8582	27774
SERVICIO DE ALIMENTOS: (01 ENERO AL 31 ENERO 2024) (31 DIAS)	6836	6836	5832	19504
SERVICIO DE ALIMENTOS: (01 FEBRERO AL 29 FEBRERO 2024) (29 DIAS)	8322	8322	6816	23460
SERVICIO DE ALIMENTOS: (01 MARZO AL 31 MARZO 2024) (31 DIAS)	9848	9848	7840	27536
SERVICIO DE ALIMENTOS: (01 ABRIL AL 30 ABRIL 2024) (30 DIAS)	11344	11344	9336	32024
SERVICIO DE ALIMENTOS: (01 MAYO AL 31 MAYO 2024) (31 DIAS)	9346	9346	7338	26030
SERVICIO DE ALIMENTOS: (01 JUNIO AL 30 JUNIO 2024) (30 DIAS)	10340	10340	8332	29012
SERVICIO DE ALIMENTOS: (01 JULIO AL 31 JULIO 2024) (31 DIAS)	9848	9848	7840	27536
SERVICIO DE ALIMENTOS: (01 AGOSTO AL 31 AGOSTO 2024) (31 DIAS)	7338	7338	6334	21010
SERVICIO DE ALIMENTOS: (01 SETIEMBRE AL 30 SETIEMBRE 2024) (30 DIAS)	11344	11344	8834	31522
SERVICIO DE ALIMENTOS: (01 OCTUBRE AL 31 OCTUBRE 2024) (31 DIAS)	13864	13362	11354	38580
<b>TOTAL DE RACIONES</b>	<b>76894</b>	<b>77482</b>	<b>65588</b>	<b>219964</b>



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:59:09 -05:00

## **ANEXO N° 2**

### **CARACTERISTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS**

El Valor Calórico Total (VCT) diario de los regímenes normales será suministrado de acuerdo a las cantidades de kilocalorías establecidas para los comensales del CENECP, el mismo que se encuentra determinado en 3,050 Kilocalorías diarias.

La distribución de las Kilocalorías podrá fluctuar entre ciertos rangos tanto en el desayuno, almuerzo y cena, debiéndose cumplir con el suministro diario del Valor Calórico Total establecido, de acuerdo al siguiente esquema:

DESAYUNO	De 457 a 762 Kilocalorías
ALMUERZO	De 1,350 a 1,830 Kilocalorías
CENA	De 610 a 1,150 Kilocalorías

#### **CONTROL DE CALIDAD DEL SUMINISTRO**

La alimentación que se brinde a los comensales del CENECP, estará sujeto a permanente evaluación a través de los responsables de la supervisión y control, quienes realizarán las funciones:

- El Control de calidad diario de los insumos durante la recepción, almacenamiento, manipulación, preparación de los alimentos y la distribución del menú terminado de acuerdo a las características técnicas, requisitos, especificaciones y demás aspectos establecidos en los ANEXOS A y A-1, según corresponda.
- Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias, los horarios, preparación y temperatura adecuada para alimentos cocidos.
- Higiene y salubridad:
  - El Contratista al inicio del suministro deberá presentar a la administración del CENECP, certificado de salud de todo su personal. Los certificados deberán ser expedidos por organismos oficiales competentes.
  - El Contratista mantendrá las instalaciones y los equipos propios o cedidos en uso por el CENECP-INPE, en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
  - Los desperdicios frescos provenientes de la preparación de comidas serán depositados en recipientes adecuados y con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permita su manejo y transporte siguiendo las recomendaciones de recojo y eliminación dadas por el órgano rector en la materia.
  - Los residuos de alimentos no consumidos por los comensales, así como los sobrantes de comida no servidas serán colectados en depósitos similares a los citados en el párrafo anterior, cuya disposición final, en ambos casos, será de entera responsabilidad del Contratista, el cual deberá seguir las recomendaciones de eliminación de desperdicios dadas por el órgano rector en la materia.
- La conformidad de recepción no invalida el reclamo posterior por parte del CENECP – INPE.



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:59:30 -05:00

### CUADROS DE DOSIFICACIÓN Y FRECUENCIA DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO

TIPOS DE ALIMENTOS		FRECUENCIA DE CONSUMO	PERSONAL ADULTO CANTIDAD (g.)	
LECHE Y DERIVADOS				
	LECHE	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	60 - 90 cc	
	EVAPORADA	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	30 g.	
	QUESO	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)		
	OTROS	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)		
HUEVOS		VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	55 - 60 g.	
CARNES Y PREPARADOS	(PRESA)			C/H=Con Hueso
	RES C/H	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	150 g. - 200 g. Sopas 40 - 50 g. Picante 100 - 130 g.	
	POLLO C/H			
	EVISGERADO	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	180 g. - 220 g. Sopas 40 - 50 g. Picante 100 - 130 g.	
	CERDO C/H	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	180 g. - 200 g.	
	PESCADO (entero)	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	200 g. - 250 g.	
	OTROS	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)		
	GUISOS (Picado)	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	100 g. - 130 g.	
CRUSTACEOS Y MOLUSCOS		VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	50 g.	
VISCERAS				
	MONDONGO	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	80 g.	
	BOFE	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	80 g.	
	HIGADO DE RES	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	150 g.	
	MENUD. POLLO	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	50 g.	
	OTROS	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)		
CEREALES				
	ARROZ	DIARIO (150 g. Almuerzo - 150 g. Cena)	13 - 150 g. Sopa 20 - 25 g.	
	QUINUA	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	20 g. (desayuno) 100 g. (guiso)	
	AVENA	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	20 g. - 25 g.	
	FIDEOS	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	20 - 25 g. (sopa) 180 g - 250 g (tallarines) Tres unidades de pan	
	PAN	DIARIO (30 - 35 g.)		
	OTROS	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)		
LEGUMINOSAS Y DERIVADOS				
	MENESTRAS	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	90 g.	
	SOYA	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	20 g. - 25 g.	
	OTROS	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)		
OLEAGINOSAS Y DERIVADOS				
	ACEITE	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	5 - 30 cc	
	MANTEQUILLA	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	25 g. - 30 g.	
	OTROS	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)		
VERDURAS Y PREPARADOS		VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	ADECUADO AL MENU	
TUBERCULOS, RAICES Y PREPARADOS				PARA REFERENCIA: 80 - 300 g 80 - 200 g 80 - 200 g
	PAPA	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	ADECUADO AL MENU	
	CAMOTE	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	ADECUADO AL MENU	
	YUCA	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	ADECUADO AL MENU	
	OTROS	VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	ADECUADO AL MENU	
FRUTAS Y PREPARADOS		VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	150 g - 165 g	
AZUCARES		VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	Desayuno 25 g. - 35 g. Almuerzo 15 g. - 30 g. Cena 15 g. - 30 g.	
OTROS: MERMELEDA, JAMONADA ACEITUNA ETC.		VARIADO (DEPENDEN DEL VCT)	30 g. - 45 g	





Dichos Cuadros de Dosificación y Frecuencia de Principales Alimentos en Crudo Consumidos para los comensales del CENECP, serán utilizados para la preparación diaria de la ración de alimentos. Dichas raciones de alimentos deben ser suministrados contemplando la variación en las preparaciones, dependiendo de los hábitos y costumbres del comensal, siguiendo el siguiente esquema de menús diario:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
JUGO DE FRUTA* + CAFÉ CON LECHE o AVENA, o QUINUA, o SOYA, o KIWICHA CON LECHE o SIN LECHE u HOJUELA DE CEBADA con LECHE. + 03 PANES + MANTEQUILLA o HUEVO, o ACEITUNA, o QUESO, o MERMELADA, o EMBUTIDOS.	SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + FRUTA + REFRESCO O MATE (DE FRUTAS O INFUSIONES DE HIERBAS)	SEGUNDO o ENSALADA (fruta o verdura) + POSTRE + REFRESCO O MATE (DE FRUTAS O INFUSIONES DE HIERBAS).

\*Considerese interdiario.

La composición de nutrientes que integran las raciones de alimentos normales para los comensales del CENECP, deberá cubrir los siguientes requerimientos nutricionales:

PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DEL 10 % AL 15% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 15 % AL 30 % DEL VALOR CALÓRICO	DEL 55 % AL 75 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL

La relación de nutrientes para las raciones alimenticias deberá, cubrir los requerimientos vitamínicos y minerales recomendados.

Para la preparación de las raciones, los insumos alimentarios deberán tener las siguientes características:

CÁRNICOS	VISCERAS	PESCADO	LECHE	AVES (Pollo y Pavita)
Fresco o congelado, aptos para el consumo humano.	Fresco o congelado, aptos para el consumo humano.	Fresco o congelado, aptos para el consumo humano.	Leche entera evaporada o fresca, aptos para el consumo humano.	Fresco o congelado, aptos para el consumo humano.
FRUTA	VERDURAS	MENESTRAS	CEREALES	GRASAS
Frescas y maduras, aptos para el consumo humano.	Frescas y maduras, aptos para el consumo humano.	Aptos para el consumo humano.	Aptos para el consumo humano.	De origen 100% vegetal, aptos para el consumo humano.

Todos los insumos alimentarios serán aptos para el consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas.

Para el cumplimiento eficiente del suministro de alimentos preparados, la empresa deberá contar con un nutricionista y personal que permanezca en forma permanente en el CENECP durante el período de suministro de alimentos preparados.

#### ESQUEMA DE RACIONES

Este esquema, está en función a la programación de menús que el contratista presente anticipadamente para un mes, la misma que será evaluada y aprobada para su elaboración por el área usuaria y el Nutricionista o personal de salud del CENECP (en los aspectos administrativos y/o técnicos de su competencia).



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 12:59:50 -05:00

#### COMBINACIONES BALANCEADAS:

CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA (Proteínas de Origen Animal)  
CEREAL + MENESTRA + POA  
CEREAL + TUBÉRCULO + POA

### MODELO DE FORMATOS DE VALORES NUTRICIONALES

#### DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DE LOS MENÚS PROPUESTOS

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL DE KILOCALORÍAS
						PROT	GRASAS	CHO	
<b>DESAYUNO</b>									
<b>SUB TOTAL</b>									
						<b>VCT DESAYUNO</b>		<b>KCAL.</b>	
<b>ALMUERZO</b>									
<b>SUB TOTAL</b>									
						<b>VCT ALMUERZO</b>		<b>KCAL.</b>	
<b>CENA</b>									
<b>SUB TOTAL</b>									
						<b>VCT CENA</b>		<b>KCAL.</b>	
						<b>TOTAL VCT MENU</b>		<b>TOTAL KCAL.</b>	



Firmado digitalmente por CHUQUI  
CUSIMAYTA Marco Antonio FAU  
20131370050 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.08.2023 13:00:15 -05:00

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

Nombre y Firma de la Nutricionista  
C.N.P. N°  
D.N.I. N°

NOTA: La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista o Ingeniero/a de Industrias Alimentarias Colegiado(a) y Habilitado(a) por el respectivo Colegio Profesional, por parte del contratista.