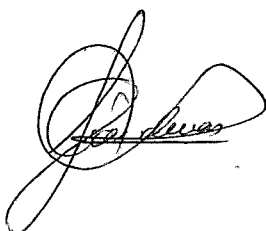


**BASES DE CONTRATACIÓN DIRECTA PARA LA
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

CONTRATACIÓN DIRECTA N°
001-2023-INPE/ORCHYO

**CONTRATACIÓN DIRECTA DE SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN PARA LOS INTERNOS(AS), NIÑOS Y
PERSONAS INPE QUE LABORA 24X48 EN LOS
ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE
CHANCHAMAYO, RIO NEGRO, TARMA Y LA OROYA DE LA
OFICINA REGIONAL CENTRO**

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'J. A. Duran', is written over a horizontal line.

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

A handwritten signature in black ink, featuring a large, stylized initial 'P' followed by several loops and a horizontal line at the bottom.

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : INPE-DIRECCION REGIONAL CENTRO HUANCAYO
RUC N° : 20401384040
Domicilio legal : Jirón Cuzco N°490-Huancayo
Teléfono: : 064-764109 064-390828
Correo electrónico: : tramite_orhuancayo@inpe.qob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la CONTRATACIÓN DIRECTA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS INTERNOS(AS), NIÑOS Y PERSONAS INPE QUE LABORA 24X48 EN LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHANCHAMAYO, RIO NEGRO, TARMA Y LA OROYA DE LA OFICINA REGIONAL CENTRO

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Memorando N° D000498-2023-INPE-ORCHYO el 09 de julio de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

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 corresponde.

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 15 días calendarios en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

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/. 5.00 (cinco con 00/100 soles) en la Oficina de Tesorería y recoger el ejemplar en la Oficina de Logística sito en el jirón Cuzco N°490-Huancayo.

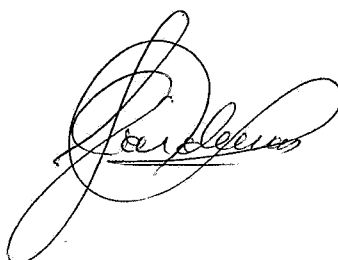
Importante

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 Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo (LSST)
- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su reglamento.
- Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE
- Código Civil.
- Ley N° 26842 - Ley general de salud.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM, norma sanitaria para servicios de alimentación colectivos.
- Inocuidad de los Alimentos - Codex Alimentarius.
- Memorando Múltiple N° 087-2009-INPE/01, "Lineamientos para la elaboración de Bases para Contratación del Servicio de Alimentación para internos, niños y personal de los Establecimientos Penitenciarios del INPE", vigente según Resolución Directoral N° 179-2014-INPE/OGA.
- Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR, Reglamento de la Ley N° 29783, y sus modificatorias.
- Resolución Directoral N° 003-2020-INACAL/DN, que aprueban la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición".
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM, Aprueban Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos.

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. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Para efecto del presente procedimiento de selección, la oferta deberá ser presentada al correo electrónico jcardenas@inpe.gob.pe. Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor. 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.

2.3. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos¹, la siguiente documentación:

2.3.1. Documentación de presentación obligatoria

2.3.1.1. 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 – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

² 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/>

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) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)³**
- f) 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)**
- g) 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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.*

2.3.1.2. 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.

2.4. 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) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) 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.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

³ 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.

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 – PIDE⁴ 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).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁵.
- h) Estructura de costos⁶.

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 en 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 y el 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 cuyos montos sean iguales o menores 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. Dicha excepción también aplica a 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 no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- i) Carta indicando valor unitario de cada componente de la ración (desayuno, almuerzo o cena).

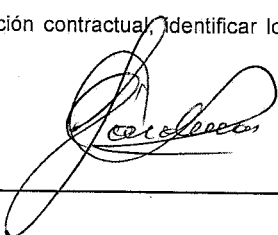
Importante

- 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.

⁴ 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/>

⁵ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁶ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.



- 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 Haya⁷.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.5. 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 al correo electrónico jcardenas@inpe.gob.pe o tramite_orhuancayo@inpe.gob.pe.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensual).

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

- Orden de Servicio emitida por el Equipo de Logística
- Informe del funcionario responsable del Equipo de Control de Alimentos del establecimiento penitenciario de CHANCHAMAYO, RIO NEGRO, TARMA y LA OROYA emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Relación de menús y formatos respectivos, que se brindaron a los internos(as), niños y personal INPE del mes correspondiente.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes, sito en el jirón Cusco N° 490 - Huancayo - Junín, en el horario de 08:15 a 16:15 horas, dirigida a la Unidad de Administración.

⁷ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

28

TERMINOS DE REFERENCIA

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHANCHAMAYO

CONDICIONES BÁSICAS DE LA CONTRATACION DEL "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS INTERNOS (AS) NIÑOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24X48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHANCHAMAYO DE LA OFICINA REGIONAL CENTRO HUANCAYO"

I. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

Contratar el "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS INTERNOS (AS) NIÑOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24X48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHANCHAMAYO DE LA ORC HUANCAYO"

II. CANTIDAD DE RACIONES SOLICITADAS:

Según se detalla en el siguiente cuadro:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD APROX. DE RACIONES DIA	DIAS	CANTIDAD APROX. DE RACIONES X 365
E.P. CHANCHAMAYO	Alimentos preparados para internos (as), niños	Ración	662	15	9,930.00
	Alimentos preparados para el personal INPE que labora 24 x 48 horas	Ración	20	15	300.00
					10,230.00

La cantidad de raciones alimenticias se ha considerado de acuerdo a los partes poblacionales remitidos por el E.P. CHANCHAMAYO.

III. LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	CIUDAD	DIRECCIÓN
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHANCHAMAYO	LA MERCED	Calle las Corvinas S/N Chanchamayo


IV. PLAZO DE EJECUCION DEL SERVICIO:

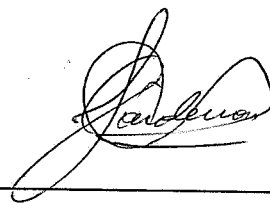
El plazo de ejecución del servicio será de 15 días calendario.

V. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS INTERNOS (AS) NIÑOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24 X 48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHANCHAMAYO" son:


EDUARDO HUAYPO CHACORADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR


C.P.C. ELVIS JOHN GARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO



- 5.1. Internos, internas, niños de 06 meses a 03 años de edad y personal INPE beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.2. Internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas con prescripción médica o por el responsable del área de salud, interna madres gestantes e interna en periodo de lactancia, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE "Promoción de Consumo de Ancholeta y Pota". Además del Codex Alimentarius.as
- 5.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos(as), niños y personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario de CHANCHAMAYO de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- 5.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- 5.6. El servicio de alimentación para internos y personal de Seguridad del Establecimiento Penitenciario de CHANCHAMAYO de la Oficina Regional Centro Huancayo del INPE, debe comprender un periodo de 365 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

VI. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

6.1. Equipo de control de alimentos:

La supervisión, verificación, evaluación y control del "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS INTERNOS (AS) NIÑOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24X48 DEL

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHANCHAMAYO", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos" integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad. Si el EP no contara con profesional nutricionista, el tercer miembro del equipo será el jefe del área de salud o en su defecto el Director y Administrador coordinarán con el Jefe del área de Salud del Establecimiento Penitenciario de CHANCHAMAYO para su designación, con la finalidad de optimizar su función de supervisión, siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del servicio.



[Firma]



C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR

[Firma]

61. Funciones del Equipo de control de alimentos:

- a) Aprobar los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
- b) Proporcionar, a través del Administrador la programación de menús, aprobados a cada delegado de alimentos por cada pabellón.
- c) Controlar que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de las cocinas y pabellones.
- d) Verificar que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.

62. Otras funciones del Equipo de Control de Alimentos:

Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N° 01, N° 02 y N° 03) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Que los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para el consumo humano y cumplan con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas, Normas Sanitarias y del Codex Alimentarius.
- ✓ Que los pisos, paredes y techo de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios, higiénicos y en buen estado de conservación.
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ 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, desinfectados y en buen estado de conservación y uso, deben ser de material que no produzca ni emita sustancias tóxicas ni sabores y olores desagradables, que no sean absorbentes, sean resistentes a la corrosión y soporten operaciones de limpieza y desinfección, teniendo superficies lisas exentas de grietas y orificios con una renovación semestral o cada vez que se requiera. Los tapers, vasos y utensilios para la distribución de los alimentos del personal INPE serán de un material sanitario (acero inoxidable) renovándolos cada vez que se requiera, así mismo los menajes de cerámico y/o vidrio serán renovados trimestralmente o cada vez que se requiera. Así mismo proporcionar los recipientes para la distribución adecuada de los alimentos a cada pabellón manteniéndolos en buen estado de conservación limpieza y desinfección.
- ✓ Que el nutricionista o quien haga sus veces, cocinero profesional o chef propuesto por el contratista, así como los internos ayudantes de cocina, personal de limpieza cuenten con carnet o constancia sanitario(a) vigente y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias como son: camisa o chaqueta, pantalón, gorro, mascarilla (protector nazobucal), mandil o delantal, botas de jebe o zapatillas blancas y guantes. La indumentaria se diferenciará por colores de acuerdo a las actividades que realizan, siendo de color blanco de los directos manipuladores de alimentos. Los mismos que contarán con dos mudas para facilitar la limpieza.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la



C.R.O. EDGARDO MAX POMA CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO



C.R.O. ENRIQUE JUAN CARO ZAPATE
ADMINISTRADOR

- ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados con tapa respectivamente para luego ser retirados con frecuencia del ambiente de la cocina.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carnet o constancia sanitario(a) vigente.
 - ✓ Que el contratista actualice periódicamente (trimestral) o cada vez que se requiera los documentos requeridos por la Oficina Regional Centro Huancayo y que forman parte de los expedientes del nutricionista, del cocinero profesional o chef propuesto, internos ayudantes de cocina, personal de limpieza, y del supervisor o representante.
 - ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos(as), niños y personal INPE sea descrita en las pizarras acrílicas (de 2 m. x 1.5 m para los internos (as), de 1.5 m x 0.60 m para los niños y personal INPE) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de las cocinas. Asimismo, se ubicará una pizarra acrílica (1 m. x 60 cm.) en la entrada de cada pabellón de internos. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista.
 - ✓ Que el Contratista realice periódicamente (trimestral) acciones de desratización, desinsectación y desinfección en toda la cadena de flujo de alimentos, y que garantice la eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo Certificado por la empresa que realizó el servicio.
 - ✓ Que el contratista ingrese, carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos (frescos y/o congelados) vísceras y productos marinos o hidrobiológicos (frescos y/o congelados) y alimentos en crudo aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por Acuerdo del Concejo Técnico Penitenciario del E.P. y con conocimiento anticipado del Nutricionista o quien haga sus veces.

El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo del contrato del servicio.

62 Horario de distribución de alimentos:

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

	INTERNOS (AS)	PERSONAL INPE	NIÑOS
DESAYU NO	06:30 a 07:30 horas.	08:30 a 09:15 horas.	06:30 a 07:30 horas
ALMUER ZO	12:00 a 13:00 horas. (*)	13:00 a 13:45 horas. (*)	12:00 a 13:00 horas
CENA	16:50 a 17:30 horas.	18:30 a 19:30 horas	16:50 a 17:30 horas

(*) El horario de ALMUERZO de Personal INPE e Internos se sujetará a la realidad de cada establecimiento penitenciario y al Reglamento de Seguridad-

63 Supervisiones:

- a. El Director General, El Administrador, Jefe de Logística y Nutricionista de la Oficina Regional Centro Huancayo, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, de evidenciarse



Dr. EDGARDO BARRERA CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

- algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan. Asimismo, los citados funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo, bastando para quedar válida el acta la firma de uno de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.
- b. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.


VII. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

71. Condiciones mínimas:

El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.

72. Normas técnicas a cumplir:

- a. Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.
- b. Deberá aplicarse la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA "Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva" (R.M. N° 157-2021/MINSA) en concordancia con determinados criterios de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM..
- c. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas y Normas Sanitarias.
- d. Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias cada vez que se lo requiera en cumplimiento a los Principios Generales de Higiene (PGH):
- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá aplicar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, siendo los patrones de referencia para la vigilancia sanitaria. (D. S. N° 007-98-SA art. 58 y art. 58-B modificado con D.S. N° 004-2014-SA), las cuales comprenden el Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS); asimismo, en virtud a lo señalado se implementará el Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y, el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) correspondiente y demás normas sanitarias relacionadas.
- e. Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la Oficina Regional Centro, Huancayo lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las


C. EDGARDO MAX POMA CHUARRADO


C. P.C. Elvis John CARO ZARATE

mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el INACAL o por la autoridad competente, siempre y cuando el área usuaria determine y sustente mediante documento que exista indicios de la falta de inocuidad o insalubridad de los alimentos preparados o insumos para su preparación. Los costos que demanden estarán a cargo del contratista, máximo 02 veces al mes. Las subsiguientes evaluaciones correrán a cargo de la Entidad, de encontrarse responsabilidad en el contratista, este resarcirá a la Entidad, descontándose lo gastado por la entidad en la facturación del mes siguiente. El control de calidad está referido a la evaluación bromatológica que incluye la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación de su inocuidad (que determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.

- f. Certificación de Inocuidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

Las carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos (frescos y/o congelados), vísceras y productos marinos o hidrobiológicos destinados a la preparación de las raciones serán para cada uno de ellos frescos y/o congelados según sea el caso, priorizando que dichos alimentos se encuentren en estado fresco, asimismo, dichos alimentos para su recepción deberán proceder de camales o empresas autorizadas por SENASA; que garantice su calidad, inocuidad y sean para el consumo humano, en concordancia lo establecido en el D.S. 018-2008-AG y D.S. 044-2011-AG; el equipo de control de alimentos de la Oficina Regional Centro Huancayo solicitará al contratista la guía de remisión o certificado de calidad correspondiente cada vez que estos alimentos ingresen al establecimiento penitenciario.

El pescado y productos hidrobiológicos serán apto para consumo humano y se registrarán según lo establecido en el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola", siendo fresco o congelado; así como la anchoveta y la pota por su alto valor nutricional en su estado natural, conservas, embutidos salpessos y otras variedades. Los productos o alimentos congelados destinados a la preparación de las raciones deberán contar en su rotulado o etiquetado con la fecha de vencimiento la misma que deberá ser utilizada o consumida antes de su periodo de caducidad, asimismo, para su conservación deberá garantizar su temperatura de cadena de frío y propiedades organolépticas que garanticen que son aptos para el consumo humano, en concordancia con el D.S. 040-2001-PE y D.L. N°1304.

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

- g. Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la "Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva" (R.M. N° 157-2021/MINSA) y con determinados criterios de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.



Dr. EDOUARDO MAXIMO CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Evis Joha CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

73. Protocolo Sanitario:

El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad del COVID-19 de acuerdo a la Resolución Ministerial 448-2020-MINSA y su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", deberá estar registrado en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID Empresas), en caso el contratista no este registrado en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID Empresas) se presentará copia de su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" adaptado a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el recinto penitenciario.

En el caso de consorcios, solo presentarán este registro debidamente aprobado aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria.

74. De las instalaciones, equipos, enseres y otros:

- a. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de CHANCHAMAYO de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- b. El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente en buen estado de conservación para la elaboración de dichas raciones.
- c. La Oficina Regional Centro Huancayo, cederá en uso las instalaciones de cocina y un ambiente destinado para almacén del Establecimiento Penitenciario de CHANCHAMAYO, debiendo el contratista retribuir mensualmente por dicho concepto la suma de seiscientos con 00/100 Soles (S/.600.00), al Establecimiento Penitenciario de CHANCHAMAYO, monto que le será descontado de la facturación mensual del servicio de alimentación.
- d. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Centro Huancayo, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua el equivalente al 2% del importe facturado por el proveedor, dicho monto se descontará directamente de la facturación efectuada por el concepto del servicio de alimentación. Este monto está considerado dentro de otros gastos e insumos indirectos del valor Estimado.
- e. El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Centro Huancayo, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad así también en buen estado de conservación reduciendo los riesgos de contaminación.

75. Del personal del contratista:

- a. Representante:
 - ✓ La designación y/o cambio del Representante o personal contratado de la empresa se realizará previa autorización del Equipo de Control de Alimentos y comunicado al Equipo de Logística de la Oficina Regional Centro Huancayo, los mismos que deberán cumplir con las normas de seguridad del penal.
 - ✓ El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos. Son funciones del representante del contratista:



L.C. EDGAR A. PONS GUARADO
D.F. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.Z. Elvis John CARO ZARATE

- i. Fumigar cada tres (03) meses los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Penal. El costo será asumido por el contratista.
- ii. Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al requerimiento calórico y nutricional de los beneficiarios y en el horario establecido.
- iii. Coordinar con el administrador del establecimiento penitenciario la expedición de los carnets o constancias sanitarias del nutricionista cocinero profesional o chef, internos ayudantes de cocina y personal de limpieza por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente.
- iv. Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas, de salubridad y de conservación.
- v. Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedidos limpios, desinfectados y en buen estado de conservación y uso, asimismo proporcionar los recipientes para la distribución adecuada de los alimentos a cada pabellón manteniéndolos en buen estado de conservación limpieza y desinfección.
- vi. Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- vii. Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo, frescos y/o congelados que ingresan al establecimiento penitenciario se encuentren en buen estado de conservación, buena calidad sanitaria y sean aptos para el consumo humano.
- viii. Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.
- ix. Suscribir las actas de supervisión del servicio de alimentación, levantadas por el equipo de control del servicio de alimentación del penal. Asimismo, suscribir las actas del ministerio público, DIGESA, DIRESA, OCI que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones.
Cuando se efectúen supervisiones o inspecciones al servicio de alimentación, el representante de la contratista no podrá por ningún motivo abandonar las instalaciones donde se desarrolla el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario.
- x. Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

El Representante deberá laborar a tiempo completo (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal. La permanencia deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 18:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio. Previa coordinación con el Administrador del establecimiento penitenciario o quien haga sus veces podrá autorizar el egreso dentro del horario de trabajo para que realice actividades propias relacionadas a su función.

b. Nutricionista:

- El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista titulado, colegiado y habilitado con experiencia laboral realizado en



Dr. EDGARDO PONS JUANADO
S.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. ENIS JOHN CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

[Handwritten signature]

entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar a **tiempo completo** (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal. La permanencia del nutricionista deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 18:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.

El Nutricionista cumplirá funciones de controlar, monitorear y verificar la inocuidad de los alimentos desde la recepción, almacenamiento, conservación, preparación y distribución, asegurando la calidad sanitaria y nutricional de los mismos, así como la aplicación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y del Programa de Higiene y Saneamiento en el establecimiento donde se elaboran los alimentos.

El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, previa evaluación y aprobación del Equipo de Control de Alimentos y comunicado al Equipo de Logística de la Oficina Regional Centro Huancayo.

c. **Cocinero profesional o chef:**

El Contratista deberá contar con un cocinero profesional o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero profesional o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08) horas diarias de lunes a domingo dentro de las instalaciones del establecimiento penal. La permanencia del cocinero profesional deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 18:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.

El cocinero profesional o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero profesional o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente, previa evaluación y aprobación del Equipo de Control de Alimentos y comunicado al Equipo de Logística de la Oficina Regional Centro Huancayo.

d. **Personal de limpieza y ayudantes de cocina:**

El Personal de Limpieza y Ayudantes de Cocina: El personal de cocina y limpieza para servicios de menos de 500 raciones será de 6 como mínimo, para los servicios de 500 a 800 raciones diarias será de 9 y para los servicios de más de 800 será de 12 (R.S. N° 019-81-SA/DVM).

En el caso de personal de limpieza y ayudantes de cocina el horario será durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08) horas diarias de lunes a domingo dentro de las instalaciones del establecimiento penal. La permanencia deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 18:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.



LIC. EDGAR HERNÁNDEZ CUADRADO
D.F. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. ELVIS JOHN CARO ZARATE
ADMINISTRADOR

Tiempo completo. - Queda entendido que el rango comprende desde el desayuno hasta la distribución de la cena, para asegurar el servicio de alimentación, conforme con los horarios establecidos en la distribución de la ración alimenticia preparada indicado en el ítem 6.4. y de lunes a domingo.

- ✓ Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo N° 011-2011-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Centro Huancayo - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

e. Personal interno:

La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos de la población penitenciaria con personal interno, que será solicitado a la Dirección del establecimiento penitenciario a través de una carta simple.

Este personal debe ser evaluado y autorizado por el Concejo Técnico Penitenciario, **este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga (Ley 27626 - Ley que Regula la Actividad de las Empresas Especiales de Servicios y de las Cooperativas de Trabajadores).** Así mismo la empresa contratista remitirá una copia de pagos mensuales de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, u otro beneficio o concepto que por ley se disponga a la Administración del Establecimiento Penitenciario. A partir del primer día de labores deberá ingresar a la planilla laboral del Contratista.

Por medidas de seguridad el personal de cocina que elaborará las raciones alimenticias del Personal de Seguridad INPE, será exclusivamente personal Contratado Externo.

f. Otras consideraciones:

El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria como mínimo de dos juegos cada seis (06) meses o cada vez que sea necesario para la preparación de las raciones alimenticias (mandil o delantal impermeable, camisa o chaqueta, pantalón, botas de jebe o zapatillas blancas, mascarilla buconasal, guantes y gorros / redecillas de acuerdo a la función que realiza).

El personal que laboran en las cocinas deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberá presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.

El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos los mismos que, según evaluación del Concejo Técnico Penitenciario podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por



EDGARDO POVS PADRACCO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. ENRIQUE CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

remuneraciones y otros. La Oficina Regional Centro Huancayo, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia de sentencia, informe psicológico, informe social y copia del carnet o constancia sanitario(a) vigente, copia de certificados de capacitación y otros que acrediten la progresión de su tratamiento.

El expediente del nutricionista, cocineros profesional o chef, y del representante y personal externo del contratista contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Título Profesional y Certificado de Habilidad y colegiatura (nutricionista), Título o Diploma (cocinero profesional o chef), copia de carnet o constancia sanitario(a) vigente.

Bajo ninguna circunstancia se permitirá que el personal del contratista inicie labores sin contar con la documentación descrita en este numeral.

El contratista remitirá dentro de los 07 días calendario de inicio de la prestación del servicio la copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.

Este expediente puede ser solicitado en cualquier momento por los órganos encargados de la supervisión y/o fiscalización inopinada. Sólo los internos autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, pueden permanecer en los ambientes de cocina y almacén, de encontrarse la presencia de internos no autorizados por el citado consejo en labores de la cocina y almacén, se dejará constancia de ello e implicará la aplicación de penalidad al contratista.

El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.

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

El contratista por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, renuncia, entre otros) puede reemplazar al personal externo que labora (supervisor o representante, cocinero o chef, nutricionista, personal de cocina, personal de limpieza) por otro que reúna iguales o superiores características a las previstas en las Bases Integradas para el personal a ser reemplazado. Debiendo remitir el expediente o curriculum vitae completo del



U: EDUARDO JAVIER GUERRERO
E.P. CHANCHAMAYO



C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR

remplazante al Equipo de Control de Alimentos con un plazo mínimo de 05 días hábiles antes que se culmine la relación contractual entre el contratista y el personal a ser sustituido o se produzca la licencia o hecho generador del reemplazo (El incumplimiento será causal de penalidad); la solicitud de reemplazo de personal será evaluada y autorizada por el Equipo de Control de Alimentos. La aprobación del reemplazo deberá ser comunicado al Contratista por un documento suscrito por todos los integrantes del Equipo de Control de alimentos y posteriormente comunicado al Equipo de Logística.

De no existir documento suscrito por todos los integrantes del Equipo de Control de alimentos se considerará NO autorizado el reemplazo.

Ejecutar el servicio con otro profesional no autorizado por el Equipo de Control de Alimentos (documento escrito), será causal de aplicación y deducción de penalidad.

En caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y/o permanencia del personal solicitado a tiempo completo o parcial durante la ejecución del servicio de alimentación, el órgano o persona que supervisa, levantará el acta correspondiente para la aplicación de la penalidad respectiva.

76. De la ración alimenticia:

La ración alimenticia a elaborarse estará descrita en una Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista colegiado y habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B; Formato C). Cabe precisar, que la composición nutricional de la dosificación debe estar en concordancia con las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del Ministerio de Salud - 2017 o la que se encuentre vigente a la fecha.

77. De los utensilios, enseres y otros:

El contratista proveerá los utensilios, enseres, equipos eléctricos, ollas, pizarras y otros necesarios para la prestación del servicio contratado; asimismo para la preparación de alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en baldes y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros.

78. Del inicio del servicio

Al momento de iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el estado de conservación de la infraestructura y de los bienes que se ceden al Contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados a través del respectivo mantenimiento preventivos y/o correctivos hasta la culminación del servicio.



US. EDGARDO MAX PONG CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



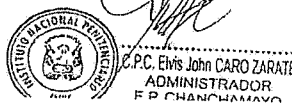
C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

79. Otras consideraciones:

- a. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 6.4. y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según Acta correspondiente, la Oficina Regional Centro Huancayo, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en la normatividad vigente; para lo cual bastará con el Acta del personal penitenciario encargado de la supervisión.
- b. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente. Asimismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- c. De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria así como también la salida de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes, comunicando a EL CONTRATISTA dándole un plazo no mayor de dos (02) días calendarios contados a partir de efectuadas la comunicación para reemplazar al personal por otro de igual o similares condiciones, EL CONTRATISTA que incumpla con cambiar a dicho personal, se procederá a la resolución automática del contrato.
- d. El costo de servicio de alimentación para internos (as), niños y personal INPE del Establecimiento Penitenciario, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de las cocinas y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

VIII. PERSONAL DESTACADO POR LA EMPRESA CONTRATADA:

- 8.1. El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos (frescos y/o congelados) vísceras y productos marinos o hidrobiológicos (fresco y/o congelado) y alimentos en crudo aptos para el consumo humano, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (Cocinero profesional o Chef de Cocina, nutricionista, Responsable, etc.), experiencia y destreza en el oficio, con el empleo de equipo adecuado y el destaque de personal con experiencia y destreza calificada.
- 8.2. En este sentido, el contratista, para efectos de no alterar la seguridad integral del Establecimiento Penitenciario, destacará a todo el personal requerido a nuestra Entidad. La Administración Penitenciaria, será quien supervise el desempeño de las labores de cocina y nutrición, conforme a las características técnicas y condiciones mínimas del servicio de alimentación. El personal deberá cumplir los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:



PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado. Requisito de calificación. • Colegiado y habilitado. Su presentación se realizará al inicio prestación efectiva del contrato es decir que la habilidad deberá tener fecha igual o anterior al inicio de ejecución del servicio según lo establecido en el contrato correspondiente. • Experiencia mínima de 02 años en el servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante (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. • Contar con certificados y/o constancias de capacitación en BPM, PHS, HACCP, normatividad sanitaria, dicha capacitación debe tener una duración de 10 horas como mínimo (acumulables). La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos).

Representante
e
responsable

- Mínimo secundaria completa.
- Experiencia mínima de 02 años en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. 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.
- Contar con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene, manipulación y conservación de alimentos, dicha capacitación debe tener una duración de 10 horas como mínimo (acumulables). La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos).



[Signature]
C. EDGAR MAX POMA CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



[Signature]
C.F.C. ELVIS JOHN CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

[Signature]

Cocinero
Profesional
o Chef

- Título de técnico (en Cocina, Gastronomía y/o Arte Culinario) emitido por Entidad cuya modalidad de estudios esté reconocida por el Ministerio de Educación.
- Experiencia mínima de 02 años como cocinero profesional o chef en servicio de alimentación. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio.
- Contar con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación y conservación de alimentos dicha capacitación debe tener una duración de 20 horas como mínimo (acumulables). La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos).

Personal
de
Limpieza

- **Si el personal contratado es externo:**

La experiencia solicitada para el personal de limpieza que presente el postor será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. Asimismo, deberá acreditar con 01 certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos. La

capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos).

- **Si el personal contratado es interno:**

El Contratista en caso de ser favorecido con la Buena Pro, podrá solicitar personal interno del establecimiento penitenciario para trabajar en funciones de limpieza, quienes serán clasificados por el Consejo Técnico Penitenciario del EP CHANCHAMAYO. Dicho personal deberá recibir la capacitación respectiva inmediatamente al inicio de la ejecución contractual, debiendo presentar el carnet o constancia sanitario(a) vigente y el certificado y/o constancia de la capacitación recibida en higiene y manipulación de alimentos.



Dr. EDGARDUA POISSON GUERRA
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Elvis John CARO ZAPATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

Ayudantes
de cocina

- Si el personal contratado es externo: La experiencia solicitada para los ayudantes de cocina que presente el postor será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. Asimismo, deberá acreditar con 01 certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos. La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos).
- Si el personal contratado es interno: El Contratista en caso de ser favorecido con la Buena Pro, podrá solicitar personal interno del establecimiento penitenciario para trabajar como ayudante de cocina, quienes serán clasificados por el Consejo Técnico Penitenciario del EP CHANCHAMAYO. Dicho personal deberá recibir la capacitación respectiva inmediatamente al inicio de la ejecución contractual, debiendo presentar el carnet o constancia sanitario(a) vigente y el certificado y/o constancia de la capacitación recibida en higiene y manipulación de alimentos.

Las capacitaciones del personal es responsabilidad del empleador.

Bastará la presentación de la copia simple de las Constancias o Certificados que demuestren la capacitación requerida al personal propuesto. (Pronunciamiento N° 299-2012/DSU).

DESCRIPCIÓN	E.P. CHANCHAMAYO		TOTAL	PERSONAL AL CLAVE
	Cocina Interno s	Cocina Personal		
NUTRICIONISTA		01*	01	SI
COCINERO PROFESIONAL O CHEF		01*	01	SI
AYUDANTE DE COCINA	07	01	08	NO
PERSONAL DE LIMPIEZA	01	01	02	NO
COCINA DE NIÑOS				NO
REPRESENTANTE CONTRATISTA	DEL	01*	01	NO
TOTAL DE PERSONAL			13	

*Labora personal externo

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



DR. EDGARDO ALFONSO CUADRO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Elio John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

[Handwritten signature]

- 8.4. El responsable del Contratista, elaborará informes del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de las cocinas, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del establecimiento penitenciario quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.
- 8.5. No se aceptarán cambio de personal para el perfeccionamiento de contrato. Estos cambios se podrán realizar durante la ejecución contractual de manera excepcional y justificada.

IX. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

- 9.1. De acuerdo al literal d) de la disposición 6.2.5 de la RM N° 157-2021/MINSA, el contratista deberá capacitar a todo su personal en higiene, manipulación de alimentos y otros que permitan la aplicación de los principios generales de higiene y deben ser impartidos por entidades públicas y privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos.
- 9.2. El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestralmente en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos dirigido al nutricionista, cocinero profesional o chef, supervisor o representante e internos, (ayudantes de cocina y limpieza). Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas. Las capacitaciones deberán tener como mínimo 06 horas acumuladas.
- 9.3. El contratista de darse el caso remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del establecimiento penitenciario para su inclusión en el expediente del maestro cocinero, supervisor y personal interno correspondiente.
- 9.4. El personal interno deberá ser capacitados al inicio de la ejecución del contrato en higiene y manipulación y conservación de alimentos, emitiéndose la correspondiente certificación o constancia al Administrador del Penal.

X. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

- 10.1. A la Oficina Regional Centro Huancayo no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, profesional o chef, supervisor, e internos (ayudantes de cocina y limpieza) o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.
- 10.2. El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación microbiológica, calórica y análisis bromatológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado.
- 10.3. El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal (externos e internos) en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Centro Huancayo.



EDUARDO MAX POMA CUADRADO
ESP. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR

[Handwritten signature]

- 10.4. Para la determinación de la responsabilidad deberá mediar un informe suscrito por el jefe de seguridad el que deberá detallar las circunstancias en la que se produjo los daños, pérdidas y/o sustracciones presentando evidencias claras de los actos que fueron cometidos por personal del contratista durante la ejecución de la prestación a lo que el contratista tendrá derecho a deslindar responsabilidad en el término de dos (02) días hábiles de comunicado el hecho, transcurrido dicho plazo se entenderá que asume su responsabilidad, los actuados al respecto serán resueltos en forma escrita por el Director del establecimiento penitenciario correspondiente, en el cual se detallará las responsabilidades de los daños, pérdidas, y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación o en su defecto se eximirá de las responsabilidades del caso, así mismo, de ser el caso comprobado, el Contratista en el término de siete (07) días calendarios deberá efectuar la reparación y/o reemplazo de los bienes afectados, caso contrario la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.

XI. PROGRAMACION DE RACIONES:

- 11.1. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, a más tardar dentro de los **primeros diez (10) días hábiles de cada mes**, la propuesta de programación de raciones alimenticias (menús mensuales del mes siguiente), acompañado del formato de dosificación, composición, distribución y Valor calórico Total correspondientes de los internos(as), niñas y personal INPE por el periodo del mes completo.
- 11.2. Dichos formatos deben estar firmados por el profesional nutricionista y representante del contratista que supervisará permanentemente el desarrollo de la preparación de las citadas raciones alimenticias.
- 11.3. El plazo que cuenta el profesional Nutricionista de la Sede Regional, es de hasta seis (06) días hábiles para la revisión, observación y emisión de informe, dicho informe será comunicada al Administrador del Establecimiento Penitenciario y contratista.
- 11.4. En caso se efectúen observaciones a la relación de menús propuesta por el contratista, éstas se comunicarán al correo de dicho contratista, para su corrección, teniendo el Contratista como máximo tres (03) días hábiles posteriores a la notificación para su subsanación y presentación en la Dirección del Establecimiento Penitenciario; vencido aquel plazo se aplicará la penalidad correspondiente.
- 11.5. El Equipo de Control de alimentos verificará la subsanación de las observaciones y aprobará la programación de raciones alimenticias (menús mensuales).
- 11.6. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.
- 11.7. Las raciones alimenticias deberán ajustarse a los requerimientos de energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; asimismo se elaborarán en base a los siguientes grupos de alimentos: lácteos y derivados; carnes, vísceras, pescados y huevos; cereales, menestras y tubérculos; frutas y verduras; grasas y azúcares.



DR. EDUARDO MAX PÓVIS CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

XII. ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE:

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

Para internos (as):

Los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser carne porcina, pachamanca, pollo frito, pollada, parrillada o a la plancha.

Día de la Madre	2° Domingo de Mayo.
Día del Padre	3° Domingo de Junio.
Día de la Readaptación Social del Interno	16 de Julio
Navidad	25 de diciembre
Fiestas Patrias	28 de Julio
Año nuevo	01 enero

Para personal INPE:

Los cuales no serán menores a 400 Kilocalorías. Adicionales al menú diario pudiendo ser: carne porcina, pachamanca, pollo frito, pollada o a la plancha.

Día del Servidor Penitenciario	12 de febrero
Día de la Madre	2° Domingo de Mayo
Día del Padre	3° Domingo de Junio
Fiestas Patrias	28 de Julio
Navidad	25 de diciembre
Año nuevo	01 enero

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

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

XIII. FORMA DE PAGO:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensual), de acuerdo a la rendición enviada por el administrador del establecimiento penitenciario

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

- Orden de Servicio emitida por el Equipo de Logística.
- Informe de los funcionarios responsables del Equipo de Control de Alimentos del establecimiento penitenciario de CHANCHAMAYO emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.



EDUARDO POVISCUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. ENIS JOHN CARO ZARATE
ADMINISTRADOR

[Handwritten signature]

- Relación de menús y formatos respectivos, que se brindaron a los internos(as), niños y personal INPE del mes correspondiente.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes, sito en el jirón Cusco N° 490 - Huancayo - Junín, en el horario de 08:15 a 16:15 horas, dirigida a la Unidad de Administración.

XIV. CONFORMIDAD DEL SERVICIO:

Es responsabilidad del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario de CHANCHAMAYO de la Oficina Regional Centro Huancayo, la función de supervisión del servicio, siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del mismo.

XV. ADELANTOS

No

XVI. SUBCONTRATACION

No

XVII. FORMULA DE REAJUSTE

No



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EDGARDO MAYANS CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO



XVIII. PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD

a) Retraso de la presentación de la Relación de Menús

En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista o quien haga de sus veces, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Centro Huancayo le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias del mes. El periodo de retraso se computará a partir del día siguiente de cumplido el plazo, contando en días calendario. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria: $0.01 \times VT$

P: Penalidad

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

b) Retraso Injustificado en la distribución de las raciones

En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.4., la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total

diario : Horas de retraso.

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

c) Personal uniformado incorrectamente:

En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.01 \times VTD$$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.



LX. EDGARDO NIÑO PONCE GUARDADO
DIRECTOR



C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRATIVO

[Handwritten signature]

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

d) **Estado de almacenamiento:**

En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento y no apto para el consumo humano (siendo facultativo el análisis bromatológico de la muestra, cuyo gasto correrá por parte del contratista), la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad
VTD : Valor total

diario n : número de días

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

e) **Estado de enseres y/o utensilios:**

Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad
VTD : Valor total

diario n : número de días

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

f) **Estado de víveres e insumos:**

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 Oficina



Lc. EDUARDO MARTÍNEZ CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

g) **Relacionado al personal que manipula alimentos:**

En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas (por encima del ras de la piel), o sucias, cabello largo (en caso de varones un cm al ras de la piel), barba crecida (no totalmente rasurados), cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

h) **Estado de cámaras de frío, equipos y/o artefactos.**

Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad
VTD: Valor total diario.

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

i) **Manejo de residuos sólidos:**

Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la



Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

j) Incumplimiento de cantidad de alimentos y productos alimenticios:

Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día o en su defecto al día siguiente. La Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

En el caso de que sea reincidente, en más de dos veces, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula, y será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día o en su defecto al día siguiente (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 al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

k) Variación de menús

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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



Dr. EDGARDO POMA CHAMAYO
D.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
D.P. CHANCHAMAYO

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

l) Deficiencias en la presentación del menú

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

m) Cantidad y permanencia del personal.

En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto o no comunique el reemplazo del personal dentro del plazo establecido, se le aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% de 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:

$$P = 0.2 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

n) Subsanación de observaciones

En el caso que el Contratista no cumpla dentro de 03 días hábiles posteriores de la notificación respectiva, para la subsanación de la observación realizada por el nutricionista de la Sede Regional a la programación presentada (La subsanación deberá ser presentada al administrador del penal), se le aplicará una penalidad correspondiente al 8% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.08 \times VTD$$

P: Penalidad
VTD: Valor total diario.

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

o) Respecto a expediente de personal del contratista:

Cuando se presente uno de los siguientes casos:



EDGARDA PUMACURATO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. ELVIS JOHN CARO ZARATE
ADMINISTRADOR

- Que el contratista no cuente con el expediente de cada personal.
- Que el contratista no cuente con el expediente completo, de acuerdo a lo descrito en el literal f del numeral 7.5.

La Oficina Regional Centro Huancayo del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día y por cada personal que incurra en la falta 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 al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

p) **Respecto a la procedencia de las carnes.**

En los casos que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Centro Huancayo – INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Centro Huancayo – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.
n : número de días que no acredite la procedencia

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

q) **Respecto a vehículo para el transporte de alimentos e insumos**

En los casos que el contratista no comunique y/o presente la identificación del vehículo o vehículos para el transporte de alimentos e insumos entre otros carnes, víveres frescos y/o secos, tarjeta de propiedad del vehículo, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles así como la identificación del conductor y dependientes en el cumplimiento de la prestación del servicio sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Centro Huancayo – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.
n : número de días que no acredite la procedencia



LK. EDGARDO PONIS CUADRADO
E.P. CHANGHAMAYO
DIRECTOR



Z.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANGHAMAYO


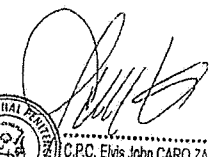
La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde (los) día (s) en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

Nota:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, Administrador y Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del Contratista; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente, si el representante del contratista no estuviere o se negara a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.
- Los valores a aplicar en las penalidades corresponderán al Establecimiento Penitenciario en el que se incurrió la falta.



E. EDUARDO HERNANDEZ CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO



ANEXO A-1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno e interna será no menor de 2,500 Kcal y 2,000 kcal respectivamente. Para personal INPE masculino y femenino será no menor a 2750 y 2500 kcal por día respectivamente.

De niños de 06 meses a 03 años de edad será entre 750 y 1250 kilocalorías por día. Internos Adultos Mayores (mayores de 60 años) entre 2000-2500 Kcal.

El valor calórico total (VCT) y las características de la prescripción dietética para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos psiquiátricos e internos con enfermedades diversas, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia).

2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en el desayuno, almuerzo y cena para interno (a) y personal INPE; y de similar manera del desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde y cena de los niños con respecto a su VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNO (A):

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 al 20%
VARON: DE 500 Kcal a 750 Kcal	De 1,250 Kcal a 1,500 Kcal	De 375 Kcal a 500 Kcal
MUJER: DE 400 Kcal a 600 Kcal	De 1,000 Kcal a 1,200 Kcal	De 300 Kcal a 400 Kcal

NIÑOS

DESAYUNO EL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 7 al 12%	ALMUERZO DEL 36 al 46%	MEDIA TARDE DEL 7 al 12%	CENA EL 20%
De 150 Kcal a 250 Kcal	De 53 Kcal a 150 Kcal	De 270 Kcal a 575 Kcal	De 53 Kcal a 150 Kcal	De 150 Kcal a 250 Kcal

Cabe precisar, que para los internos de los programas PCT, PROCETS, gestantes, lactantes y otros con enfermedades diversas se le adicionará en su ración alimenticia 250kcal o más respecto a su valor calórico total o el aporte nutricional de acuerdo a su condición patológica o estado nutricional.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 25 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 35%
VARON: DE 688 Kcal a 963 Kcal	De 1,100 Kcal a 1,650 Kcal	De 825 Kcal a 963 Kcal
MUJER: DE 625 Kcal a 875 Kcal	De 1,000 Kcal a 1,500 Kcal	De 750 Kcal a 875 Kcal



Dr. EDGAR RIVERA POVEDA
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

[Handwritten signature]

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

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % del valor calórico total	EL 15 % al 30 % del valor calórico total	DEL 55% al 75% del valor calórico total
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal. a 375 Kcal.	DE 375 Kcal. a 750 Kcal.	DE 1375 Kcal. a 1875 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	De 63 g a 94 g.	De 42 g a 83 g.	De 344 g a 469 g.

INTERNA:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % del valor calórico total	EL 15 % al 30 % del valor calórico total	DEL 55% al 75% del valor calórico total
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 200 Kcal. a 300 Kcal.	DE 300 Kcal. a 600 Kcal.	DE 1100 Kcal. A 1500 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	De 50 g a 75 g.	De 33 g a 67 g.	De 275 g a 375 g.

PERSONAL INPE MASCULINO:

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



Dr. ERASMO MAXIMO CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

[Handwritten signature]

2-

PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % del valor calórico total	EL 15 % al 30 % del valor calórico total	DEL 55% al 75% del valor calórico total
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal. a 375 Kcal.	DE 375 Kcal. a 750 Kcal.	DE 1375 Kcal. a 1875 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 63 g a 94 g.	DE 42 g. a 83 g.	DE 344 g. a 469 g.

4. Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias, además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario.

A continuación, se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia:

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA</p> <p>+</p> <p>03 PANES</p> <p>+</p> <p>MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA.</p>	<p>SEGUNDO</p> <p>+</p> <p>FRUTA</p> <p>+</p> <p>ENSALADA</p> <p>+</p> <p>REFRESCO O INFUSION.</p>	<p>SEGUNDOS</p> <p>+</p> <p>INFUSION O REFRESCO DE FRUTA</p> <p>SOPAS O CALDOS O CHUPE</p> <p>POSTRES, MAZAMORRAS</p> <p>+</p> <p>02 PANES</p>

NOTA: -

- En el desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En el almuerzo considerará presa tres (03) veces por semana.



Dr. EDGARDO POVIS CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. EMILIO CARO ZARATE
ADMINISTRADOR

[Handwritten signature]

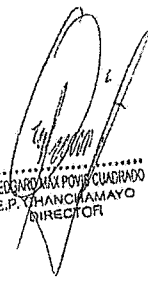
- En la cena considerar tres (03) segundos + infusión; sopas 2 o 3 veces por semana; ymazamoras 1 o 2 veces por semana.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

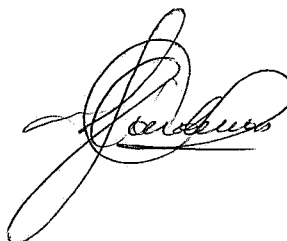
DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO. OPCION 02: SEGUNDO ó SOPA + 02 PANES + Infusión o mate.	SOPA O ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + RESFRESCO INFUSION + FRUTA	SEGUNDOS + INFUSION o SOPAS + INFUSION

NOTA: -

- La opción 1 del desayuno se brindará leche 3 veces por semana como mínimo.
- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- Los insumos a utilizarse en la preparación de las raciones obedecen a la zona y estación donde se encuentren el Establecimiento Penitenciario


 INSTITUTO NACIONAL
 PENITENCIARIO
 E.P. CHANCHAMAYO
 DIRECTOR


 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
 C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
 ADMINISTRADOR
 E.P. CHANCHAMAYO




RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑOS:

DESAYUNO	REFRIGERI O	ALMUERZO	REFRIGERI O	CENA
<p>LECHE, LECHE CON CEREAL, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA</p> <p>+ 01 PAN</p> <p>+ MARGARINA, MERMELEDA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO.</p>	<p>POSTRE o FRUTA o YOGURT (según la edad).</p>	<p>SEGUNDO o SOPAS ESPESAS o PAPILLAS + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO. (según la edad).</p>	<p>Mazamorra o COMPOTAS CON FRUTAS o LECHE</p>	<p>SEGUNDO o SOPAS ESPESAS o PAPILLAS. + INFUSION.</p>

NOTA: -

En el desayuno se brindará leche diariamente sola o con cereal.

Considerar sopas o papillas (1) una vez por semana según edad del niño.


Lic. EDGAR MAXIMO CUADRADO
DIR. CHANCHAMAYO
DIRECTOR


C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO



CUADRO N°01

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS
INTERNOS(AS)

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	LECHE FLUIDA DE VACA O LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	125 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	ACEITUNAS	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	POLLO CON HUESO (PRESA)	3 VECES POR SEMANA	160 g.
	POLLO SIN HUESO O PICADO PULPA	2 VEZ POR SEMANA	100 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CABRITO O CARNERO O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PESCADO ENTERO	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.



Ux. EDGARDO MAX POMA CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Elvis Jatin CARO ZARATE
ADJUNTO

[Handwritten signature]

CENA	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO MOLLEJA, O CORAZON)	01 VEZ POR SEMANA	100G
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	01 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	130 g
	TRIGO o QUINUA o PAPA SECA, (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g
	PAPA PARA PICADOS	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	4 VECES POR SEMANA	100 g
	FRUTAS: PLATANOS, O NARANJAS O MANDARINAS U OTROS	DIARIO	150 g.
	VERDURAS (EN PREP. QUE CORRESPONDA)	DIARIO	40g
	VERDURAS (PARA ENSALADAS)	DIARIO	100 g
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	2 VECES POR SEMANA	90 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	130 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE o PLATANO o OLLUCO (ACOMPAÑANTE)	6 VECES POR SEMANA	50 g
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	40 g.



Lc. EDGAR FARIAS POVIS CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Elio John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO


[Handwritten signature]


OTROS	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO) ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	2 VECES POR SEMANA ADECUADO AL MENU	60 g.

Nota:

- La relación de Menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
- Para internas y persona INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.

Diariamente se entregará a los internos como mínimo 2 litros de agua hervida


.....
Lr. EDGARDO MAX POYS CUADRADO
R.M. CHANCHAMAYO
DIRECTOR


.....
C.P.C. EIVIS JOHA CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO



CUADRO N° 02

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR
POR PERSONAL DE INPE

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	2 VECES POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	25 cc
	MACA, HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA	2 VECES POR SEMANA	25 cc
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA:		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.



Ux. EDGARDO MAX POVIS CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO



C.P.C. ELVIS JOHN CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

[Handwritten signature]

JO

RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g.
CABRITO O CARNERO O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
GALLINA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 g.
TRIGO o QUINUA (EN GUIOSOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
MENESTRAS (EN GUIOSOS)	3 VECES POR SEMANA	80 g.
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
FRUTAS	DIARIO	150 g.
VERDURAS (EN ENSALADAS)	DIARIO	100 g.
VERDURAS (EN PREP. QUE CORRESPONDA)	DIARIO	40 g.
RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
ARROZ	4 VECES POR SEMANA	90 g.

CENA



EDGAR MAX POMA CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



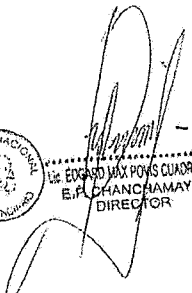
C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR


[Handwritten signature]

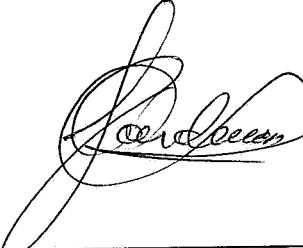
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g
PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g
VERDURAS	DIARIO	40 g.
FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
OTROS ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

Nota:

- La relación de Menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
- Diariamente se entregará al personal INPE, como mínimo 2 litros de agua hervida.


INSTITUTO NACIONAL
DE EDUCACIÓN
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR


INSTITUTO NACIONAL
DE EDUCACIÓN
C.P.C. ELÍAS JOHN CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO



CUADRO N° 03

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR NIÑOS

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 G. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD PAN DIARIO	30 g.
	LECHE FLUIDA DE VACA O LECHE EVAPORADA (SOLA)	2 VECES POR SEMANA	250 cc 100 cc
	LECHE FLUIDA DE VACA (CON CEREAL) LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	5 VECES POR SEMANA	200 cc 70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA	5 VECES POR SEMANA	20 cc
	MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELEDA	1 VEZ POR SEMANA	07 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA O HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	FRUTA	3 VECES POR SEMANA	150g.
REFRIGERIO	YOGURT	2 VEZ POR SEMANA	125 cc
	POSTRE	1 VEZ POR SEMANA	200 cc o según prep.
	HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	RES PULPA Y POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	70 g.
ALMUERZO	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	120 g.
	CERDO SIN HUESO	1 VEZ POR QUINCENA	80 g.
	PESCADO (FILETE 10% COMESTIBLE)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	MENUDENCIA DE RES (CORAZÓN, PANZA, HIGADO)	1 VEZ POR QUINCENA	90 g.
	ARROZ	7 VECES POR SEMANA	60 g
	QUESO, LECHE, HUEVOS Y/O DERIVADOS	1 VEZ POR SEMANA	según prep.
	MENESTRAS (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FRUTA O EN COMPOTAS	3 VECES POR SEMANA	150 cc
REFRIGERIO			



EDGARDO HUANCA CUSCADO
E.P. CHANCHAMAYO



C.P.C. ELVIS JOHN CARO ZARATE
ADMINISTRATIVO

[Handwritten signature]

	LECHE EVAPORADA	3VECES POR SEMANA	100 cc
	LECHE EVAPORADA (ACOMPAÑANTE MAZAMORRA)	3VECES POR SEMANA	70 cc
	SÉMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	6 VECES POR SEMANA	25 g.
CENA	RES PULPA Y POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	50 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADOS (FILETE 10% COMESTIBLE), MARISCOS, PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y/O DERIVADOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	50 g
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FIDEOS, SÉMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORÓN, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	20 g.
OTROS	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS	ADECUADO AL MENU	

Nota:

- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.
- Diariamente se entregará a los niños, como mínimo 1.0 litro de agua hervida



Dr. EDGARDO MAXIMO CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P. Efraín CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

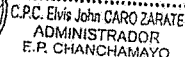
[Handwritten signature]

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA: La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional



FORMATO B

MODELO DE FORMATOS DE MENÚS DEL PERSONAL DEL INPE

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

ALIMENTO	PES O BRU TO (g)	PESO NETO (g)	PRO TEÍ N AS (g)	GRA SAS (g)	CH O (Car bohi drat os) (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL DE KILOCAL ORÍAS
						PROT	GRASA S	CHO	
DESAYUNO									
SUB TOTAL						VCT DESAYUNO		KCAL.	
ALMUERZO									
SUB TOTAL						VCT ALMUERZO		KCAL.	
CENA									
SUB TOTAL						VCT CENA		KCAL.	
						TOTAL VCT(g)			
						TOTAL VCT%			
VCT (Kcal)						TOTAL MENU		TOTAL VCT	
								TOTAL KCAL.	

Nombre y firma de la Persona Natural o
Representante Legal o Apoderado Común

D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA: La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista
Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional



Dr. EDGAR RAYPOVS CUADRADO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Evis Jolina CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

[Handwritten signature]


7

FORMATO C

COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE LOS MENÚS PROPUESTOS.									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

VCT (g)				VCT CENA	KCAL.
VCT(Kcal)					
VCT (%)					
				TOTAL VCT MENU	TOTAL KCAL

NOTA: La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional

 C.P.C. Elvis John CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

[Signature]

CUADRO N° 01

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS(AS)

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	LECHE FLUIDA DE VACA O LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	ACEITUNAS	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	POLLO CON HUESO (PRESA)	3 VECES POR SEMANA	160 g.
	POLLO SIN HUESO O PICADO PULPA	2 VEZ POR SEMANA	100 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CABRITO O CARNERO O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PESCADO ENTERO	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.



Lt. EDGARDO MAX POBIS CUADRADO
R.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. Elvis JOSE CARO ZARATE
ADMINISTRADOR
E.P. CHANCHAMAYO

[Handwritten signature]

	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, O CORAZON)	01 VEZ POR SEMANA	100G
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	01 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	130 g
	TRIGO o QUINUA o PAPA SECA, (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g
	PAPA PARA PICADOS	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	4 VECES POR SEMANA	100 g
	FRUTAS: PLATANOS, NARANJAS O MANDARINAS U OTROS	DIARIO	150 g.
	VERDURAS (EN PREP. QUE CORRESPONDA)	DIARIO	40g
	VERDURAS (PARA ENSALADAS)	DIARIO	100 g
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	2 VEZ POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	2 VECES POR SEMANA	90 g



INPE- DIRECCIÓN REGIONAL CENTRO HUANCAYO
E.P. CHANCHAMAYO
DIRECTOR



C.P.C. ENIS JOHN CARO ZARATE
ADMINISTRADOR

[Handwritten signature]

	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	130 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE o PLATANO o OLLUCO (ACOMPAÑANTE)	6 VECES POR SEMANA	50 g
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	40 g.



 LUIS ROGELIO PÁEZ CUADRADO
 E.P. CHANCHAMAYO
 DIRECTOR



 C.P.C. Elvira Joha CARO ZARATE
 ADMINISTRADOR
 E.P. CHANCHAMAYO



ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE RIO NEGRO
CONDICIONES BÁSICAS DE LA CONTRATACIÓN DIRECTA DEL "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS INTERNOS (ASI) NIÑOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24X48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE RIO NEGRO DE LA OFICINA REGIONAL CENTRO HUANCAYO"

I. **OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:**
Contratación directa del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS INTERNOS (ASI) NIÑOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24X48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE RIO NEGRO DE LA OFICINA REGIONAL CENTRO HUANCAYO"

II. **CANTIDAD DE RACIONES SOLICITADAS:**
Se especifica en el siguiente cuadro:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD RACIONES	DÍAS	CANTIDAD APROX. DE RACIONES
P.RIO NEGRO	Alimentos preparados para internos (ASI) niños	Ración	830	15	12,450
	Alimentos preparados para el personal INPE que trabaja 24x48 horas	Ración	24	15	360
CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES POR 15 DÍAS					12,810

La cantidad de raciones solicitadas se ha considerado de acuerdo a los planes de alimentación del personal de P. RIO NEGRO

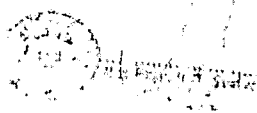
III. **LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.**

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	CIUDAD	DIRECCION
P.RIO NEGRO	P.RIO NEGRO	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE RIO NEGRO DE LA OFICINA REGIONAL CENTRO HUANCAYO

IV. **PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO.**
El plazo de ejecución del servicio será de 15 días calendario.

V. **RESULTADOS ESPERADOS**
El servicio de alimentación del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS INTERNOS (ASI) NIÑOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24 X 48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE RIO NEGRO" será:

El servicio de alimentación será de 05 meses a 05 años de edad y personal INPE que trabaja 24x48 horas el consumo de una ración preparada en cantidad y calidad la misma que consume con los estándares nutricionales y de salud establecidos en la norma INPE 001-2023.



Dr. Rolando A. Rueda Muñoz
ADMINISTRADOR
P. RIO NEGRO

[Firma manuscrita]

- 5.3. Almacenar el Programa del Control de Alimentos (PCA) Programa del Control de Alimentos de la Dirección Regional Centro Huancayo, para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos que se consumen en el establecimiento, así como la correcta manipulación y almacenamiento de los alimentos, de acuerdo a las normas técnicas y estándares de calidad y seguridad alimentaria correspondientes a cada grado de riesgo.
- 5.4. Almacenar y producir alimentos a granel en la elaboración de la comida diaria aptos para consumo humano, de acuerdo a las normas técnicas y estándares de calidad y seguridad alimentaria, de acuerdo a las normas técnicas y estándares de calidad y seguridad alimentaria correspondientes a cada grado de riesgo.
- 5.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Dirección Regional Centro Huancayo.
- 5.6. El servicio de alimentación para internos y personal de Seguridad de Salud del Establecimiento de RIESGO de la Dirección Regional Centro Huancayo, de acuerdo a las normas técnicas y estándares de calidad y seguridad alimentaria correspondientes a cada grado de riesgo.

VI. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

6.1. Equipo de control de alimentos:

La supervisión, verificación, evaluación y control del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS INTERNOS (AS) MENOS Y PERSONAL DE SERVICIO JAJAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE RIO NEGRO" se realizará en función a las características técnicas, económicas, sociales y culturales, que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos, conformado por el Director Administrativo y Nutricional, quienes son responsables de la ejecución y control del servicio de alimentación para internos y personal de Seguridad de Salud del Establecimiento de RIESGO de la Dirección Regional Centro Huancayo.

El Equipo de Control de Alimentos se conforma por los siguientes miembros: Director Administrativo y Nutricional, y el personal que se requiere para la ejecución y control del servicio de alimentación para internos y personal de Seguridad de Salud del Establecimiento de RIESGO de la Dirección Regional Centro Huancayo.



Director Administrativo y Nutricional



Director Administrativo y Nutricional

[Handwritten signature]

NEGRO para su designación, con la finalidad de optimizar su función de supervisión siendo responsabilidades de ellos dar la conformidad del servicio


6.2 Funciones del Equipo de control de alimentos:


- ii) Elaborar los menús para cada semana (30) días propuestos por el Contratista
- iii) Controlar que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de las cocinas y pabellones
- iv) Verificar que diariamente se cumplan la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los cuales que están descritos en los formatos de clasificación correspondientes.

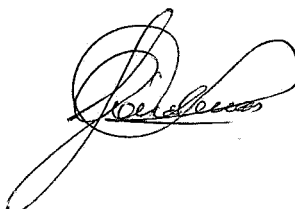
6.3 Otras funciones del Equipo de Control de Alimentos:

Además, el equipo de control de alimentos verificará

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y distribución del 01, 02 y 03 de alimentos descritos en el Anexo A.1
- ✓ Que los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para el consumo humano y cumplan con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas Normas Sanitarias y del Código Alimentario
- ✓ Que los pisos, paredes y techo de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios, húmedos y en buen estado de conservación
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido
- ✓ Que el montaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (tallas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, pastas, recipientes, licuadora, cocina a gas, etc.) estén en buen estado de conservación y no deben ser de material que no produzca ni emita sustancias tóxicas ni sabores y olores desagradables que no sean absorbentes, sean resistentes a la corrosión y soporten operaciones de limpieza y desinfección teniendo superficies lisas, exentas de grietas y celdulas con una renovación semestral o cada vez que se requiera. Los tapetes, vasos y utensilios para la distribución de los alimentos del personal INPE serán de un material sanitario (acero inoxidable) renovándose cada vez que se requiera así mismo los menajes de cerámica y/o vidrio serán renovados trimestralmente o cada vez que se requiera. Así mismo proporcionará los recipientes para la distribución adecuada de los alimentos a cada población según sea necesario en buen estado de conservación, limpieza y desinfección
- ✓ Que el trabajador o quien haga sus veces, cocinero profesional o chef propuesto por el contratista así como los técnicos ayudantes de cocina, personal de limpieza cuenten con carnet o constancia sanitaria vigente y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias como son: camisa o blusa, pantalón, gorro, mascarilla protector nasal, guantes, mandil o delantal, botas de jeta o zapatillas blancas y guantes. La indumentaria se diferenciará por colores de acuerdo a las actividades que realicen, como de color blanco de los directos manipuladores de alimentos. Los platos que contengan con dos moldes para siempre en limpieza
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia sean desechados en recipientes adecuados con tapa


Jefe de la Oficina de
Asesoría Técnica


Lic. Rolando S. Riquelme
ADMINISTRADOR
E.F. MICHENO



respectivamente para luego ser retirados con frecuencia del ambiente de la cocina.

- ✓ Que el supervisor o representante del contratista ante su Retocheo, debe estar en la cocina para identificar como tal, al mismo tiempo con la firma y constancia de la visita (vigente).
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente (trimestral) o cada vez que se requiera los documentos requeridos por la Oficina Regional Centro Huancayo, que forman parte de los expedientes del municipio, del comedor o de la sala o del presupuesto, ingresos, ayudas de cocina, persona de apoyo y del supervisor o representante.
- ✓ Que la cocina alimenticia (interio) se bandede a los estudiantes, niños y niñas INPE sea ubicada en las piscinas acoradas (de 2 m x 1.5 m para las piscinas) de 1.5 m x 0.50 m para los niños y niñas INPE la piscina no será ubicada en la entrada al ambiente de las cocinas. Asimismo, se ubicará una piscina acorada (1 m x 0.50 m) en la entrada de cada piscina de cocina. Esta piscina será la única que se bandede en la entrada de cocina, quedando prohibido por el Contratista.
- ✓ Que el Contratista realice periódicamente (trimestral) acciones de desinfección, desinfección y desinfección, con eliminación de vectores en el ambiente de la cocina y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo certificado por la empresa que realizó el servicio.
- ✓ Que el contratista ingrese carnes de aves, cerdos, vacas y pollo, pollo, pollo, vacas y productos marinos o microbiológicos frescos, congelados y ahumados en envases aptos para el consumo humano. El tipo de ingreso de estos alimentos será determinado por el Comité de Control, Registro y Seguimiento del E.F. y con conocimiento anticipado del Municipio y que haga sus veces.

El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo del contrato del servicio.

6.4. Horario de distribución de alimentos:


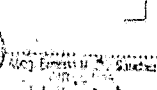
La medición de los resultados se efectuará además verificando la distribución de la ración alimenticia planificada a cada grupo beneficiario según el siguiente horario:


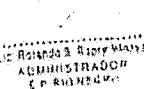
	INTERNOS (ASI)	PERSONAL INPE	NIÑOS
DESAYUNO	06:30 a 07:30 horas	06:30 a 07:15 horas	06:30 a 07:30 horas
ALMUERZO	12:00 a 13:00 horas (*)	12:00 a 13:45 horas (*)	12:00 a 13:00 horas
CENA	18:30 a 19:30 horas	18:30 a 19:30 horas	18:30 a 19:30 horas

(*) El horario de ALMUERZO de Personal INPE e Internos se ajustará a la realidad de cada establecimiento penitenciario y al Reglamento de Seguridad.

6.5. Supervisiones:

- a) El Director General, El Administrador de la Logística y Mantenimiento de la Oficina Regional Centro Huancayo, efectuarán supervisiones programadas y/o



la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución del contrato deberá constar en actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de sanciones y/o acciones que correspondan. Asimismo los citados funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo bastando para que sea válida el acta la firma de uno de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.

El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.

VII. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

7.1. Condiciones mínimas:

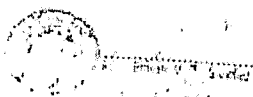
El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el Anexo 3.1.

7.2. Normas técnicas a cumplir:

- Todas las materias y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia según actas para consumo humano, y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre Alimentos. Asimismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0018-D-19-S/00M.
- Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al OAG/PCR N° 19 (1997) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre-cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de cocina para colectividades, Codex Alimentarius Normas Técnicas Peruanas y Normas Sanitarias.
- Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y venta de las raciones alimenticias trimestralmente y cada vez que se lo requiera.

Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá aplicar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, siendo los parámetros de referencia para la vigilancia sanitaria (D.S. N° 007-98-SA art. 58 y al 68-B modificados con D.S. N° 004-2012-SA) los cuales comprenden el Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) asimismo se implementará el Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) correspondiente y demás normas sanitarias relacionadas.

- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando la Oficina Regional Centro Huancayo lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones generales de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas e inertas las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por OIVAO, o por la autoridad competente, siempre y cuando el área usuaria determine y solicite.



Dr. Rolando S. Rojas Vique
ADMINISTRADOR
P. M. RICHARDO

mediante documento que exista evidencia de la falta de inocuidad y calidad de los alimentos preparados o insumos para su preparación. Los casos que demanden acciones a cargo del contratista, máximo 02 veces al mes, las subsecuentes evaluaciones correrán a cargo de la Entidad, pero dando en su responsabilidad en el control de este aspecto a la Entidad, pero dando en su calidad por la entidad en la facturación del mes siguiente. El control de calidad está referido a la verificación del total de adulterios que afecta la calidad alimenticia evaluada y a la evaluación microbiológica que determine si, en el momento que es apto para consumo humano, justificando la conformidad con la internacional exigencia.

1. Certificación de inocuidad de los alimentos y productos alimenticios, los se solicitan para la elaboración de las raciones alimenticias:

Las carnes de aves vacunas, cerdos y porcinos frescos y/o congelados, vísceras y productos marinos o hidrobiológicos pesqueros a la preparación de las raciones serán para cada uno de ellos frescos o congelados, según sea el caso, presentando que dichos alimentos se encuentren en buenas condiciones de higiene y calidad, debiendo estar autorizados por SANA, con garantía de inocuidad, inocuidad y aptos para el consumo humano, en concordancia con lo establecido en el D.S. N° 2008-AG y D.S. 044-2011 AG, el equipo de control de alimentos de la Oficina Regional Centro Huancayo, solicitará al contratista a que presente o certifique la calidad correspondiente, cada vez que estos alimentos ingresen al establecimiento penitenciario.

El pescado y productos hidrobiológicos serán aptos para consumo humano y se regirán según lo establecido en el D.S. 044-2001 PE Norma Técnica para las Actividades Pesqueras y Acuicultura, siendo fresco o congelado, así como la anchoveta y la polca por su alto valor nutricional en su estado natural, conservas empujadas salpêtres y otras variedades de productos alimenticios congelados destinados a la preparación de las raciones, deberá contar en su rotulado o etiquetado con la fecha de vencimiento, la misma que deberá ser utilizada a consecuencia antes de su periodo de caducidad, asimismo, para su conservación, deberá garantizar su temperatura de cadena de frío y propiedades organolépticas que garanticen que son aptos para el consumo humano en concordancia con el D.S. 040-JTC-1-PE, D.L. N° 1364.

- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D.S. 007-90-PA, Reglamento Sanitario Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Los productos alimenticios que se utilizan para la elaboración de raciones de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad y inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación, con la Resolución Suprema Nº 0010-81-SUP/VM.

7.3. Protocolo Sanitario NO CORRESPONDE



Ing. Fredy Y. Ortiz
JEFE DE OFICINA



Ing. Ronald A. Ríos Moya
ADMINISTRADOR
EJECUTIVO

[Handwritten signature]

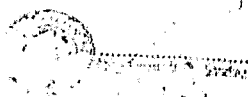
7.4 De las instalaciones, equipos, enseres y otros:

- a. Por medida de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de RIO NEGRO de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- b. El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente en buen estado de conservación para la elaboración de dichas raciones.
- c. La Oficina Regional Centro Huancayo, cederá en uso las instalaciones de cocina y el ambiente destinado para atender del Establecimiento Penitenciario de RIO NEGRO, habiendo el contratista retribuir mensualmente por dicho concepto la suma de Noventa y cinco mil con 00/100 Soles (S/ 95,000.00), al Establecimiento Penitenciario de RIO NEGRO, monto que se será descontado de la facturación mensual del servicio de alimentación.
- d. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Centro Huancayo por concepto de utilización de energía eléctrica y agua el equivalente al 2% del importe facturado por el proveedor, dicho monto se descuenta directamente de la facturación efectuada por el concepto del servicio de alimentación. Este monto está considerado dentro de otros gastos e ingresos indirectos del valor Estimado.
- e. El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Centro Huancayo, en buenas condiciones de funcionamiento así como en buenas condiciones higiénicas y de seguridad así también en buen estado de conservación reduciendo los riesgos de contaminación.

7.5 Del personal del contratista:

a. Representante

- ✓ La designación y/o cambio del Representante o personal contratado de la empresa se realizará previa autorización del Equipo de Control de Alimentos y suministrado al Equipo de Logística de la Oficina Regional Centro Huancayo los mismos que deberán cumplir con las normas de seguridad del penal.
- ✓ El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en administración, higiene y conservación de alimentos. Son funciones del representante del contratista:
 - i. Cumplir cada tres (03) meses los ambiente cediados por el INPE en coordinación con el administrador del Penal. El costo será asumido por el contratista.
 - ii. Disponer que la distribución y servicio de las raciones alimenticias este conforme al requerimiento calórico y nutricional de los beneficiarios y en el horario establecido.
 - iii. Coordinar con el administrador del establecimiento penitenciario la expedición de los carnets o constancias sanitarias por el nutricionista, cocinero profesional o chef, interna ayudantes de cocina y personal de



Lic. Rolando R. Riquelme
ADMINISTRADOR
E. P. RIO NEGRO

[Handwritten signature]

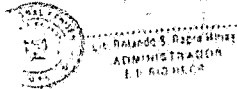
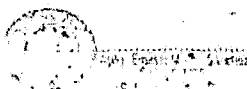
1.4

- empieza por la recepción correspondiente al tipo de servicio y mantenimiento.
 4. Mantener las instalaciones celdas en buenas condiciones en cuanto a seguridad y conservación.
 5. Mantener los cuartos baños y duchas propios y en el área de deshechos y en buen estado de conservación y en buen estado de conservación y en buen estado de conservación, los recipientes para la distribución adecuada de los alimentos a cada pabellón manteniéndose en buen estado de conservación empieza y deshechos.
 6. Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
 7. Verificar que los alimentos y productos alimenticios en estado fresco y/o congelados que ingresen al establecimiento penitenciario se encuentren en buen estado de conservación, buena calidad sanitaria y sean aptos para el consumo humano.
 8. Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente del día a día la prestación de los servicios idóneos hasta la culminación de su turno (cena) para lo cual el representante del contratista deberá de velar por la correcta distribución del mismo.
 9. Sustituir las actas de supervisión del servicio de alimentación, levantadas por el equipo de control de servicio de alimentación del penal. Asimismo, suscribir las actas del momento público (LPS) DURESA DC, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones.
- Cuando se efectúen inspecciones o insuaciones al servicio de alimentación el representante de la contratista no podrá por ningún motivo ocasionar las insuaciones donde se desarrolla el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario.
10. Recepción y del trámite de atención oportuna a las solicitudes de la Dirección y administración del Establecimiento Penitenciario. El representante con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación acordado deberá facilitar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación a la de recibir y/o supervisar las observaciones presentadas en la ejecución.

El Representante deberá laborar a tiempo completo, de lunes a viernes dentro de las instalaciones del penal. La permanencia deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 18:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio. Previa coordinación con el Administrador del establecimiento penitenciario o quien haga sus veces podrá autorizar el egreso diario por motivo de trabajo para que realice actividades propias relacionadas a su función.

n. Nutricionista

1. El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista titulado colegiado y habilitado con experiencia en la actividad en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos. No brinda servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, centros de establecimientos penitenciarios). Deberá laborar a tiempo completo, 08 horas diarias, de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal. La permanencia del nutricionista deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 18:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.



[Handwritten signature]

- El Nutricionista cumple funciones de controlar, monitorear y verificar la inocuidad de los alimentos desde la recepción, almacenamiento, conservación, preparación y distribución, asegurando la calidad sanitaria y nutricional de los raciones así como la aplicación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y del Programa de Higiene y Saneamiento en el establecimiento donde se elaboran los alimentos.

El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, previa evaluación y aprobación del Equipo de Control de Alimentos y comunicado al Equipo de Logística de la Oficina Regional Centro Huancayo.

c. Cocinero profesional o chef

- El Contratista deberá contar con un cocinero profesional o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero profesional o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio, debiendo laborar (08) horas diarias de lunes a domingo dentro de las instalaciones del establecimiento penitenciario. La permanencia del cocinero profesional deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 12:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.

- El cocinero profesional o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero profesional o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente, previa evaluación y aprobación del Equipo de Control de Alimentos y comunicado al Equipo de Logística de la Oficina Regional Centro Huancayo.

d. Personal de limpieza y ayudantes de cocina

El Personal de Limpieza y Ayudantes de Cocina: El personal de cocina y limpieza para servicios de menor de 600 raciones será de 6 como mínimo, para los servicios de 600 a 800 raciones será de 7 y para los servicios de más de 800 será de 12. R.S. N° 019-2019-SAN/DVM.

- En el caso de personal de limpieza y ayudantes de cocina el horario será durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08) horas diarias de lunes a domingo dentro de las instalaciones del establecimiento penitenciario. La permanencia deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 16:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.

Tiempo completo: Cuenta entendido que el rango comprende desde el desayuno hasta la distribución de la cena para asegurar el servicio de alimentación conforme con los horarios establecidos en la distribución de la ración alimenticia preparada en la cocina penitenciaria 6.1 y de lunes a domingo.

- ✓ Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SHIP, seguros así como cualquier otro beneficio que corresponda de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 001-2011-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación con



Lic. Rolando S. Rivas Vilca
ADMINISTRADOR
E. HUANCAYO

[Handwritten signature]

se laborará con la Oficina Regional Centro Huancaayo - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contralaga, de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

a. Personal Interno

- La empresa contratista podrá contar opcionalmente en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos de la población penitenciaria con personal interno que será solicitado a la Dirección de establecimiento penitenciario a través de una carta solicitud.
- Este personal debe ser evaluado, autorizado por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga (Ley 27626 - Ley que Regula la Actividad de las Empresas Especiales de Servicios y de las Cooperativas de Trabajadores). Así mismo la empresa contratista remitirá una copia de pagos mensuales de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSAQUO, OSA, seguros y otro beneficios a concepción que por ley se dispone a la Administración del Establecimiento Penitenciario. A partir del primer día de labores deberá remitir una copia de los laborales del Contratista.

b. Otras consideraciones

- El contratista proveerá a su personal de acuerdo la documentación necesaria como mínimo de dos juegos cada seis (06) meses o cada vez que sea necesario para la preparación de las raciones alimenticias (mandos, lazo, impermeable, camisa o chaqueta, pantalón, botas de goma o similares, paños, mascarilla, lencería, guantes y gorros, repelente de mosquitos o lo que sea necesario que realice).
- El personal que labora en las cocinas deberá estar vinculado sin haber enfermado, en su caso deberá presentar certificado de control médico sobre alimentación y higiene de alimentos para responsabilizar al contratista.
- El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los alimentos mismos que según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato, el contratista es responsable y asume los pagos que corresponden por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Centro Huancaayo no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos deberán incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia de informe psicológico, informe social y copia del carnet de identidad con foto vigente, copia de certificados de capacitación y otros que sean de la programación de su establecimiento.
- El expediente del funcionario, funcionario profesional o chef y del representante y personal externo del contratista contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad (DNI), Domicilio, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Políticos, Título Profesional y Certificado de Matrícula y colegiatura profesional, Título o Diploma (funcionario profesional o chef) copia de carnet o licencia profesional vigente.



Ing. Espinosa, C. Andrés



Lt. Ricardo S. Pardo Muñoz
ADMINISTRACIÓN
J. R. HUANCAYO

[Firma manuscrita]

- Bajo ninguna circunstancia se permitirá que el personal del contratista inicie labores sin contar con la documentación descrita en este numeral.
- El contratista recibirá dentro de los 07 días calendario de inicio de la prestación del servicio la copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.
- Este expediente puede ser solicitado en cualquier momento por los órganos encargados de la supervisión y/o fiscalización imprevista. Solo los internos autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario pueden permanecer en los ambientes de cocina y quinación de encontrarse la presencia de internos no autorizados por el citado consejo en labores de la cocina y quinación se dejará constancia de ello e implicará la aplicación de penalidad al contratista.
- El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- El personal del Contratista estará sujeto al control y supervisión en el Establecimiento Penitenciario para tal efecto registrarán su ingreso y/o egreso en el Sistema de Control de Visitas de Puerta Principal del penal de presentarse inconvenientes para su registro por causas imputables a la actividad deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal y comunicar por escrito al Equipo de Control para su conocimiento en el plazo máximo de 02 días hábiles de suscitado el hecho.
- El contratista por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, ferretería, entre otros) puede reemplazar al personal a quien le ha sido asignada la supervisión o representante, cocinero o chef, auxiliar(es) personal de cocina, personal de limpieza por otro que reúna iguales o superiores características a las previstas en las Bases Integradas para el personal a ser reemplazado. Debiendo remitir el expediente o curriculum vitae con copia del reemplazante al Equipo de Control de Alimentos con un plazo máximo de 05 días hábiles antes que se cumpla la relación contractual entre el contratista y el personal a ser sustituido o se produzca la licencia o hecho generador del reemplazo. (El incumplimiento será causal de penalidad) la solicitud de reemplazo de personal será evaluada y autorizada por el Equipo de Control de Alimentos. La autorización del reemplazo deberá ser comunicada al Contratista por un documento suscrito por todos los integrantes del Equipo de Control de Alimentos y posteriormente comunicado al Equipo de Logística.
- De no existir documento suscrito por todos los integrantes del Equipo de Control de Alimentos se considerará NO autorizado el reemplazo.
- Ejecutar el servicio con otro profesional no autorizado por el Equipo de Control de Alimentos (documento escrito), será causal de aplicación y deducción de penalidad.
- En caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y/o permanencia del personal asignado a tiempo completo o parcial durante la ejecución del servicio de alimentación el órgano o persona que supervisa levantará acta correspondiente para la aplicación de la penalidad respectiva.

7.6 De la ración alimenticia:

La ración alimenticia a elaborarse está descrita en una Relación de Menus acompañada del Formulario correspondiente al mismo que deberá incluir los ingredientes o los nacionales descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (KCT); la distribución de las raciones en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de raciones que aportan los



Lic. Rolando S. Bazay Nikaya
ADMINISTRADOR
C. P. HUANCAJO

[Handwritten signature]

botellas llenas y carbonatadas. La Ración de Menú y los Alimentos serán
suministrados por el Contratista y el personal encargado y habilitado que opere para el
Contratista (Formato A, Formato B, Formato C). Cabe precisar que la experiencia
operacional de la dedicación debe estar en concordancia con las Tablas Tarifarias
de Composición de Alimentos del Ministerio de Salud 2017 o la que se encuentre
vigente a la fecha.

7.7. De los utensilios, enseres y otros:

El contratista proveerá los utensilios, enseres, equipos eléctricos, olla, gasera y
otros necesarios para la prestación del servicio, cumpliendo asimismo con la
preparación de alimentos deberá estar en forma continua y permanente
manteniéndose en buenas y/o buenas con las normas de seguridad alimentaria, los
cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros.

7.8. Del inicio del servicio

Al momento de iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el
estado de conservación de la infraestructura y de los bienes que se podrán al
Contratista para la ejecución del servicio, los bienes que deberán ser devueltos
a través del respectivo mantenimiento preventivo y correctivo, para la
continuación del servicio.

7.9. Otras consideraciones:

- En el caso de incumplimiento por razones cualitativas de reparto o de calidad
de las raciones en los horarios señalados en el presente, así como por deficiencias en su presentación
como puedan ser quemados, untados o malogrados según Acta correspondiente de la
Oficina Regional Centro Huancayo, establecerá una penalidad de multa diaria
a la establecida en la normatividad vigente para lo cual bastará con el Acta del
personal penitenciario encargado de la supervisión.
- El contratista se compromete que sus actos y los de sus representantes, así como
de toda persona que asigne para brindar el servicio, reúnan los requisitos de integridad, honestidad, lealtad,
honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza económica, cuya
responsabilidad la asume solidariamente. Así mismo, garantizará todos los aspectos
de salud y de seguridad establecidos en el Establecimiento Penitenciario.
- De detectarse el ingreso de drogas y/o sustancias prohibidas por la
normatividad penitenciaria así como también la salida de bienes que son
patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del
contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad del
establecimiento, levantará un Acta de Incautación o Decretos por sospecha de
riesgo con lo que dispone las normas legales vigentes. En caso de que el
CONTRATISTA padezca un plazo no mayor de dos (2) días hábiles, a
comenzar a partir de efectuadas la comunicación para reincorporar al personal por
el que se genera alguna condición. El CONTRATISTA que incurra en lo anterior
a dicho personal se procederá a la resolución automática del contrato.
- El costo de servicio de alimentación para internos (cas, niños y personal) del
Establecimiento Penitenciario, incluye mano de obra, materiales y la respectiva
prevención de los ambientes de las cocinas y todo lo necesario para la correcta y
buena ejecución del mismo.

VIII. PERSONAL DESTACADO POR LA EMPRESA CONTRATADA:



Ing. [Nombre] J. [Apellido]
[Cargo]



Ing. [Nombre] J. [Apellido]
[Cargo]


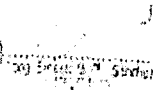
[Firma manuscrita]


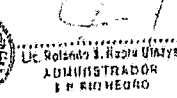
- 8.1 El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de carnes de aves, vacunos, cerdos y porcinos frescos y/o congelados, vísceras y productos marinos, etc., frescos o congelados y alimentos en crudo aptos para el consumo humano, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (Cocinero profesional o Chef de Cocina, Nutricionista Responsable, etc.), experiencia y destreza en el oficio, con el empleo de equipo adecuado y el destaque de personal con experiencia y destreza calificada.
- 8.2 En este sentido, el contratista, para efectos de no alterar la seguridad integral del Establecimiento Penitenciario, destacará a todo el personal necesario a nuestra Policía La Administración Penitenciaria para quien supervisa el desarrollo de las labores de cocina y nutrición conforme a las disposiciones técnicas y condiciones mínimas del servicio de alimentación. El personal deberá cumplir las siguientes condiciones mínimas y en las condiciones detalladas:


PERSONAL

REQUISITOS MINIMOS

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none">• Titulado. Requisito de calificación• Colegiado y habilitado. Su presentación no realizara al inicio de la prestación efectiva del contrato, es decir que la habilitación deberá tener fecha igual o anterior al inicio de ejecución del servicio según lo establecido en el contrato correspondiente.• Experiencia mínima de 02 años en el servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal requerido.• Contar con certificados y/o constancias de capacitación en Salud Pública y/o Nutrición, donde dicha capacitación deba tener una duración de 10 horas como mínimo (curriculum vitae). La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bioquímicos).
Representante Responsable	<ul style="list-style-type: none">• Modelo secundaria completa.• Experiencia mínima de 02 años en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. La experiencia del personal debe acreditarse con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal requerido.• Contar con Certificados y/o Constancias de capacitación en Salud Pública y/o Nutrición, donde dicha capacitación deba tener una duración de 10 horas como mínimo (curriculum vitae). La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bioquímicos).
Cocinero Profesional	<ul style="list-style-type: none">• Título de Técnico en Cocina, Pastelería y/o Pastería, emitido por una entidad cuya modalidad de estudio esté reconocida por el

 
Lic. Rolando J. Ríos VIMAY
ADMINISTRADOR
P. H. HUANCA



10

Ministerio de Educación

- Experiencia mínima de 02 años como docente o especialista en el servicio de alimentación. La experiencia se acreditará en parte con la respectiva conformidad constancias certificadas o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia de la persona propuesta para la prestación del servicio.
- Conto con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos, la misma capacitación debe tener una duración de 20 horas como mínimo. Asimismo, la capacitación podrá ser otorgada por entidades públicas, privadas, especializadas en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatología).

Persona de
Empresa

• Si el personal contratado es externo

La experiencia solicitada para el personal de Empresa que presente el puesto será de menor de 01 año. La experiencia se acreditará mediante constancias con su respectiva conformidad constancias certificadas o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. Asimismo, deberá acreditar por el certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos, la capacitación podrá ser otorgada por entidades públicas, privadas, especializadas en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatología).

• Si el personal contratado es interno

El Contratista en caso de ser reconocido con la Buena Práctica, podrá acreditar personal interno del establecimiento, perteneciente a una institución en funciones de empresa, cuando sea, clasificada por el Consejo Técnico Regional por el IIR PUCAYO. La persona deberá recibir la capacitación respectiva correspondiente a la ejecución contractual, debiendo presentar el certificado de constancia sanitaria vigente y el certificado y/o constancia de capacitación recibida en higiene y manipulación de alimentos.

Ayudantes de
cocina

- Si el personal contratado es externo, la experiencia solicitada para los Ayudantes de cocina que presente el puesto será de menor de 01 año. La experiencia se acreditará mediante constancias con su respectiva conformidad constancias certificadas o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. Asimismo, deberá acreditar por el certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos, la capacitación podrá ser otorgada por entidades públicas, privadas, especializadas en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatología).

- Si el personal contratado es interno, El Contratista en caso de



Ing. Gerardo P. Sandoval



Ing. Esteban S. Rivas
Asesor
Administrativo

[Handwritten signature]

ser favorecido con la Buena Práctica podrá solicitar personal interno del establecimiento penitenciario para trabajar como ayudante de cocina quienes serán clasificados por el Consejo Técnico Penitenciario del EF RÍO NEGRO. Dicho personal deberá tener la capacitación respectiva inmediatamente al inicio de la ejecución contractual, debiendo presentar al carnet o constancia emitida por el vigente y el certificado y/o constancia de la capacitación recibida en higiene y manipulación de alimentos.

La capacitación del personal es responsabilidad del empleador.

Respecto a la presentación de la copia simple de las Constancias o Certificaciones que acrediten la capacitación requerida al personal propuesto (Pronunciamiento N° 294-2012-0801).

DESCRIPCION	EF RÍO NEGRO		TOTAL	PERSONAL CLAVE
	Cocinas Internas	Cocinas Personal		
PERSONAL PROFESIONAL O COTER	01	01	02	SI
AYUDANTE DE COCINA	05	01	06	NO
PERSONAL DE LIMPIEZA	01	01	02	NO
COCHERA PERSONAL		01	01	NO
REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA		01	01	SI
TOTAL DE PERSONAL			13	

- 3.3 El administrador del Establecimiento Penitenciario verificará en forma continua la calidad del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagatorias sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficio del buen desarrollo del servicio de alimentación.
- 3.4 El responsable del Controlista, elaborará informes del servicio de alimentación señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de las cocinas, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores) los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del establecimiento penitenciario quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.
- 3.5 No se aceptarán cambios de personal para el perfeccionamiento de contrato. Estos cambios se podrán realizar durante la ejecución contractual de manera excepcional y justificada.

IX. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

- IX.1 De acuerdo a la disposición 634 de la RM N° 622-2018/MINSA, el contratista deberá capacitar a todo su personal en higiene, manipulación de alimentos y otros que permitan la aplicación de los principios generales de higiene y deben ser impartidos en las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas en temas sanitarios de alimentos.
- IX.2 El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestralmente en temas de manipulación, higiene y conservación.



Vic. Rolando S. Rojas Velazco
ADMINISTRADOR
EF RÍO NEGRO

[Handwritten signature]

1.-

de alimentos dirigido al nutricionista, cocinero profesional y chef, supervisor o representante a intemas, ayudantes de cocina y limpieza. Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas, las cuales estas deberán tener como mínimo 06 horas acumuladas.

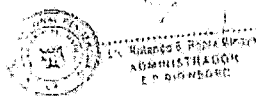
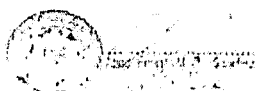
- 1.3 El contratista de datos el caso remita copia simple de la capacitación a la Oficina de Administración del establecimiento penitenciario para su inclusión en el expediente del maestro cocinero, supervisor y personal interno correspondiente.
- 1.4 El personal interno deberá ser capacitado al inicio de la ejecución del contrato en higiene, manipulación y conservación de alimentos, empujando la correspondiente certificación o constancia a Administración de Penas.

X RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

- X.1 La Oficina Regional Centro Huancayo no le otorgará responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, profesional chef, supervisor o intemas ayudantes de cocina y limpieza o daños ocasionados y/o lesiones personales que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.
- X.2 El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación microbiológica, química y análisis bromatológico de los alimentos que sean cocinados, mermados en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis se lo realizará con un laboratorio acreditado.
- X.3 El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones de bienes ocasionados por personal externo e interno en la ejecución de la prestación, que se le en su caso repare o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que esta disponga en cada caso las instalaciones, bienes, equipos, demás bienes de propiedad de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- X.4 Para la determinación de la responsabilidad deberá mediar el informe suscrito por el jefe de seguridad al que deberá detallar las circunstancias en la que se produjo los daños, pérdidas y/o sustracciones presentando evidencias claras de los hechos, los hechos cometidos por personal del contratista durante la ejecución de la prestación o lo que el contratista tendrá derecho a deslindar responsabilidad en el término de 05 (cinco) días hábiles de ocurrido el hecho, transcurrido dicho plazo se entenderá que asume su responsabilidad los actuados al respecto serán requeridos al mismo tiempo por el Director del establecimiento penitenciario correspondiente, en el cual se detallará las responsabilidades de los daños, pérdidas y/o sustracciones de bienes ocasionados por personal en la ejecución de la prestación o en su defecto se podrá fijar las responsabilidades de caso al mismo de ser el caso correspondiente, el informe en el término de siete (7) días calendario deberá efectuar la reparación y/o reemplazo de los bienes afectados caso contrario la Entidad descargará autenticamente el valor de la reparación o reemplazo de los bienes perdidos de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el que se pague en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.

XI PROGRAMACIÓN DE RACIONES:

- XI.1 El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente a más tardar dentro de los primeros diez (10) días hábiles de cada mes la programación de raciones alimenticias (menú mensual) del mes siguiente, acompañada del formato de distribución, composición, distribución y el detalle de Total correspondientes de los internados, niños y personal INPE, de la penitencia, de forma completa.
- XI.2 Dicho formato deberá estar firmado por el profesional a su servicio o representante del contratista que supervisará permanentemente el desarrollo de la preparación de las comidas raciones suministradas.



[Handwritten signature]

- 21.3 El plazo que cuenta el profesional Nutricionista de la Sede Regional es de noventa (90) días hábiles para la revisión, observación y emisión de informe. Dicho informe será comunicado al Administrador del Establecimiento Penitenciario y Carcelario.
- 21.4 En caso de efectuarse observaciones a la rotación de menús propuesta por el contratista, estas se comunicarán al correo de dicho contratista para su corrección, teniendo al Contratista como máximo tres (03) días hábiles posteriores a la notificación para su subsanación y presentación en la Dirección del Establecimiento Penitenciario y Carcelario; vencido aquel plazo se aplicará la penalidad correspondiente.
- 21.5 El Equipo de Control de Alimentos verificará la subsanación de las observaciones y aprobará la programación de raciones alimenticias (menús mensuales).
- 21.6 Los errores, errores, defectos, omisiones u otros detectados posteriormente a la aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin exención de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.
- 21.7 Las raciones alimenticias deberán ajustarse a los requerimientos de energía y nutrientes de cada grupo penitenciario, además de elaborarse en base a los siguientes grupos de alimentos: lácteos y derivados, carnes, vísceras, pescados y mariscos, cereales, legumbres y tubérculos, frutas y verduras, grasas y aceites.
- 22. ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE:**
El contratista presentará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos y personal INPE en las siguientes fechas del año:
- **Para internos (aa):**
Los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: carne vacuna, pachamanca, pollo frito, pollada, panadillo o a la plancha.

Día de la Madre	21 Domingo de Mayo
Día del Padre	31 Domingo de Junio
Día de la Resurrección Social del mundo	16 de Julio
Fiestas Patrias	28 de Julio
Nochebuena	25 de Diciembre
Año Nuevo	01 de Enero
 - **Para personal INPE:**
Los cuales no serán menores a 400 Kilocalorías Adicionales al menú diario pudiendo ser: carne vacuna, pachamanca, pollo frito, pollada o a la plancha.

Día del Servicio Penitenciario	12 de febrero
Día de la Madre	21 Domingo de Mayo
Día del Padre	31 Domingo de Junio
Fiestas Patrias	28 de Julio
Nochebuena	25 de Diciembre
Año Nuevo	01 de Enero
- IMPORTANTE:** Los adicionales alimenticios se otorgan independientemente de las 300 adicionales programadas para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del EP la Relación de Adicionales a brindar a los internos y personal INPE, suscrita por el profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del establecimiento penitenciario.
- Además, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

XIII. FORMA DE PAGO:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en:



Dr. Ricardo E. Ríos Mayta



Dr. Ricardo E. Ríos Mayta
ADMINISTRADOR
P. 00000000

[Firma manuscrita]

periodo mensual), de acuerdo a la función enviada por el director del establecimiento penitenciario.

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

- Orden de Servicio emitida por el Equipo de Legitimación
- Informe de los funcionarios responsables del Equipo de Control de Alimentos del establecimiento penitenciario de RIO NEGRO conteniendo la conformidad de la prestación efectuada
- Comprobante de pago
- Relación de menús y formatos respectivos que se brindaron a los intercomunicados y personal INPE de mesa correspondiente

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes, entre las 08:00 y las 15:00 horas, en la Oficina de la Oficina Regional Centro Huancayo, entre las 08:00 y las 15:00 horas, dirigida a la Unidad de Administración.

XIV CONFORMIDAD DEL SERVICIO:

Es responsabilidad del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario de RIO NEGRO de la Oficina Regional Centro Huancayo la función de supervisión del servicio, siendo responsable de ellos de la conformidad del mismo.

XV ADELANTOS

No

XVI SUBCONTRATACIÓN

No

XVII FORMULA DE REAJUSTE

No

XVIII PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD

- a) Retraso de la presentación de la Relación de Menús
- En caso que el Contratista incumpla en retraso de la presentación de la Relación de Menús y los Formatos de Legitimación suscritos por su Notificación a cualquier hora de los viernes que afecte la supervisión y control del servicio la Oficina Regional Centro Huancayo le aplicará una penalidad por cada día de retraso equivalente a 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias del mes. La penalidad de retraso se computará a partir del día siguiente de cumplido el plazo, contados en días hábiles. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se computará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria: 0.01 X VT

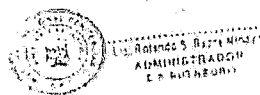
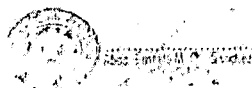
a. Penalidad

se calcula total del mes en soles

La penalidad total se aplicará 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 los formatos de menús respectivos y será imputable al 1% del mes a que corresponde la relación de menús y el formato de menús respectivos, en el defecto de los pagos pendientes por cancelar.

- b) Retraso imputado en la distribución de las raciones

En caso de retraso imputado en la distribución de las raciones en el presente caso, se aplicará el porcentaje establecido en el numeral 9.4 de la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará el porcentaje de penalidad por hora de retraso imputado a la penalidad total a pagar por el servicio. Se computará como una hora completa cuando se exceda



[Handwritten signature]

exceder 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 al que corresponde el día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

c) Personal uniformado incorrectamente

En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentran debidamente uniformados (uniformes, guantes, batas de protección y mascarillas según función que realice) la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0,01 \times VTD$$

P Penalidad
VTD Valor total diario.

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

d) Estado de almacenamiento:

En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o alimentos descompuestos, infestados y/o no utilizados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento, y no apto para el consumo que sea de carácter facultativo el análisis bromatológico de la muestra, cuyo gasto correrá por parte del contratista, la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

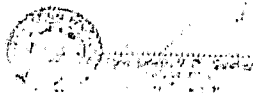
$$P = 0,2 \times VTD \times n$$

P Penalidad
VTD Valor total diario
n número de días

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

e) Estado de autos y/o utensilios:

En los casos que los vehículos y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de roedores, etc.) y en condiciones insalubres, la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La



Lic. Rosendo S. Nolasco Vela
ADMINISTRADOR
F. P. RIONERO

[Firma manuscrita]

penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P Penalidad
VTD Valor total diario
n número de días

La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las válidas y diferencias determinadas para el presente caso se aplicarán para la validación.

f) Estado de viveres e insumos:

Por tener viveres e insumos para la preparación de alimentos almacenados tales como: fideos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados conjuntamente con alimentos frescos con los sacos la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% de monto total de cada pago por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada vez que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P Penalidad
VTD Valor total diario

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

g) Relacionado al personal que manipula alimentos:

En el caso que el personal que manipula alimentos presente uñas de las manos sucias (por encima del ras de la piel) o sucias, callos largo (en caso de varices), en el ras de la piel, darta (dientes no totalmente recubiertos), cabellos sueltos, uso de lentes, indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% de monto total de cada pago por el servicio siempre y cuando sea reiterativo. En esta primera vez 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:

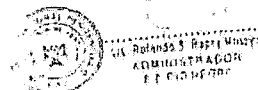
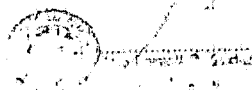
$$P = 0.05 \times VTD$$

P Penalidad
VTD Valor total diario

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

h) Estado de cámaras de frío, equipos y/o artefactos:

Por tener en mal estado de mantenimiento y/o faltar las cámaras de frío para los alimentos almacenados de uso en la alimentación y conservación de alimentos en la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad



[Handwritten signature]

La penalidad será del 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

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

h) Manejo de residuos sólidos:

Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

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

i) Incumplimiento de cantidad de alimentos y productos alimenticios:

Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en ración para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se indica en el Anexo de especificación del día respectivo, dejando invariable el Acta de denuncia para que se subsane en el mismo día o en su defecto a día siguiente. La Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

En el caso de que sea recurrente en más de dos veces, se operará la penalidad indicada en la norma y será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reparar estos fallos en el día o en su defecto al día siguiente independientemente 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 al que corresponde el día en que el contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

k) Variación de moneda

Por variación de moneda un permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Equipo de control de alimentos del penar, la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$



OFICINA REGIONAL CENTRO HUANCAYO
ADMINISTRADOR
E. R. HUANCAYO

[Firma manuscrita]

P Penalidad

VTD Valor total diario

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

ii) Deficiencias en la presentación del menú

Por deficiencia en la presentación del menú, como fueren los alimentos deteriorados, amidos y malogrados, sea después de la subsección correspondiente a la Dirección Regional Centro Huancayo del INPE aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P Penalidad

VTD Valor total diario

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

iii) Cantidad y permanencia del personal

En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesta, o no cumpla el reemplazo del personal dentro del plazo establecido, se le aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% 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:

$$P = 0.2 \times VTD$$

P Penalidad

VTD Valor total diario

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

iv) Subsección de observaciones

En el caso que el Contratista no cuente dentro de 10 días hábiles posteriores de la aplicación respectiva para la subsección de la observación, realizada por el representante de la Sede Regional a la programación presentada, la misma deberá ser presentada al administrador de personal, se le aplicará una penalidad correspondiente al 0.08% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente por cada menú que el Contratista no entregue y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.08 \times VTD$$

P Penalidad

VTD Valor total diario

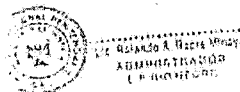
Nota: Esta fórmula se aplicará por cada menú no subseccionado.

v) Respecto a expediente de personal del contratista.

Cuando se presente uno de los siguientes casos:

- Que el contratista no cuente con el expediente de cada persona;
- Que el contratista no cuente con el expediente completo de acuerdo a lo establecido en el literal f del numeral 7.5.

La Dirección Regional Centro Huancayo de INPE aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación.



señala y automáticamente por cada día y por cada persona que incurra en la falta y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.02 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

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

p) Respecto a la procedencia de las carnes,

En los casos que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, los cuales deben proceder de canales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Centro Huancayo - INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Centro Huancayo - INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente cada vez que con el mes que corresponda en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

n: Número de días que no acredite la procedencia

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

q) Respecto a vehículo para el transporte de alimentos e insumos

En los casos que el contratista no entregue y/o presente la identificación del vehículo, o vehículos para el transporte de alimentos e insumos entre otros, carnes, víveres, frutas y/o otros, boleto de propiedad del vehículo, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de seguridad, refrigeración o conservación de productos perecheros así como la identificación del conductor y dependientes en el cumplimiento de la prestación del servicio sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Centro Huancayo - INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente cada vez que con el mes que corresponda en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

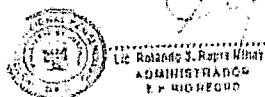
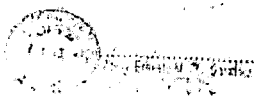
$$P = 0.2 \times VTD \times n$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

n: Número de días que no acredita la procedencia

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



ANEXO A-1
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno a interna será un menor de 2,500 Kcal y 2,000 kcal respectivamente. Para personal INPE masculino y femenino será no menor a 2750 y 2500 kcal por día respectivamente. De niños de 06 meses a 03 años de edad será entre 750 y 1250 kilocalorías por día. Internos Adultos Mayores (mayores de 60 años) entre 2000-2500 Kcal. El valor calórico total (VCT) y las características de la prescripción dietética por internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROETS), internos presuntamente internos con enfermedades diversas, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dieta Intensiva).
2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en el desayuno, almuerzo y cena para interno (a) y personal INPE y de mujeres embarazadas (a) desayuno: media mañana, almuerzo: media tarde y cena de los internos con respecto a su VCT de la ración alimenticia será como se muestra:

INTERNO (A):

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 10 al 20%
HOMBRE DE 500 Kcal a 750 Kcal	De 1 250 Kcal a 1,500 Kcal	De 175 Kcal a 500 Kcal
MUJER DE 400 Kcal a 600 Kcal	De 1 000 Kcal a 1,200 Kcal	De 300 Kcal a 400 Kcal

NIÑOS

DESAYUNO EL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 7 al 12%	ALMUERZO DEL 35 al 45%	MEDIA TARDE DEL 7 al 12%	CENA EL 20%
De 150 Kcal a 250 Kcal	De 53 Kcal a 150 Kcal	De 270 Kcal a 575 Kcal	De 53 Kcal a 150 Kcal	De 140 Kcal a 250 Kcal

Cabe precisar, que para los internos de los programas PCT, PROETS, gestantes, lactantes y otros con enfermedades diversas se le otorgará a su ración alimenticia 250 kcal o más respecto a su valor calórico total o el aporte nutricional de acuerdo a su condición patológica o estado nutricional.



Por: [Firma] [Nombre]



Por: [Firma] [Nombre]
ADMINISTRATIVO
[Firma]

[Firma manuscrita]

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 25 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 35%
DE 825 Kcal a 900 Kcal	De 1,100 Kcal a 1,650 Kcal	De 825 Kcal a 900 Kcal
MUÑER DE 825 Kcal a 900 Kcal	De 1000 Kcal a 1,500 Kcal	De 750 Kcal a 875 Kcal

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

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 16 % del valor calórico total	EL 15 % al 35 % de valor calórico total	DEL 55% al 75% del valor calórico total
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal a 375 Kcal	DE 375 Kcal a 750 Kcal	DE 1375 Kcal a 1875 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	De 63 g a 94 g	De 42 g a 83 g	De 344 g a 469 g

INTERNA:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % de valor calórico total	EL 15 % al 30 % del valor calórico total	DEL 55% al 75% del valor calórico total
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 300 Kcal a 300 Kcal	DE 300 Kcal a 600 Kcal	DE 1100 Kcal a 1500 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	De 50 g a 75 g	De 33 g a 67 g	De 275 g a 375 g



Regional Directorate of the National Police of Huancayo



Regional Directorate of the National Police of Huancayo

[Handwritten signature]

PERSONAL INPE MASCULINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % del valor calórico total	EL 15 % al 30 % del valor calórico total	DEL 55% al 75 % del valor calórico total
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal A 413 Kcal	DE 413 Kcal A 825 Kcal	DE 1813 Kcal A 3003 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 49 g A 103 g	DE 46 g A 92 g	DE 376 g A 611 g

PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % del valor calórico total	EL 15 % al 30 % del valor calórico total	DEL 55 % al 75 % del valor calórico total
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal a 375 Kcal	DE 375 Kcal a 750 Kcal	DE 1375 Kcal a 1875 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 63 g a 94 g	DE 42 g a 83 g	DE 344 g a 469 g

4. Programación de Raciones Alimenticias

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación y Requerimientos Mínimos de las raciones alimenticias, además deberá ser lo posible respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario.

A continuación, se presentan consideraciones generales (esquemal) sobre la composición de la ración alimenticia:



Por: [Firma] [Nombre]



Por: [Firma] [Nombre]

[Firma manuscrita]

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE, MACA, ARENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, KWICHA, SIETE SEMILLAS CAÑIHUA</p> <p>-</p> <p>03 PANES</p> <p>-</p> <p>MARGARINA, HUEVO, MERMELEDA, QUESO, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA</p>	<p>SEGUNDO</p> <p>+</p> <p>FRUTA</p> <p>+</p> <p>ENSALADA</p> <p>+</p> <p>REFRESCO O INFUSION</p>	<p>SEGUNDOS</p> <p>+</p> <p>INFUSION O REFRESCO DE FRUTA</p> <p>SOPAS O CALDOS O CHUPE</p> <p>POSTRES MAZAMORRAS</p> <p>+</p> <p>02 PANES</p>

NOTA: .

- En el desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En el almuerzo considerará queso tres (03) veces por semana.
- En la cena considerará tres (03) segundos + infusión; sopas 2 o 3 veces por semana y mazamorra 1 o 2 veces por semana.



REGIÓN HUANCAYO



Lic. Rolando R. Ripa Vique
ADMINISTRADOR
E. H. RIOBREGO

[Handwritten signature]

RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCION 01: LECHE AVENA, QUINUA GRUYA MACA HARINA DE HABAS KIVVITHA SIETE SEMILLAS CANIHUA + 03 PANES + MARGARINA MERMELADA ACEITUNA JAMONADA HOT COQ, MANJAR BLANCO QUESO HUEVO, PALTA CONSERVA DE PESCADO PLATANO	SOPA O ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + REFRESCO INFUSION + FRUTA	SEGUNDOS + INFUSION + SOPAS + INFUSION
OPCION 02: SEGUNDO O SOPA + 02 PANES + INFUSION O MATE		

NOTA: -

- La opción 1 del desayuno se brindará leche 3 veces por semana como máximo
- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia para elaborar los segundos o sopa será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena
- Los insumos a utilizarse en la preparación de las raciones elaboradas en la zona y relación donde se encuentren el Establecimiento Penitenciario



DE REGIONAL CENTRO HUANCAYO
ADMINISTRACION
EJECUTIVA

[Handwritten signature]

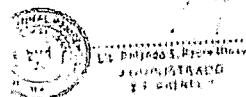
RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑOS:

DESAYUNO	REFRIGERI O	ALMUERZO	REFRIGERI O	CENA
LECHE TERCERA CON CEREAL AVENA QUINUA, SOYA, MACA HARINA DE HABAS KIWI CHIA SETE SEMILLAS. PANIHUA		SEGUNDO O SOPAS ESPESAS O PAPILLAS	Mazamorra	SEGUNDO
1 PAN	POSTRE O	ENSALADA	O COMPOSTAS CON FRUTAS	O SOPAS ESPESAS O PAPILLAS
MARGARINA MERMELADA ACEITUNA PAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO HUEVO, PALTA CONSERVA DE PESCADO PLATANO	FRUTA O YOGURT (según la edad)	FRUTA REFRESCO (según la edad)	O LECHE	INFUSION

NOTA. -

En el desayuno se brindará leche diariamente sola o con cereal

Considerar sopas o papillas (1) una vez por semana según edad del niño



[Handwritten signature]

CUADRO N° 01
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS
INTERNO(S)

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g CADA UNIDAD)	3 VECES POR SEMANA	30 g
	LECHE FLUIDA DE VACA O	1 VEZ POR SEMANA	100 ml
	LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 ml
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	1 VEZ POR SEMANA	100 ml
	AVENA QUINUA SOYA MAÍZ HABAS	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	KIVICHA SIETE SEMILLAS CÁÑAMUA	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g
	RAMONADA O HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	40 g
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	40 g
	ACEITUNAS	1 VEZ POR SEMANA	40 g
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	40 g
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	PIRATANO	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	POLLO CON HUESO (PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g
ALMUERZO	POLLO SIN HUESO O PICADO PULPA	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	CABRITO O CARNERO O PATA YERBA	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PESCADO ENTERO	1 VEZ POR SEMANA	100 g



Por el presente se declara



El presente es el documento
ADMINISTRATIVO
N° 001-2023

[Handwritten signature]

CENA

RESTADO SIN CIERPAS SIN CABEZA SIN COLA)	SEMANA 1 VEZ POR SEMANA	100 g
POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g
MEHUCENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g
MEHUCENCIA DE POLLO HIGADO MOLLEJA O CORAZON)	6 VECES POR SEMANA	100 g
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	01 VEZ POR SEMANA	100 g
ARROZ	4 VECES POR SEMANA	130 g
TRIGO O CHINIA (PAPA SECA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g
RIELOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g
MENESTRAS (EN GUISOS)	1 VECES POR SEMANA	80 g
PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g
PAPA PARA PICADOS	1 VEZ POR SEMANA	150 g
PAPA O YUCA O CAMOTE Y CILLOCO O PLATANO (ACOMPAGANTE)	4 VECES POR SEMANA	100 g
FRUTAL (PLATANOS O NARANJAS O MANDARINAS O OTROS)	DIARIO	150 g
VERDURAS	DIARIO	400 g
RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g
RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g
PECADO (SIN VENTERAS SIN CABEZA SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g
MEHUCENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g
MEHUCENCIA DE POLLO HIGADO MOLLEJA Y CORAZON)	7 VECES POR SEMANA	60 g
ARROZ	2 VECES POR SEMANA	90 g
TRIGO O CHINIA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g
RIELOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g
PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	130 g



Dr. Roberto J. Riquelme
ADMINISTRADOR
E. P. HUANCAYO

[Handwritten signature]

PARA YUCA O CAMOTE O PLATANO O CUBORRI (ACOMPANANTE)	4 VECES POR SEMANA	50 g
VERDURAS	ADICIONALES AL MENÚ	40 g
FIDEOS SEMOLA ARROZ HARINA ARVEJA AVENA MORON TRIGO TRIGO CHOCCHO QUINUA HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	1 VECES POR SEMANA	50 g
SEMOLA ARROZ HARINA DE TRIGO AVENA TRIGO QUINUA HARINA DE HABAS HARINA DE PLATANO CHUMO MAIZENA LECAS MAIZ YUCA (PARA MAZAMORRAS PARA SOPE JIROQUES DE M. Q. LACA UNO)	2 VECES POR SEMANA	40 g
ACEITE AZUCAR SAL ESPECIAS CONDIMENTOS ETC	3 VECES POR SEMANA ALTERNATIVAS AL MENÚ	30 g
OTROS		

Nota:

- La relación de Menús propuestos por el contratista para ser incluidos en el menú de los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerarse a mayor variedad posible para cada semana.
- Para enfermos y personal INPE femenino, el VCT será adecuada en función de requerimientos de carbohidratos y/o lípidos.
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.
- El alimento se entregará a los enfermos como mínimo 2 litros de agua hervida.



Dr. Rómulo A. Espinoza
ADMINISTRADOR
E. S. P. H. C. H. C.

[Handwritten signature]

CUADRO N° 02
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR
PERSONAL DE INPE

RACION DE ALIMENTO S	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA A DE CONSUMO	CANTIDA D MINIMA (cc/g)
DESAYUN O	PAN (30 g CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g
	LECHE ESTERILIZADA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	2 VECES POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	25 cc
	MACA HABAS KINICHA BIETE SEMILLAS CAÑAHUA	2 VECES POR SEMANA	25 cc
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	40 g
	JAMINADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g
	HUEVO DE GALINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 g
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	SOPA O ENTRADA	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g
ALMUER ZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	40 g



Elaborado por: Rolando R. Riquelme
Administrador
Elaborado

[Handwritten signature]

20

	SEMANA	
PESECADO SIN MARINADOS	1 VEZ POR SEMANA	50 g
FIDEOS SEMILLA DE ARNABAS DIVERSAS	1 VEZ POR SEMANA	100 g
ARROZ	SEMANA	
PAPA YUCA CAMOTE SOLO	1 VEZ POR SEMANA	40 g
MORAYA PLATANO	SEMANA	
SEGUNDO		
RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
CABRITO O CARNERO O PASTA CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
GALLINA CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
PESECADO SIN CÉRAS SIN CABEZA SIN COLA	1 VEZ POR SEMANA	100 g
MEJUNDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g
POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g
MEJUNDENCIA DE POLLO PICADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
MOLLEJA Y CORAZON	1 VEZ POR SEMANA	100 g
ARROZ	SEMANA	
TRIGO O QUINUA EN GUISOS	1 VEZ POR SEMANA	100 g
FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g
MEJUNDENCIA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	100 g
PAPA YUCA CAMOTE SOLO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
PAPA YUCA CAMOTE SOLO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
PLATANO ACORNIA SANTI	SEMANA	
FRUTAS	SEMANA	
VERDURAS EN ENVOLUCAR	SEMANA	
VERDURAS EN FREJO	SEMANA	



INPE - DIRECCIÓN REGIONAL CENTRO HUANCAYO



INPE - DIRECCIÓN REGIONAL CENTRO HUANCAYO

[Handwritten signature]

DESAYUNO	
RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA 50 g
RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA 100 g
POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA 100 g
PESCADO SIN VISCERAS SIN CABEZA SIN COLA	1 VEZ POR SEMANA 100 g
MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA 50 g
MENUDENCIA DE POLLO (CARRONCILLO, ANCHOVETA Y POTA)	1 VEZ POR SEMANA 50 g
MENUDENCIA DE POLLO (CARRONCILLO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA 50 g
ARROZ	2 VECES POR SEMANA 90 g
TRIGO o QUINUA (EN QUISOS)	1 VEZ POR SEMANA 50 g
FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA 100 g
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA 100 g
PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	2 VECES POR SEMANA 50 g
VERDURAS	DIARIO 40 g
FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA, AVEENA, AVEENA MORON, TRIGO, TRIGO CHICHUCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA 30 g
SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVEENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OJAS, MAIZ, YUCA, (PARA MACHAMPAS)	2 VECES POR SEMANA 40 g
PAH (DE 5 UNIDADES DE 30 g CADA UNO)	3 VECES POR SEMANA 50 g
ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS ETC	3 VECES POR SEMANA ADECUADO AL MENU

Nota:

- La redacción de Menús acordados por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descriptos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor cantidad posible para cada semana.
- Condimentos se entregará al personal INPE como mínimo 2 litros de agua potable.



Lic. Rolando S. Riqui Vinay
ADMINISTRADOR
E. R. RIQUELME

[Handwritten signature]

CUADRO N° 03

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR
NIÑOS

CATEGORÍAS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (100 G. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD POR DIARIO	30 g
	LECHE FLUIDA DE VACA	2 VECES POR SEMANA	150 cc
	LECHE EVAPORADA (SOLA)	SEMANA	100 cc
	LECHE FLUIDA DE VACA CON CEREAL	3 VECES POR SEMANA	100 cc
	LECHE EVAPORADA CON CEREAL	SEMANA	100 cc
	ARROZ QUINUA CON CARA	1 VECES POR SEMANA	30 cc
	MAÍZ KIMCHA SIETE SEMANAS	SEMANA	30 cc
	CAMUÑA	1 VECES POR SEMANA	10 g
	MARGARITA, MANJAR BLANCO	SEMANA	10 g
	MERMELADA	1 VECES POR SEMANA	20 g
	ACEITUNA	SEMANA	10 g
	SALMÓNADO HOI DOO	SEMANA	10 g
	QUESO	1 VECES POR SEMANA	10 g
	HUENO DE GALINA SANDOCHADO	SEMANA	30 g
	PALTA	SEMANA	10 g
	CONSERVA DE PESCADO	1 VECES POR SEMANA	10 g
	FRUTA	1 VECES POR SEMANA	100 g
	YOGURT	SEMANA	100 g
	POSTRE	SEMANA	100 g
REFRIGERIO	HUEVO	1 VECES POR SEMANA	10 g
	RES PULPA Y POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	10 g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	10 g
	PERDO SIN HUESO	1 VECES POR SEMANA	10 g
	PESCADO	1 VECES POR SEMANA	10 g
	COMESTIBLE	SEMANA	10 g
	VENUDOS DE PIERA	1 VECES POR SEMANA	10 g
	PANCA NEGRO	QUINCE	10 g
ALMUERZO			



REGIÓN HUANCAYO
GOBIERNO REGIONAL
DIRECCIÓN REGIONAL DE
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN



REGIÓN HUANCAYO
GOBIERNO REGIONAL
DIRECCIÓN REGIONAL DE
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

[Handwritten signature]

REFRIGERIO	ARROZ	1 VECES POR SEMANA	60 g
	QUESO, LECHE, HUEVOS Y/O DERIVADOS	1 VECES POR SEMANA	según
	MENESTRAS (EN GUISO)	1 VECES POR SEMANA	60 g
	VERDURAS	DIARIO	70 g
	FRUTA O EN COMPOSTAS	1 VECES POR SEMANA	150 cc
	LECHE EVAPORADA	3 VECES POR SEMANA	150 cc
	LECHE EVAPORADA (ACOMPANANTE NATAMORRA)	3 VECES POR SEMANA	70 cc
	SEMOVA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA O CAS. MAIZ, LUGA PARA NATAMORRAS.	6 VECES POR SEMANA	25 g
	RES PULPA Y POLLO SIN HUESO	1 VECES POR SEMANA	50 g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g
CENA	PESCADOS, FILETE, CARNE COMESTIBLES, MARISCOS (PARA ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y/O DERIVADOS)	1 VECES POR SEMANA	60 g
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	50 g
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	PISCO, SEMOVA, ARROZ, HARINA, ARVEJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRAPLO, CHUCHUCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	20 g
	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS	ADECUADO AL MENU	
OTROS			

Nota:

- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
- Para todos, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.
- Diariamente se entregará a los autos, como mínimo 1.0 litro de agua hervida.



REGIÓN DE HUANCA
DIRECCIÓN REGIONAL CENTRO HUANCA
OFICINA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN



Lic. Rolando S. Riquelme
ADMINISTRACIÓN
Y REGISTRO

[Handwritten signature]

FORMATO A

MODELO DE FORMATOS DE MENÚS DE INTERNOS

CLASIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DE LOS MENÚS
PROPUESTOS

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PRO- TEIN- AS (g)	GRA- SAS (g)	CHO- LÉ- HÍ- DRAT- O (g)	VALOR CALÓRICO (KCAL)	TOTAL DE KILOCALORÍ- AS
						PROT S	CHO
DESAYUNO							
SUB TOTAL						VCT DESAYUNO	KCAL
ALMUERZO							
SUB TOTAL						VCT ALMUERZO	KCAL
CENA							
SUB TOTAL						VCT CENA	KCAL
		TOTAL VCT (g)					
		TOTAL VCT (%)					
		VCT (Kcal)				TOTAL MENU	TOTAL KCAL

Firma y sello de la Persona Natural o
Nutricionista

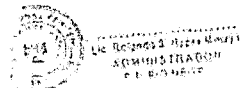
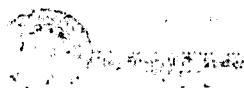
Representante Legal o Apoderado
Código CONTRATISTA

D.N.I. N°

Nombre y Firma de la

CNP N°

NOTA: La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista
Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional



[Handwritten signature]


DOSEIFICACIÓN COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DE LOS MENÚS
PROPUESTOS.

ALIMENTO	PESO O BOL TO	PESO NETO	PRO TEIN AS	GRAS AS	CH O (Car boh drat os)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL DE KILOCALORI AS
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA S	CHO	
DESAYUNO									
SUB TOTAL									
ALMUERZO						VCT DESAYUNO			KCAL.
SUB TOTAL									
CENA						VCT ALMUERZO			KCAL.
SUB TOTAL									
						VCT CENA			KCAL
						TOTAL MENU			TOTAL KCAL

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP Nº

NOTA: La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional

SECRET


 Dr. Ricardo S. Argueta
 4000 16th Avenue
 San Francisco, CA

Securities

POSICIONAMIENTO, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DE LOS MENÚS PROPUESTOS.

ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO	PROTEINAS	GRASAS	CHOCOLATE	VALOR CALORICO (KCAL)	TOTAL DE KILOCALORIAS
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)		
DESAYUNO							
SUB TOTAL						VCT DESAYUNO	KCAL.
MEDIA MAÑANA							
SUB TOTAL						VCT MEDIA MAÑANA	KCAL.
ALMUERZO							
SUB TOTAL						VCT ALMUERZO	KCAL.
MEDIA TARDE							
SUB TOTAL						VCT MEDIA TARDE	KCAL.
CENA							
SUB TOTAL						VCT CENA	KCAL.
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> VCT (g) TOTAL MENU VCT TOTAL KCAL </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> VCT (%) </div>							

Nombre y Firma de la Persona Natural o
Representante Legal o Acreditado Como
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Matrona: _____
CNP N° _____

NOTA: La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Matrimonista Colegiado y registrado en el respectivo Colegio Profesional.



100-443887-1000

[Handwritten signature]

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE TARMA
CONDICIONES BÁSICAS DE LA CONTRATACION DEL "SERVICIO DE ALIMENTACION
PARA LOS INTERNOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24X48 DEL ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO DE TARMA DE LA OFICINA REGIONAL CENTRO HUANCAYO"

I. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

Contratación Directa del "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS INTERNOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24X48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE TARMA DE LA ORC HUANCAYO".

II. CANTIDAD DE RACIONES SOLICITADAS:

Según se detalla en el siguiente cuadro:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD APROX. DE RACIONES X DIA	DIAS	CANTIDAD APROX. DE RACIONES X 365
E.P. Tarma	Alimentos preparados para internos (as), niños	Ración	120	15	1,800
	Alimentos preparados para el personal INPE que labora 24 x 48 horas	Ración	16	15	240
					2,040

La cantidad de raciones alimenticias se ha considerado de acuerdo a los partes poblacionales remitidos por el E.P. TARMA.

III. LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	CIUDAD	DIRECCIÓN
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE TARMA	TARMA	Jirón Leoncio Prado 123 Tarma

IV. PLAZO DE EJECUCION DEL SERVICIO:

El plazo de ejecución del servicio será de 15 días calendario.

V. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS INTERNOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24 X 48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE TARMA" son:

- 5.1. Internos y personal INPE beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.2. Internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas con prescripción médica, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.



[Firma]
GARCIA HERNANDEZ JOSE NELSON
ADMINISTRADOR
R.P. Tarma



[Firma]
Mg. OMAR CORDOVA VILLALBA
DIRECTOR
E.P. Tarma

- 5.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-96-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE "Promoción de Consumo de Anchofeta y Pota". Además del Codex Alimentarius.as
- 5.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos y personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario de TARMA de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- 5.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- 5.6. El servicio de alimentación para internos y personal de Seguridad del Establecimiento Penitenciario de TARMA de la Oficina Regional Centro Huancayo del INPE, debe comprender un período de 365 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

5.1. Equipo de control de alimentos:

La supervisión, verificación, evaluación y control del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS INTERNOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24X48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE TARMA", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, que estará a cargo del "Equipo de Control de Alimentos" integrado por el Director, Administrador y el nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad. Si el EP no contara con profesional nutricionista, el tercer miembro del equipo será el jefe del área de salud o quien su defecto el Director y Administrador determinarán un encargado del área de Salud del Establecimiento Penitenciario de TARMA, con la finalidad de cumplir su función de supervisión siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del servicio.

5.2. Funciones del Equipo de control de alimentos:

- a) Aprobación de menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
- b) Proposición a través del Administrador a programación de menús, aprobados al respecto de 4 menús del día.

El Equipo de Control de Alimentos estará integrado por tres miembros: el Director, Administrador y nutricionista. Si no contar con nutricionista, el tercer miembro será el jefe del área de salud o se designará a quien su defecto el Director y Administrador determinarán un responsable. La conformidad será otorgada por el Equipo completo.



OSCAR CORDOVA VILLAR
DIRECTOR
DE TARMA

- c) Controlar que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de las cocinas y pabellones.
- d) Verificar que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.

6.3. Otras funciones del Equipo de Control de Alimentos:

Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N° 01, N° 02 y N° 03) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Que los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para el consumo humano y cumplan con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas, Normas Sanitarias y del Codex Alimentarius.
- ✓ Que los pisos, paredes y techo de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios, higiénicos y en buen estado de conservación.
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ 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, desinfectados y en buen estado de conservación y uso, deben ser de material que no produzca ni emita sustancias tóxicas ni sabores y olores desagradables, que no sean absorbentes, sean resistentes a la corrosión y soporten operaciones de limpieza y desinfección, teniendo superficies lisas exentas de grietas y cefiros con una renovación semestral o cada vez que se requiera. Los tapers, vasos y utensilios para la distribución de los alimentos del personal INPE serán de un material sanitario (acero inoxidable) renovándose cada vez que se requiera así mismo los menajes de cerámico y/o vidrio serán renovados trimestralmente o cada vez que se requiera. Así mismo proporcionar los recipientes para la distribución adecuada de los alimentos a cada pabellón manteniéndolos en buen estado de conservación limpieza y desinfección.
- ✓ Que el nutricionista o quien haga sus veces, cocinero profesional o chef propuesto por el contratista así como los internos ayudantes de cocina, personal de limpieza cuenten con carnet o constancia sanitaria vigente y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias como son: camisa o chaqueta, pantalón, gorro, mascarilla (protector nazobucal), mandil o delantal, botas de jebe o zapatillas blancas y guantes. La indumentaria se diferenciará por colores de acuerdo a las actividades que realizan, siendo de color blanco de los directos manipuladores de alimentos. Los mismos que contarán con dos mudas para facilitar la limpieza.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados con tapa respectivamente para luego ser retirados con frecuencia del ambiente de la cocina.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carnet o constancia sanitaria vigente.



DR. OMAR CORDOVA VILLALBA
DIRECTOR
F.P. 74111

[Handwritten signature]

- ✓ Que el contratista actualice periódicamente (trimestral) o cada vez que se requiera los documentos requeridos por la Oficina Regional Centro Huancayo y que forman parte de los expedientes del nutricionista, del cocinero profesional o chef propuesto, internos ayudantes de cocina, personal de limpieza, y del supervisor o representante.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en las pizarras acrílicas (de 2 m. x 1,5 m para los internos (as), de 1,5 m x 0,60 m para personal INPE) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de las cocinas. Asimismo, se ubicará una pizarra acrílica (1 m. x 60 cm.) en la entrada de cada pabellón de internos. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista.
- ✓ Que el Contratista realice periódicamente (trimestral) acciones de desratización, desinsectación y desinfección, con eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo Certificado por la empresa que realizó el servicio.
- ✓ Que el contratista ingrese, carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos (frescos y/o congelados) vísceras y productos marinos o hidrobiológicos (frescos y/o congelados) y alimentos en crudo aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por Acuerdo del Concejo Técnico Penitenciario del E.P. y con conocimiento anticipado del Nutricionista o quien haga sus veces

El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo del contrato del servicio.

6.4. Horario de distribución de alimentos:

G

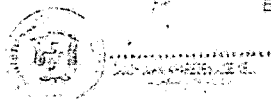
La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de la ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario según el siguiente horario:

	INTERNOS	PERSONAL INPE
DESAYUNO	07:30 a 08:30 horas.	08:30 a 09:00 horas.
MEDIA MAÑANA	-	-
ALMUERZO	13:00 a 14:00 horas. (*)	13:00 a 13:45 horas. (*)
MEDIA TARDE	-	-
CENA	17:00 a 18:30 horas.	18:30 a 19:30 horas.

El horario de ALMUERZO de Personal INPE e Internos se sujetará a la realidad de cada establecimiento penitenciario y al Reglamento de Seguridad

6.5. Supervisiones:

- a. El director general, El Administrador, jefe de Logística y Nutricionista de la Oficina Regional Centro Huancayo, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados; de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan. Asimismo, los citados funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo, bastando para quedar válida el acta la firma de uno de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.



Ms. CARLOS VILLAR
DIRECTOR
E. P. AGULLA

[Handwritten signature]

- b. El presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.

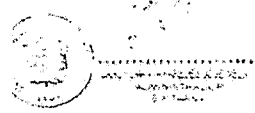
VII. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

7.1. Condiciones mínimas:

El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.

7.2. Normas técnicas a cumplir:

- a. Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- b. Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SAVDM.
- c. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades. Codex Alimentarius. Normas Técnicas Peruanas y Normas Sanitarias.
- d. Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias trimestralmente y cada vez que se lo requiera:
 - Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá aplicar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, siendo los patrones de referencia para la vigilancia sanitaria (D. S. N° 007-98-SA art. 58 y art. 58-B modificado con D.S. N° 004-2014-SA), las cuales comprenden el Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) asimismo se implementará el Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y, el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) correspondiente y demás normas sanitarias relacionadas.
- e. Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la Oficina Regional Centro Huancayo lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias del funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por INACAL o por la autoridad competente, siempre y cuando el área usuaria determine y sustente mediante documento que exista indicios de la falta de inocuidad o insalubridad de los alimentos preparados o insumos para su preparación. Los costos que demanden estarán a cargo del contratista, máximo 02 veces al mes. Las subsiguientes evaluaciones correrán a cargo de la Entidad, de encontrarse responsabilidad en el contratista, este resarcirá a la Entidad, descontándose lo gastado por la entidad en la facturación del mes siguiente. El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración



[Handwritten signature]

alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o Internacional vigente.

f. Certificación de Inocuidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- Las carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos (frescos y/o congelados), vísceras y productos marinos o hidrobiológicos destinados a la preparación de las raciones serán para cada uno de ellos frescos y/o congelados según sea el caso, priorizando que dichos alimentos se encuentren en estado fresco, asimismo, dichos alimentos para su recepción deberán proceder de canales o empresas autorizadas por SENASA; que garantice su calidad, inocuidad y sean para el consumo humano, en concordancia lo establecido en el D.S. 018-2008-AG y D.S. 044-2011-AG; el equipo de control de alimentos de la Oficina Regional Centro Huancayo solicitará al contratista la guía de remisión o certificado de calidad correspondiente cada vez que estos alimentos ingresen al establecimiento penitenciario.
- El pescado y productos hidrobiológicos serán apto para consumo humano y se registrarán según lo establecido en el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícola", siendo fresco o congelado; así como la anchoveta y la pota por su alto valor nutricional en su estado natural, conservas, embutidos salpessos y otras variedades. Los productos o alimentos congelados destinados a la preparación de las raciones deberán contar en su rotulado o etiquetado con la fecha de vencimiento la misma que deberá ser utilizada o consumida antes de su periodo de caducidad, asimismo, para su conservación deberá garantizar su temperatura de cadena de frío y propiedades organolépticas que garanticen que son aptos para el consumo humano, en concordancia con el D.S. 040-2001-PE y D.L. N°1304.
- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

7.3. Protocolo Sanitario:

El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad del COVID-19 de acuerdo a la Resolución Ministerial 443-2020-MINSA y su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", deberá estar registrado en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID Empresas), en caso el contratista no este registrado en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID Empresas) se presentará copia de su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" adaptado a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el recinto penitenciario.

En el caso de consorcios, solo presentarán este registro debidamente aprobado aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria.

7.4. De las Instalaciones, equipos, enseres y otros:



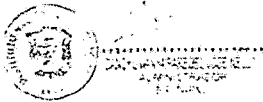
Mg. OMAR CORDOVA VELAZQUEZ
DIRECTOR
E.F. 2023.10.14

- a. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de TARMA de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- b. El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente en buen estado de conservación para la elaboración de dichas raciones.
- c. La Oficina Regional Centro Huancayo, cederá en uso las instalaciones de cocina y un ambiente destinado para almacén del Establecimiento Penitenciario de TARMA, debiendo el contratista retribuir mensualmente por dicho concepto la suma de **trescientos con 00/100 Soles (S/.300.00)**, al Establecimiento Penitenciario de TARMA, monto que le será descontado de la facturación mensual del servicio de alimentación.
- d. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Centro Huancayo, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua el equivalente al **2% del importe facturado** por el proveedor, dicho monto se descontará directamente de la facturación efectuada por el concepto del servicio de alimentación. Este monto está considerado dentro de otros gastos e insumos indirectos del valor Estimado.
- e. El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Centro Huancayo, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad así también en buen estado de conservación reduciendo los riesgos de contaminación.

7.5. Del personal del contratista:

a Representante:

- ✓ La designación y/o cambio del Representante o personal contratado de la empresa se realizará previa autorización del Equipo de Control de Alimentos y comunicado al Equipo de Logística de la Oficina Regional Centro Huancayo, los mismos que deberán cumplir con las normas de seguridad del penal.
- ✓ El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos. Son funciones del representante del contratista:
 - i. Fumigar cada tres (03) meses los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Penal. El costo será asumido por el contratista.
 - ii. Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al requerimiento calórico y nutricional de los beneficiarios y en el horario establecido.
 - iii. Coordinar con el administrador del establecimiento penitenciario la expedición de los carnets o constancias sanitarios (as) del nutricionista cocinero profesional o chef, internos ayudantes de cocina y personal de limpieza por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente.
 - iv. Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas, de salubridad y de conservación.
 - v. Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio, desinfectado y en buen estado de conservación y uso, asimismo proporcionar los recipientes para la distribución adecuada de los



MA. CARMEN CORDOVA VELAZQUEZ
DIRECTORA
E.F. TARIYA

- alimentos a cada pabellón manteniéndolos en buen estado de conservación limpieza y desinfección.
- vi. Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
 - vii. Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo, frescos y/o congelados que ingresan al establecimiento penitenciario se encuentren en buen estado de conservación, buena calidad sanitaria y sean aptos para el consumo humano.
 - viii. Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.
 - ix. Suscribir las actas de supervisión del servicio de alimentación, levantadas por el equipo de control del servicio de alimentación del penal. Asimismo, suscribir las actas del ministerio público, DIGESA, DIRESA, OCI que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones.
- Quando se efectúen supervisiones o inspecciones al servicio de alimentación, el representante de la contratista no podrá por ningún motivo abandonar las instalaciones donde se desarrolla el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario.
- x. Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

El Representante deberá laborar a tiempo completo (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal. La permanencia deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 18:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio. Previa coordinación con el Administrador del establecimiento penitenciario o quien haga sus veces podrá autorizar el egreso dentro del horario de trabajo para que realice actividades propias relacionadas a su función.

b. **Nutricionista:**

- El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista titulado o Ingeniero en Industrias Alimentarias, colegiado y habilitado con experiencia laboral realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios) debiendo laborar (08 horas mensuales) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal. La permanencia del nutricionista deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 18:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.
- El Nutricionista cumplirá funciones de controlar, monitorear y verificar la inocuidad de los alimentos desde la recepción, almacenamiento, conservación preparación y distribución, asegurando la calidad sanitaria y nutricional de los mismos, así como la aplicación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y del Programa de Higiene y Saneamiento en el establecimiento donde se elaboran los alimentos.

El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional



DI. CARLOS CORDOVA VILLA
DIRECTOR
E. P. T. A. P.

nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, previa evaluación y aprobación del Equipo de Control de Alimentos y comunicado al Equipo de Logística de la Oficina Regional Centro Huancayo.

c. Cocinero profesional o chef:

- El Contratista deberá contar con un cocinero profesional o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero profesional o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08) horas diarias de lunes a domingo dentro de las instalaciones del establecimiento penal. La permanencia del cocinero profesional deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 18:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.
- El cocinero profesional o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero profesional o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente, previa evaluación y aprobación del Equipo de Control de Alimentos y comunicado al Equipo de Logística de la Oficina Regional Centro Huancayo.

d. Personal de limpieza y ayudantes de cocina:

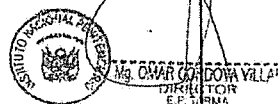
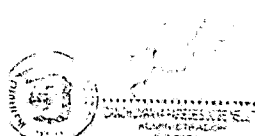
- El Personal de Limpieza y Ayudantes de Cocina: El personal de cocina y limpieza para servicios de menos de 500 raciones será de 6 como mínimo, para los servicios de 500 a 800 raciones diarias será de 9 y para los servicios de más de 800 será de 12 (R.S. N° 019-81-SA/DVM).
- En el caso de personal de limpieza y ayudantes de cocina el horario será durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08) horas diarias de lunes a domingo dentro de las instalaciones del establecimiento penal. La permanencia del cocinero profesional deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 18:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.

Tiempo completo - Queda entendido que el rango comprende desde el desayuno hasta la distribución de la cena, para asegurar el servicio de alimentación, conforme con los horarios establecidos en la distribución de la ración alimenticia preparada indicado en el ítem 6.4 y de lunes a domingo.

- ✓ Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo N° 011-2011-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Centro Huancayo - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

e. Personal Interno:

- La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos de la población penitenciaria con personal interno, que será solicitado a la Dirección del establecimiento penitenciario a través de una carta simple.
- La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para limpieza y ayudante de cocina con personal interno, que



[Handwritten signature]

será solicitado a la Dirección del establecimiento penitenciario a través de una carta simple.

- Este personal debe ser propuesto por el administrador evaluado y autorizado por el Concejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga (Ley 27626 - Ley que Regula la Actividad de las Empresas Especiales de Servicios y de las Cooperativas de Trabajadores). Así mismo la empresa contratista remitirá una copia de pagos mensuales de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, u otro beneficio o concepto que por ley se disponga a la Administración del Establecimiento Penitenciario. A partir del primer día de labores deberá ingresar a la planilla laboral del Contratista.
- Por medidas de seguridad el personal de cocina que elaborará las raciones alimenticias del Personal de Seguridad INPE, será exclusivamente personal Contratado Externo.

f. Otras consideraciones:

- El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria como mínimo de dos juegos cada seis (06) meses o cada vez que sea necesario para la preparación de las raciones alimenticias (mandil o delantal impermeable, camisa o chaqueta, pantalón, botas de jebe o zapatillas blancas, mascarilla buconasal, guantes y gorros / redecillas de acuerdo a la función que realiza).
- El personal que laboran en las cocinas deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberá presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.
- El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos los mismos que, según evaluación del Concejo Técnico Penitenciario podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Centro Huancayo, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia de sentencia, informe psicológico, informe social y copia del carnet o constancia sanitario(a) vigente, copia de certificados de capacitación.
- El expediente del nutricionista, cocineros profesional o chef, y del representante y personal externo del contratista contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Título Profesional y Certificado de Habilitación y colegiatura (nutricionista), Título o Diploma (cocinero profesional o chef), copia de carnet o constancia sanitario(a) vigente.
- Bajo ninguna circunstancia se permitirá que el personal del contratista inicie labores sin contar con la documentación descrita en este numeral.
- El contratista remitirá dentro de los 20 días calendario de inicio de la prestación del servicio la copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.
- Este expediente puede ser solicitado en cualquier momento por los órganos encargados de la supervisión y/o fiscalización inopinada. Sólo los internos



- autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, pueden permanecer en los ambientes de cocina y almacén, de encontrarse la presencia de internos no autorizados por el citado consejo en labores de la cocina y almacén, se dejará constancia de ello e implicará la aplicación de penalidad al contratista.
- El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente. Excepto en aquellos establecimientos penitenciarios que no superen los 500 internos la función de representante del contratista podrá ser asumida por el chef o cocinero.
 - El personal del Contratista estará sujeto al control y supervisión en el Establecimiento Penitenciario, para tal efecto registrarán su ingreso y/o egreso en el Sistema de Control de Visitas de Puerta Principal del penal, de presentarse inconvenientes para su registro por causas imputables a la entidad deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal y comunicar por escrito al Equipo de control para su conocimiento en el plazo máximo de 02 días hábiles de suscitado el hecho.
 - El contratista por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, renuncia, entre otros) puede reemplazar al personal externo que labora (supervisor o representante, cocinero o chef, nutricionista, personal de cocina, personal de limpieza) por otro que reúna iguales o superiores características a las previstas en las Bases Integradas para el personal a ser reemplazado. Debiendo remitir el expediente o curriculum vitae completo del reemplazante al Equipo de Control de Alimentos con un plazo mínimo de 05 días hábiles antes que se culmine la relación contractual entre el contratista y el personal a ser sustituido o se produzca la licencia o hecho generador del reemplazo (El incumplimiento será causal de penalidad); la solicitud de reemplazo de personal será evaluada y autorizada por el Equipo de Control de Alimentos. La aprobación del reemplazo deberá ser comunicado al Contratista por un documento suscrito por todos los integrantes del Equipo de Control de alimentos y posteriormente comunicado al Equipo de Logística.
 - De no existir documento suscrito por todos los integrantes del Equipo de Control de alimentos se considerará NO autorizado el reemplazo.
 - Ejecutar el servicio con otro profesional no autorizado por el Equipo de Control de Alimentos (documento escrito), será causal de aplicación y deducción de penalidad.
 - En caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y/o permanencia del personal solicitado a tiempo completo o parcial durante la ejecución del servicio de alimentación, el órgano o persona que supervisa, levantará el acta correspondiente para la aplicación de la penalidad respectiva.

7.6. De la ración alimenticia:

La ración alimenticia a elaborarse estará descrita en una Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista colegiado y habilitado que labora para el Contratista. (Formato A, Formato B, Formato C). Cabe precisar, que la composición nutricional de la dosificación debe estar en concordancia con las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del Ministerio de Salud - 2017 o la que se encuentre vigente a la fecha.

7.7. De los utensilios, enseres y otros:



Dr. OMAR CORDOVA VALLA
DIRECTOR
E.F. 11

El contratista proveerá los utensilios, enseres, equipos eléctricos, ollas, pizarras y otros necesarios para la prestación del servicio contratado; asimismo para la preparación de alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en baldes y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicadas en lugares adecuados y seguros.

7.8. Del inicio del servicio

Al momento de iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el estado de conservación de la infraestructura y de los bienes que se ceden al Contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados a través del respectivo mantenimiento preventivos y/o correctivos hasta la culminación del servicio.

7.9. Otras consideraciones:

- a. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 6.4, y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según Acta correspondiente, la Oficina Regional Centro Huancayo, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en la normatividad vigente; para lo cual bastará con el Acta del personal penitenciario encargado de la supervisión.
- b. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- c. De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria así como también la salida de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes, comunicando a EL CONTRATISTA dándole un plazo no mayor de dos (02) días calendarios contados a partir de efectuadas la comunicación para reemplazar al personal por otro de igual o similar condiciones, EL CONTRATISTA que incumpla con cambiar a dicho personal, se procederá a la resolución automática del contrato.
- d. El costo de servicio de alimentación para internos (as), niños y personal INPE del Establecimiento Penitenciario, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de las cocinas y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

VIII. PERSONAL DESTACADO POR LA EMPRESA CONTRATADA:

- 8.1. El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos (frescos y/o congelados) vísceras y productos marinos o hidrobiológicos (fresco y/o congelado) y alimentos en crudo aptos para el consumo humano, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (Cocinero profesional o Chef de Cocina, nutricionista, Responsable, etc.), experiencia y destreza en el oficio, con el empleo de equipo adecuado y el destaque de personal con experiencia y destreza calificada.
- 8.2. En este sentido, el contratista, para efectos de no alterar la seguridad integral del Establecimiento Penitenciario, destacará a todo el personal requerido a nuestra



Entidad. La Administración Penitenciaria, será quien supervise el desempeño de las labores de cocina y nutrición, conforme a las características técnicas y condiciones mínimas del servicio de alimentación. El personal deberá cumplir los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista o Ingeniero en Industrias Alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado. Requisito de calificación. • Colegiado y habilitado. Su presentación se realizará al inicio prestación efectiva del contrato es decir que la habilidad deberá tener fecha igual o anterior al inicio de ejecución del servicio según lo establecido en el contrato correspondiente. • Experiencia mínima de 02 años en el servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante (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. • Contar con certificados y/o constancias de capacitación en BPM, PHS, HACCP, normatividad sanitaria, dicha capacitación debe tener una duración de 10 horas como mínimo (acumulables). La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos).
Representante o responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Mínimo secundaria completa. • Experiencia mínima de 02 años en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. 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. • Contar con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene, manipulación y conservación de alimentos, dicha capacitación debe tener una duración de 10 horas como mínimo (acumulables). La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos).
Cocinero Profesional o Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Título de técnico (en Cocina, Gastronomía y/o Arte Culinario) emitido por Entidad cuya modalidad de estudios esté reconocida por el Ministerio de Educación. • Experiencia mínima de 02 años como cocinero profesional o chef en servicio de alimentación. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. • Contar con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación y conservación de alimentos, dicha capacitación debe tener una duración de 20 horas como mínimo (acumulables). La

[Firma]



Mg. ORLANDO VILLAR
DIRECTOR
F. F. T. T. T.

[Firma]

	capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos).
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Si el personal contratado es externo: La experiencia solicitada para el personal de limpieza que presente el postor será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. Asimismo, deberá acreditar con 01 certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos. La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos). • Si el personal contratado es interno: El Contratista en caso de ser favorecido con la Buena Pro, podrá solicitar personal interno del establecimiento penitenciario para trabajar en funciones de limpieza, quienes serán clasificados por el Consejo Técnico Penitenciario del EP TARMA. Dicho personal deberá recibir la capacitación respectiva inmediatamente al inicio de la ejecución contractual, debiendo presentar el carnet o constancia sanitario(a) vigente y el certificado y/o constancia de la capacitación recibida en higiene y manipulación de alimentos.
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Si el personal contratado es externo: La experiencia solicitada para los ayudantes de cocina que presente el postor será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. Asimismo, deberá acreditar con 01 certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos. La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos). • Si el personal contratado es interno: El Contratista en caso de ser favorecido con la Buena Pro, podrá solicitar personal interno del establecimiento penitenciario para trabajar como ayudante de cocina, quienes serán clasificados por el Consejo Técnico Penitenciario del EP TARMA. Dicho personal deberá recibir la capacitación respectiva inmediatamente al inicio de la ejecución contractual, debiendo presentar el carnet o constancia sanitario(a) vigente y el certificado y/o constancia de la capacitación recibida en higiene y manipulación de alimentos.



M. OMAR RODRIGUEZ VILLALBA
DIRECTOR
F. 1000000

[Handwritten signature]

Las capacitaciones del personal es responsabilidad del empleador.

Bastará la presentación de la copia simple de las Constancias o Certificados que demuestren la capacitación requerida al personal propuesto. (Pronunciamento N° 299-2012/DSU).

DESCRIPCIÓN	E.P. TARMA		TOTAL	PERSONAL CLAVE
	Cocina Internos	Cocina Personal		
NUTRICIONISTA	01*		01	SI
COCINERO PROFESIONAL O CHEF	01*		01	SI
AYUDANTE DE COCINA	01	01	01	NO
PERSONAL DE LIMPIEZA	01		01	NO
COCINA DE NIÑOS				NO
REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA	01*		01	NO
TOTAL DE PERSONAL			06	

*Labora personal del exterior

- 8.3. El Administrador del Establecimiento Penitenciario, verificará en forma continua la calidad del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficios del buen desarrollo del servicio de alimentación.
- 8.4. El responsable del Contratista, elaborará informes del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de las cocinas, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del establecimiento penitenciario quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.
- 8.5. No se aceptarán cambio de personal para el perfeccionamiento de contrato. Estos cambios se podrán realizar durante la ejecución contractual de manera excepcional y justificada.

IX. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

- IX.1 De acuerdo a la disposición 6.3.4 de la RM N° 822-2018/MINSA, el contratista deberá capacitar a todo su personal en higiene, manipulación de alimentos y otros que permitan la aplicación de los principios generales de higiene y deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas en temas sanitarios de alimentos.
- IX.2 El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestralmente en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos dirigido al nutricionista, cocinero profesional o chef, supervisor o representante e internos, (ayudantes de cocina y limpieza). Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas. Las capacitaciones deberán tener como mínimo 06 horas acumuladas.
- IX.3 El contratista de darse el caso remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del establecimiento penitenciario para su inclusión en el expediente del maestro cocinero, supervisor y personal interno correspondiente.



INPE
DIRECCIÓN REGIONAL CENTRO HUANCAYO
ADMINISTRADOR
E.P. TARMA



INPE
DIRECCIÓN REGIONAL CENTRO HUANCAYO
Mg. CARLOS CARLO VILLA
DIRECTOR
E.P. TARMA

15

[Handwritten signature]

- IX.4. El personal interno deberá ser capacitados al inicio de la ejecución del contrato en higiene y manipulación y conservación de alimentos, emitiéndose la correspondiente certificación o constancia al Administrador del Penal.

X. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

- X.1. A la Oficina Regional Centro Huancayo no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, profesional o chef, supervisor, e internos (ayudantes de cocina y limpieza) o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.
- X.2. El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación microbiológica, calórica y análisis bromatológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado.
- X.3. El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal (externos e internos) en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos, y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- X.4. Para la determinación de la responsabilidad deberá mediar un informe suscrito por el jefe de seguridad el que deberá detallar las circunstancias en la que se produjo los daños, pérdidas y/o sustracciones presentando evidencias claras de los actos que fueron cometidos por personal del contratista durante la ejecución de la prestación a lo que el contratista tendrá derecho a deslindar responsabilidad en el término de dos (02) días hábiles de comunicado el hecho, transcurrido dicho plazo se entenderá que asume su responsabilidad, los actuados al respecto serán resueltos en forma escrita por el Director del establecimiento penitenciario correspondiente, en el cual se detallará las responsabilidades de los daños, pérdidas, y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación o en su defecto se eximirá de las responsabilidades del caso, así mismo, de ser el caso comprobado, el Contratista en el término de siete (07) días calendarios deberá efectuar la reparación y/o reemplazo de los bienes afectados, caso contrario la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.

XI. PROGRAMACION DE RACIONES:

- XI.1. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, a más tardar dentro de los primeros diez (10) días hábiles de cada mes, la propuesta de programación de raciones alimenticias (menús mensuales del mes siguiente), acompañado del formato de dosificación, composición, distribución y Valor calórico Total correspondientes de los internos(as), niñas y personal INPE por el periodo del mes completo.
- XI.2. Dichos formatos deben estar firmados por el profesional nutricionista y representante del contratista que supervisará permanentemente el desarrollo de la preparación de las citadas raciones alimenticias.
- XI.3. El plazo que cuenta el profesional Nutricionista de la Sede Regional, es de hasta seis (06) días hábiles para la revisión, observación y emisión de informe, dicho informe será comunicada al Administrador del Establecimiento Penitenciario y contratista.
- XI.4. En caso se efectúen observaciones a la relación de menús propuesta por el contratista, éstas se comunicarán al correo de dicho contratista, para su corrección, teniendo el Contratista como máximo tres (03) días hábiles posteriores a la



MT. OMAR CORDOVA VILLAR 16
DIRECTOR
E.P. JAUJA

- notificación para su subsanación y presentación en la Dirección del Establecimiento Penitenciario; vencido aquel plazo se aplicará la penalidad correspondiente.
- XI.5. El Equipo de Control de alimentos verificará la subsanación de las observaciones y aprobará la programación de raciones alimenticias (menús mensuales).
- XI.6. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.
- XI.7. Las raciones alimenticias deberán ajustarse a los requerimientos de energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; asimismo se elaborarán en base a los siguientes grupos de alimentos: lácteos y derivados; carnes, vísceras, pescados y huevos; cereales, menestras y tubérculos; frutas y verduras; grasas y azúcares.
- XII. ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE:**
El contratista presentará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos y personal INPE en las siguientes fechas del año:
- **Para Internos:**
Los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser carne porcina, pachamanca, pollo frito, pollada, parrillada o a la plancha.

Día de la Readaptación Social del Interno	16 de Julio
Navidad	25 de diciembre
Año nuevo	01 enero
• Para personal INPE: Los cuales no serán menores a 400 Kilocalorías. Adicionales al menú diario pudiendo ser carne porcina, pachamanca, pollo frito, pollada o a la plancha.	
Día del Servidor Penitenciario	12 de febrero
Día de la Madre	2º Domingo de Mayo
Día del Padre	3º Domingo de Junio
Navidad	25 de diciembre
Año nuevo	01 enero

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

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

FORMA DE PAGO:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos mensuales de acuerdo a la rendición enviada por el administrador del establecimiento penitenciario.

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

- Orden de Servicio emitida por el Equipo de Logística.
- Informe de los funcionarios responsables del Equipo de Control de Alimentos del establecimiento penitenciario de TARMA emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Relación de menús y formatos respectivos que se brindaron a los internos y personal INPE del mes correspondiente.

MARCO CORDOVA
DIRECTOR

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes, sito en el jirón Cusco N° 490 - Huancayo - Junín, en el horario de 08:15 a 16:15 horas, dirigida a la Unidad de Administración.

XIV. CONFORMIDAD DEL SERVICIO:

Es responsabilidad del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario de TARMA de la Oficina Regional Centro Huancayo, la función de supervisión del servicio, siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del mismo.

XV. ADELANTOS

No

XVI. SUBCONTRATACION

No

XVII. FORMULA DE REAJUSTE

No

XVIII. PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD

a) Retraso de la presentación de la Relación de Menús

En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista o quien haga de sus veces que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Centro Huancayo le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias del mes. El periodo de retraso se computará a partir del día siguiente de cumplido el plazo, contando en días calendario. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria: $0.01 \times VT$

P: Penalidad

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

b) Retraso injustificado en la distribución de las raciones

En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.4, la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 30 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 al que corresponde el día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



Md. CARLOS CORDOVA VILLALBA
DIRECTOR
E.P. TARMU

18

c) Personal uniformado incorrectamente:

En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD : Valor total diario.

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

d) Estado de almacenamiento:

En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento y no apto para el consumo humano (siendo facultativo el análisis bromatológico de la muestra, cuyo gasto correrá por parte del contratista), la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

n : número de días

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

e) Estado de enseres y/o utensilios:

Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario

n : número de días

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



f) Estado de víveres e insumos:

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 Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

g) Relacionado al personal que manipula alimentos:

En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas (por encima del ras de la piel), o sucias, cabello largo (en caso de varones un cm a ras de la piel), barba crecida (no totalmente rasurados), cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo en esta práctica, por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad
VTD : Valor total diario

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

h) Estado de cámaras de frío, equipos y/o artefactos.

Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad
VTD : Valor total diario

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

i) Manejo de residuos sólidos:

Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Centro



Jg. DWARDO AVILA
DIRECTOR
E.P. TRUJILLO

Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

j) Incumplimiento de cantidad de alimentos y productos alimenticios:

Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día o en su defecto al día siguiente. La Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

En el caso de que sea reincidente, en más de dos veces, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día o en su defecto al día siguiente (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 al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

k) Variación de menús

Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte de la Oficina de control de alimentos del penal, la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

l) Deficiencias en la presentación del menú

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



21
DIRECTOR
EPT/2023

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

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

m) **Cantidad y permanencia del personal.**

En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto o no comunique el reemplazo del personal dentro del plazo establecido, se le aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% de 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:

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

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

n) **Subsanación de observaciones**

En el caso que el Contratista no cumpla dentro de 03 días hábiles posteriores de la notificación respectiva para la subsanación de la observación realizada por el nutricionista de la Sede Regional a la programación presentada (La subsanación deberá ser presentada al administrador del penal), se le aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La pena se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.08 \times \text{VTD}$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

o) **Respecto a expediente de personal del contratista:**

Cuando se presente uno de los siguientes casos:

- Que el contratista no cuente con el expediente de cada personal.
- Que el contratista no cuente con el expediente completo, de acuerdo a lo descrito en el ítem f del numeral 7.5.

La Oficina Regional Centro Huancayo del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día y por cada personal que incurra en la falta 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 al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

p) **Respecto a la procedencia de las carnes.**

En los casos que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de canales o centros de beneficios autorizados por SENASA la Oficina Regional Centro Huancayo - INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el



DR. OMAR CORDOVA VILLALBA
DIRECTOR

servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Centro Huancayo – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.
n : número de días que no acredite la procedencia

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

q) Respecto a vehículo para el transporte de alimentos e insumos

En los casos que el contratista no comunique y/o presente la identificación del vehículo o vehículos para el transporte de alimentos e insumos entre otros carnes, víveres frescos y/o secos, tarjeta de propiedad del vehículo, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles así como la identificación del conductor y dependientes en el cumplimiento de la prestación del servicio sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Centro Huancayo – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula

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

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.
n : número de días que no acredite la procedencia.

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



MA. CARMEN CORDOVA VELAZQUEZ
DIRECTORA
SECTOR

[Handwritten signature]

ANEXO A-1
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor de 2,500 Kcal y 2,000 kcal respectivamente. Para personal INPE masculino y femenino será no menor a 2750 y 2500 kcal por día respectivamente.

Internos Adultos Mayores (mayores de 60 años) entre 2000-2500 Kcal.

El valor calórico total (VCT) y las características de la prescripción dietética para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos psiquiátricos e internos con enfermedades diversas, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia).

2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en el desayuno, almuerzo y cena para el interno y personal INPE será como se indica:

INTERNO:

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 al 20%
VARON DE 500 Kcal a 750 Kcal	De 1,250 Kcal a 1,500 Kcal	De 375 Kcal a 500 Kcal
MUJER DE 400 Kcal a 600 Kcal	De 1,000 Kcal a 1,200 Kcal	De 300 Kcal a 400 Kcal

Cabe precisar que para los internos de los programas PCT, PROCETS y otros con enfermedades diversas se le adicionará en su ración alimenticia 250 kcal o más respecto a su valor calórico total o el aporte nutricional de acuerdo a su condición patológica o estado nutricional.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 25 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 35%
VARON DE 565 Kcal a 825 Kcal	De 1,100 Kcal a 1,650 Kcal	De 825 Kcal a 963 Kcal
MUJER DE 625 Kcal a 875 Kcal	De 1000 Kcal a 1,500 Kcal	De 750 Kcal a 875 Kcal

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

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % del valor calórico total	EL 15 % al 30 % del valor calórico total	DEL 55% al 75% del valor calórico total



Mg. OLLAR CORDOVA VILLAN
DIRECTOR

[Handwritten signature]

6.1

DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal. a 375 Kcal.	DE 375 Kcal. a 750 Kcal.	DE 1375 Kcal. a 1875 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	De 63 g a 94 g.	De 42 g a 83 g.	De 344 g a 469 g.

PERSONAL INPE MASCULINO:

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

PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % del valor calórico total	EL 15 % al 30 % del valor calórico total	DEL 55% al 75% del valor calórico total
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal. a 375 Kcal.	DE 375 Kcal. a 750 Kcal.	DE 1375 Kcal. a 1875 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 63 g a 94 g.	DE 42 g. a 83 g.	DE 344 g. a 469 g.

4. Programación de Raciones Alimenticias

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias, además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario.

A continuación, se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia:

[Firma]



[Firma]
CARLOS CORDOVA RIVERA
COORDINADOR

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA</p> <p>+</p> <p>03 PANES</p> <p>+</p> <p>MARGARINA, HUEVO, MERMELEDA, QUESO, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA.</p>	<p>SEGUNDO</p> <p>+</p> <p>FRUTA</p> <p>+</p> <p>ENSALADA</p> <p>+</p> <p>REFresco O INFUSION.</p>	<p>SEGUNDOS</p> <p>+</p> <p>INFUSION O REFresco DE FRUTA</p> <p>SOPAS O CALDOS O CHUPE</p> <p>POSTRES, MAZAMORRAS</p> <p>+</p> <p>02 PANES</p>

NOTA: -

- En el desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En el almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana.
- En la cena considerar tres (03) segundos + infusión; sopas 2 o 3 veces por semana; y mazamoras 1 o 2 veces por semana.



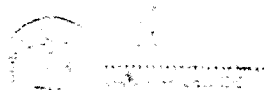
MC. OMAR CORDOVA VILLALBA
DIRECTOR
E.P. ARUJ

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO OPCION 02: SEGUNDO ó SOPA + 02 PANES + Infusión o mate.	SOPA O ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + RESFresco INFUSION + FRUTA	SEGUNDOS + INFUSION o SOPAS + INFUSION

NOTA: -

- La opción 1 del desayuno se brindará leche 3 veces por semana como mínimo.
- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- Los insumos a utilizarse en la preparación de las raciones, obedecen a la zona y estación donde se encuentren el Establecimiento Penitenciario.



Mg. OMAR CORDOVA VILLAF
DIRECTOR
E.P. TARIJA

[Handwritten signature]

CUADRO N° 01
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	LECHE FLUIDA DE VACA O LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	ACEITUNAS	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
ALMUERZO	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	POLLO CON HUESO (PRESA)	3 VECES POR SEMANA	160 g.
	POLLO SIN HUESO O PICADO PULPA	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CABRITO O CARNERO O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PESCADO ENTERO	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PCTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.

28



DR. JUAN COLOCCO VALLE
DIRECTOR

[Handwritten signature]

		SEMANA	
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO MOLLEJA, O CORAZON)	0 VEZ POR SEMANA	100G
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	0 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	130 g
	TRIGO o QUINUA o PAPA SECA. (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g
	PAPA PARA PICADOS	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	4 VECES POR SEMANA	100 g
	FRUTAS. PLATANOS. O NARANJAS O MANDARINAS U OTROS	DIARIO	150 g.
	VERDURAS	DIARIO	40 g
	VERDURAS (PARA ENSALADA)	DIARIO	100 g
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO (SIN VICERAS SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	2 VEZ POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	2 VECES POR SEMANA	90 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	130 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE o PLATANO O OLLUCO (ACOMPAÑANTE)	6 VECES POR SEMANA	50 g
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	40 g.

CENA

29




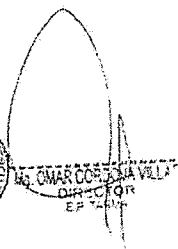
Dr. MARCO ANTONIO VILLALBA
DIRECTOR

[Handwritten signature]

	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

Nota:

- La relación de Menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana
- Para internos y persona INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Para niños la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.
- Paralelamente se entregará a los internos como mínimo 2 litros de agua hervida.

 
OMAR CONCHA VELA
DIRECTOR



CUADRO N° 02
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR
PERSONAL DE INPE

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	2 VECES POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	25 cc
	MACA, HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA	2 VECES POR SEMANA	25 cc
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
ALMUERZO	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	SOPA O ENTRADA:		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g.

31



CHIRI COPIA VÁLIDA
DIRECTOR

[Handwritten signature]

	SEMANA	
FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
SEGUNDO:		
RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g.
CABRITO O CARNERO O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
GALLINA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 g.
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 g.
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
FRUTAS	DIARIO	150 g.
VERDURAS (EN ENSALADAS)	DIARIO	100 g.
VERDURAS (EN PREP QUE CORRESPONDA)	DIARIO	40 g.
CENA RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.

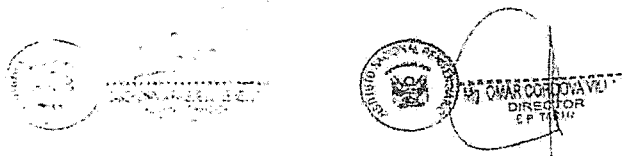


ING. OMAR CORDOBA VILLA
DIRECTOR
(E.O. REGISTRO)

	SEMANA	
RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
ARROZ	4 VECES POR SEMANA	90 g
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g
PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g
VERDURAS	DIARIO	40 g.
FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA, ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
PAN (DOS UNIDADES DE 30 g CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU

Nota

- La relación de Menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
- Dianamente se entregará al personal INPE, como mínimo 2 litros de agua hervida.



FORMATO A

MODELO DE FORMATOS DE MENÚS DE INTERNOS

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

ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO (carbohidratos)	VALOR CALÓRICO (KCAL)			TOTAL DE KILOCALORÍAS
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO									
SUB TOTAL						VCT DESAYUNO			KCAL.
ALMUERZO									
SUB TOTAL						VCT ALMUERZO			KCAL.
CENA									
SUB TOTAL						VCT CENA			KCAL.
	TOTAL VCT (g)				TOTAL VCT (g)				
	TOTAL VCT (Kcal)				TOTAL VCT MENU			TOTAL KCAL.	

FORMATO B

MODELO DE FORMATOS DE MENÚS DEL PERSONAL DEL INPE

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

ALIMENTO	PESO O BRUTO	PESO NETO	PRO TEÍNAS	GRASAS	CHO O (Carbohidratos)	VALOR CALÓRICO (KCAL)			TOTAL DE KILOCALORÍAS
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO									
SUB TOTAL									
						VCT DESAYUNO		KCAL.	
ALMUERZO									
SUB TOTAL									
						VCT ALMUERZO		KCAL.	
CENA									
SUB TOTAL									
						TOTAL VCT(g)		KCAL.	
						TOTAL VCT%			
						VCT			
						Kcal			
						TOTAL VCT MENU		TOTAL KCAL.	

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA: La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista
Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional



DR. OMAR CORDOVA VELA
DIETISTA
E.P. TAYNA

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OROYA

CONDICIONES BÁSICAS DE LA CONTRATACIÓN DEL "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS INTERNOS (AS) NIÑOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24X48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OROYA DE LA OFICINA REGIONAL CENTRO HUANCAYO"

I. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

Contratar el "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS INTERNOS (AS) NIÑOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24X48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OROYA DE LA ORC HUANCAYO"

II. CANTIDAD DE RACIONES SOLICITADAS:

Según se detalla en el siguiente cuadro:

ESTABLECIMIENTO O PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD APROX. DE RACIONES X DIA	DIAS	CANTIDAD APROX. DE RACIONES X
E.P LA OROYA	Alimentos preparados para internos (as), niños	Ración	100	015	1500
	Alimentos preparados para el personal INPE que labora 24 x 48 horas	Ración	17	015	255
					1755

La cantidad de raciones alimenticias se ha considerado de acuerdo a los partes poblacionales remitidos por el E.P. LA OROYA.

III. LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	CIUDAD	DIRECCIÓN
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OROYA	YAUJI	Av. GRAU N° 1101

IV. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

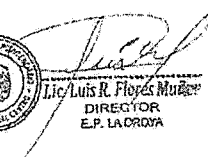
El plazo de ejecución del servicio será de 15 días calendario.

V. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS INTERNOS (AS) NIÑOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24 X 48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OROYA" son:

5.1. Internos, internas, niños de 06 meses a 03 años de edad y personal INPE beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.

5.2. Internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, Internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas con prescripción médica o por el responsable del área de salud, interna madres gestantes


Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LA OROYA


Econ. Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E.P. LA OROYA



e interna en periodo de lactancia, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.

- 5.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE "Promoción de Consumo de Anchoveta y Pota". Además del Codex Alimentarius.as
- 5.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos(as), niños y personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario de LA OROYA de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- 5.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- 5.6. El servicio de alimentación para internos y personal de Seguridad del Establecimiento Penitenciario de LA OROYA de la Oficina Regional Centro Huancayo del INPE, debe comprender un periodo de 365 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

VI. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

6.1. Equipo de control de alimentos:

La supervisión, verificación, evaluación y control del "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS INTERNOS (AS) NIÑOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24X48 DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OROYA", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos¹ integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad. Si el EP no contara con profesional nutricionista, el tercer miembro del equipo será el jefe del área de salud o en su defecto el Director y Administrador coordinarán con el Jefe del área de Salud del Establecimiento Penitenciario de LA OROYA para su designación, con la finalidad de optimizar su función de supervisión, siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del servicio.

6.2. Funciones del Equipo de control de alimentos:

¹ El Equipo de Control de Alimentos estará integrado por tres miembros: el Director, Administrador y Nutricionista o Ing de Industrias Alimentarias. De no contar con nutricionista, el tercer miembro será el jefe del área de salud o se coordinará con él, para designar a un responsable. La conformidad será otorgada por el Equipo completo.



[Firma]
Econ. Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA



[Firma]
Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LA OROYA

[Firma]

- a) Aprobar los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
- b) Proporcionar, a través del Administrador la programación de menús, aprobados a cada delegado de alimentos por cada pabellón.
- c) Controlar que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de las cocinas y pabellones.
- d) Verificar que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.

6.3. Otras funciones del Equipo de Control de Alimentos:

Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N° 01, N° 02 y N° 03) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Que los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para el consumo humano y cumplan con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas, Normas Sanitarias y del Codex Alimentarius.
- ✓ Que los pisos, paredes y techo de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios, higiénicos y en buen estado de conservación.
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ 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, desinfectados y en buen estado de conservación y uso, deben ser de material que no produzca ni emita sustancias tóxicas ni sabores y olores desagradables, que no sean absorbentes, sean resistentes a la corrosión y soporten operaciones de limpieza y desinfección, teniendo superficies lisas exentas de grietas y orificios con una renovación semestral o cada vez que se requiera. Los tapers, vasos y utensilios para la distribución de los alimentos del personal INPE serán de un material sanitario (acero inoxidable) renovándolos cada vez que se requiera, así mismo los menajes de cerámico y/o vidrio serán renovados trimestralmente o cada vez que se requiera. Así mismo proporcionar los recipientes para la distribución adecuada de los alimentos a cada pabellón manteniéndolos en buen estado de conservación limpieza y desinfección.
- ✓ Que el nutricionista o quien haga sus veces, cocinero con experiencia o chef propuesto por el contratista, así como los internos ayudantes de cocina, personal de limpieza cuenten con carnet o constancia sanitario(a) vigente y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa o chaqueta, pantalón, gorro, mascarilla (protector nazobucal), mandil o delantal, botas de jébe o zapatillas blancas y guantes. La indumentaria se diferenciará por colores de acuerdo a las actividades que realizan, siendo de color blanco de los directos manipuladores de alimentos. Los mismos que contarán con dos mudas para facilitar la limpieza.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados con tapa



Carlos Quirope Del Castillo
Econ. Carlos Quirope Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA



Lic. Luis A. Flores Serrano
Lic. Luis A. Flores Serrano
DIRECTOR
E. P. LA OROYA

[Handwritten signature]

respectivamente para luego ser retirados con frecuencia del ambiente de la cocina.

- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carnet o constancia sanitario(a) vigente.
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente (trimestral) o cada vez que se requiera los documentos requeridos por la Oficina Regional Centro Huancayo y que forman parte de los expedientes del nutricionista o Ing de Industrias Alimentarias, del cocinero con experiencia o chef propuesto, internos ayudantes de cocina, personal de limpieza, y del supervisor o representante.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos(as), niños y personal INPE sea descrita en las pizarras acrílicas (de 2 m. x 1.5 m para los internos (as), de 1.5 m x 0.60 m para los niños y personal INPE) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de las cocinas. Asimismo, se ubicará una pizarra acrílica (1 m. x 60 cm.) en la entrada de cada pabellón de internos. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista.
- ✓ Que el Contratista realice periódicamente (trimestral) acciones de desratización, desinsectación y desinfección, con eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo Certificado por la empresa que realizó el servicio.
- ✓ Que el contratista ingrese, carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos (frescos y/o congelados) vísceras y productos marinos o hidrobiológicos (frescos y/o congelados) y alimentos en crudo aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por Acuerdo del Concejo Técnico Penitenciario del E.P. y con conocimiento anticipado del Nutricionista o quien haga sus veces.

El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo del contrato del servicio.

6.4. Horario de distribución de alimentos:

G

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

	INTERNOS (AS)	PERSONAL INPE
DESAYUNO	07:50 a 09:00 horas.	08: a 09:00 horas.
MEDIA MAÑANA	-	-
ALMUERZO	12:45 a 13:30 horas. (*)	13:00 a 13:45 horas. (*)
MEDIA TARDE	-	-
CENA	17:00 a 18:00 horas.	18:30 a 19:30 horas

(*) El horario de ALMUERZO de Personal INPE e Internos se sujetará a la realidad de cada establecimiento penitenciario y al Reglamento de Seguridad

6.5. Supervisiones:

- a. El Director General, El Administrador, Jefe de Logística y Nutricionista de la Oficina Regional Centro Huancayo, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados



Rcon. Carlos Quiroga Del Castillo
ADMINISTRADOR
E.P. LA ORCHYA



Lic. Jans & Flores Huñor
DIRECTOR
E.P. LA ORCHYA

[Handwritten signature]

esperados; de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan. Asimismo, los citados funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo, bastando para quedar válida el acta la firma de uno de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.

- b. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.

VII. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

7.1. Condiciones mínimas:

El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.

7.2. Normas técnicas a cumplir:

- a. Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- b. Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- c. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas y Normas Sanitarias.
- d. Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias trimestralmente y cada vez que se lo requiera:
- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá aplicar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, siendo los patrones de referencia para la vigilancia sanitaria, (D. S. N° 007-98-SA art. 58 y art. 58-B modificado con D.S. N° 004-2014-SA), las cuales comprenden el Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS); asimismo se implementará el Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y, el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) correspondiente y demás normas sanitarias relacionadas.
- e. Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la Oficina Regional Centro Huancayo lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por INACAL o por la autoridad competente, siempre y cuando el área usuaria determine y sustente mediante documento que exista indicios de la falta de inocuidad o insalubridad



Econ. Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA



Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA OROYA

de los alimentos preparados o insumos para su preparación. Los costos que demanden estarán a cargo del contratista, máximo 02 veces al mes. Las subsiguientes evaluaciones correrán a cargo de la Entidad, de encontrarse responsabilidad en el contratista, este resarcirá a la Entidad, descontándose lo gastado por la entidad en la facturación del mes siguiente. El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.

f. Certificación de Inocuidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- Las carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos (frescos y/o congelados), vísceras y productos marinos o hidrobiológicos destinados a la preparación de las raciones serán para cada uno de ellos frescos y/o congelados según sea el caso, priorizando que dichos alimentos se encuentren en estado fresco, asimismo, dichos alimentos para su recepción deberán proceder de camales o empresas autorizadas por SENASA; que garantice su calidad, inocuidad y sean para el consumo humano, en concordancia lo establecido en el D.S. 018-2008-AG y D.S. 044-2011-AG; el equipo de control de alimentos de la Oficina Regional Centro Huancayo solicitará al contratista la guía de remisión o certificado de calidad correspondiente cada vez que estos alimentos ingresen al establecimiento penitenciario.
- El pescado y productos hidrobiológicos serán apto para consumo humano y se registrarán según lo establecido en el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola", siendo fresco o congelado; así como la anchoveta y la pota por su alto valor nutricional en su estado natural, conservas, embutidos salpessos y otras variedades. Los productos o alimentos congelados destinados a la preparación de las raciones deberán contar en su rotulado o etiquetado con la fecha de vencimiento la misma que deberá ser utilizada o consumida antes de su periodo de caducidad, asimismo, para su conservación deberá garantizar su temperatura de cadena de frío y propiedades organolépticas que garanticen que son aptos para el consumo humano, en concordancia con el D.S. 040-2001-PE y D.L. N°1304.
- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.



[Signature]
Econ. Carlos Osip Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA



[Signature]
Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA OROYA

[Large Signature]

En el caso de consorcios, solo presentarán este registro debidamente aprobado aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria.

7.3. De las instalaciones, equipos, enseres y otros:

- a. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de LA OROYA de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- b. El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente en buen estado de conservación para la elaboración de dichas raciones.
- c. La Oficina Regional Centro Huancayo, cederá en uso las instalaciones de cocina y un ambiente destinado para almacén del Establecimiento Penitenciario de LA OROYA, debiendo el contratista retribuir mensualmente por dicho concepto la suma de doscientos veinte con 00/100 Soles (S/220.00), al Establecimiento Penitenciario de LA OROYA, monto que le será descontado de la facturación mensual del servicio de alimentación.
- d. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Centro Huancayo, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua el equivalente al 1% del importe facturado por el proveedor, dicho monto se descontará directamente de la facturación efectuada por el concepto del servicio de alimentación. Este monto está considerado dentro de otros gastos e insumos indirectos del valor Estimado.
- e. El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Centro Huancayo, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad así también en buen estado de conservación reduciendo los riesgos de contaminación.

7.4. Del personal del contratista:

a. Representante:

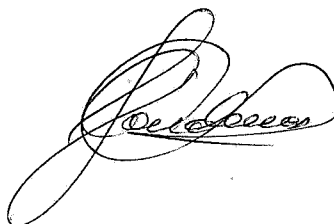
- ✓ La designación y/o cambio del Representante o personal contratado de la empresa se realizará previa autorización del Equipo de Control de Alimentos y comunicado al Equipo de Logística de la Oficina Regional Centro Huancayo, los mismos que deberán cumplir con las normas de seguridad del penal.
- ✓ El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos. Son funciones del representante del contratista:
 - i. Fumigar cada tres (03) meses los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Penal. El costo será asumido por el contratista.
 - ii. Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al requerimiento calórico y nutricional de los beneficiarios y en el horario establecido.
 - iii. Coordinar con el administrador del establecimiento penitenciario la expedición de los carnés o constancias sanitarios (as) del nutricionista cocinero con experiencia o chef, internos ayudantes de cocina y personal de limpieza por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente.




Econ. Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA




Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA OROYA



- iv. Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas, de salubridad y de conservación.
- v. Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedidos limpios, desinfectados y en buen estado de conservación y uso, asimismo proporcionar los recipientes para la distribución adecuada de los alimentos a cada pabellón manteniéndolos en buen estado de conservación limpieza y desinfección.
- vi. Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- vii. Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo, frescos y/o congelados que ingresan al establecimiento penitenciario se encuentren en buen estado de conservación, buena calidad sanitaria y sean aptos para el consumo humano.
- viii. Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.
- ix. Suscribir las actas de supervisión del servicio de alimentación, levantadas por el equipo de control del servicio de alimentación del penal. Asimismo, suscribir las actas del ministerio público, DIGESA, DIRESA, OCI que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones.
Cuando se efectúen supervisiones o inspecciones al servicio de alimentación, el representante de la contratista no podrá por ningún motivo abandonar las instalaciones donde se desarrolla el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario.
- x. Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

El Representante deberá laborar a tiempo completo (08 horas diarias) de lunes a sábado (domingo descanso) dentro de las instalaciones del penal. La permanencia deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 18: 00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio. Previa coordinación con el Administrador del establecimiento penitenciario o quien haga sus veces podrá autorizar el egreso dentro del horario de trabajo para que realice actividades propias relacionadas a su función.

b. Nutricionista o Ing de Industrias Alimentarias:

- El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista titulado o Ing de Industrias Alimentarias , colegiado y habilitado con experiencia laboral realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar a tiempo completo (06 horas diarias) una vez por mes dentro de las instalaciones del penal. La permanencia del nutricionista deberá realizarse en el rango de 09:00 horas a 14: 00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.



[Firma]
Econ. Carlos Gutiérrez Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA



[Firma]
Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LA OROYA

[Firma]

- El Nutricionista o Ing de Industrias Alimentarias cumplirá funciones de controlar, monitorear y verificar la inocuidad de los alimentos desde la recepción, almacenamiento, conservación, preparación y distribución, asegurando la calidad sanitaria y nutricional de los mismos, así como la aplicación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y del Programa de Higiene y Saneamiento en el establecimiento donde se elaboran los alimentos.
 - El profesional nutricionista o Ing de Industrias Alimentarias será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, previa evaluación y aprobación del Equipo de Control de Alimentos y comunicado al Equipo de Logística de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- c. Cocinero con experiencia o chef:
- El Contratista deberá contar con un cocinero con experiencia o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero con experiencia o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08) horas diarias de lunes a domingo dentro de las instalaciones del establecimiento penal. La permanencia del cocinero con experiencia deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 18:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.
 - El cocinero con experiencia o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero con experiencia o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente, previa evaluación y aprobación del Equipo de Control de Alimentos y comunicado al Equipo de Logística de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- d. Personal de limpieza y ayudantes de cocina:
- El Personal de Limpieza y Ayudantes de Cocina: El personal de cocina y limpieza para servicios de menos de 500 raciones será de 5 como mínimo, para los servicios de 500 a 800 raciones diarias será de 9 y para los servicios de más de 800 será de 12 (R.S. N° 019-81-SA/DVM).
 - En el caso de personal de limpieza y ayudantes de cocina el horario será durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08) horas diarias de lunes a domingo dentro de las instalaciones del establecimiento penal. La permanencia del cocinero con experiencia deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 18:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.

Tiempo completo. - Queda entendido que el rango comprende desde el desayuno hasta la distribución de la cena, para asegurar el servicio de alimentación, conforme con los horarios establecidos en la distribución de la ración alimenticia preparada indicado en el ítem 6.4 y de lunes a domingo.

- ✓ Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro



Rcon. Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E.P. LA OROYA



Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LA OROYA

beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo N° 011-2011-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Centro Huancayo - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

e. Personal interno:

- La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos de la población penitenciaria con personal interno, que será solicitado a la Dirección del establecimiento penitenciario a través de una carta simple.
- Este personal debe ser evaluado y autorizado por el Concejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga (Ley 27626 - Ley que Regula la Actividad de las Empresas Especiales de Servicios y de las Cooperativas de Trabajadores). Así mismo la empresa contratista remitirá una copia de pagos mensuales de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, u otro beneficio o concepto que por ley se disponga a la Administración del Establecimiento Penitenciario. A partir del primer día de labores deberá ingresar a la planilla laboral del Contratista.
- Por medidas de seguridad el personal de cocina que elaborará las raciones alimenticias del Personal de Seguridad INPE, será exclusivamente personal Contratado Externo.

f. Otras consideraciones:

- El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria como mínimo de dos juegos cada seis (06) meses o cada vez que sea necesario para la preparación de las raciones alimenticias (mandil o delantal impermeable, camisa o chaqueta, pantalón, botas de jebe o zapatillas blancas, mascarilla buconazal, guantes y gorros / redecillas de acuerdo a la función que realiza).
- El personal que laboran en las cocinas deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberá presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.
- El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos los mismos que, según evaluación del Concejo Técnico Penitenciario podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Centro Huancayo, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia de sentencia, informe psicológico, informe social y copia del carnet o constancia sanitario(a) vigente, copia de certificados de capacitación y otros que acrediten la progresión de su tratamiento.
- El expediente del nutricionista, cocineros con experiencia o chef, y del representante y personal externo del contratista contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado



[Firma]
Econ. Carlos Quiroga Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA




[Firma]
Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LA OROYA

[Firma]

Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Título Profesional y Certificado de Habilidad y colegiatura (nutricionista o Ing de Industrias Alimentarias), Título o Diploma (cocinero con experiencia o chef), copia de carnet o constancia sanitario(a) vigente.

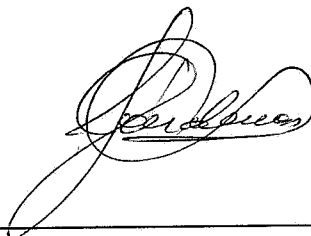
- Bajo ninguna circunstancia se permitirá que el personal del contratista inicie labores sin contar con la documentación descrita en este numeral.
- El contratista remitirá dentro de los 20 días calendario de inicio de la prestación del servicio la copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.
- Este expediente puede ser solicitado en cualquier momento por los órganos encargados de la supervisión y/o fiscalización inopinada. Sólo los internos autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, pueden permanecer en los ambientes de cocina y almacén, de encontrarse la presencia de internos no autorizados por el citado consejo en labores de la cocina y almacén, se dejará constancia de ello e implicará la aplicación de penalidad al contratista.
- El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente. Excepto en aquellos establecimientos penitenciarios que no superen los 500 internos la función de representante del contratista podrá ser asumida por el chef o cocinero.
- El personal del Contratista estará sujeto al control y supervisión en el Establecimiento Penitenciario, para tal efecto registrarán su ingreso y/o egreso en el Sistema de Control de Visitas de Puerta Principal del penal, de presentarse inconvenientes para su registro por causas imputables a la entidad deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal y comunicar por escrito al Equipo de control para su conocimiento en el plazo máximo de 02 días hábiles de suscitado el hecho.
- El contratista por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, renuncia, entre otros) puede reemplazar al personal externo que labora (supervisor o representante, cocinero o chef, nutricionista, personal de cocina, personal de limpieza) por otro que reúna iguales o superiores características a las previstas en las Bases Integradas para el personal a ser reemplazado. Debiendo remitir el expediente o curriculum vitae completo del reemplazante al Equipo de Control de Alimentos con un plazo mínimo de 05 días hábiles antes que se culmine la relación contractual entre el contratista y el personal a ser sustituido o se produzca la licencia o hecho generador del reemplazo (El incumplimiento será causal de penalidad); la solicitud de reemplazo de personal será evaluada y autorizada por el Equipo de Control de Alimentos. La aprobación del reemplazo deberá ser comunicado al Contratista por un documento suscrito por todos los integrantes del Equipo de Control de alimentos y posteriormente comunicado al Equipo de Logística.
- De no existir documento suscrito por todos los integrantes del Equipo de Control de alimentos se considerará NO autorizado el reemplazo.
- Ejecutar el servicio con otro profesional no autorizado por el Equipo de Control de Alimentos (documento escrito), será causal de aplicación y deducción de penalidad.
- En caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y/o permanencia del personal solicitado a tiempo completo o parcial durante la ejecución del servicio de alimentación, el órgano o persona que supervisa, levantará el acta correspondiente para la aplicación de la penalidad respectiva.




Egon Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA




Lic. Luis P. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA OROYA



7.5. De la ración alimenticia:

La ración alimenticia a elaborarse estará descrita en una Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista colegiado y habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B; Formato C). Cabe precisar, que la composición nutricional de la dosificación debe estar en concordancia con las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del Ministerio de Salud - 2017 o la que se encuentre vigente a la fecha.

7.6. De los utensilios, enseres y otros:

El contratista proveerá los utensilios, enseres, equipos eléctricos, ollas, pizarras y otros necesarios para la prestación del servicio contratado; asimismo para la preparación de alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en baldes y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicadas en lugares adecuados y seguros.

7.7. Del inicio del servicio

Al momento de iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el estado de conservación de la infraestructura y de los bienes que se ceden al Contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados a través del respectivo mantenimiento preventivos y/o correctivos hasta la culminación del servicio.

7.8. Otras consideraciones:

- a. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 6.4. y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según Acta correspondiente, la Oficina Regional Centro Huancayo, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en la normatividad vigente; para lo cual bastará con el Acta del personal penitenciario encargado de la supervisión.
- b. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario
- c. De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria así como también la salida de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigente, comunicando a EL CONTRATISTA dándole un plazo no mayor de dos (02) días calendarios contados a partir de efectuadas la comunicación para reemplazar al personal por otro de igual o similar condiciones, EL CONTRATISTA que incumpla con cambiar a dicho personal, se procederá a la resolución automática del contrato.



[Firma]
Econ. Carlos Osorio Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA ORCIVA



[Firma]
Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA ORCIVA

[Firma]

- d. El costo de servicio de alimentación para internos (as), niños y personal INPE del Establecimiento Penitenciario, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de las cocinas y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

VIII. PERSONAL DESTACADO POR LA EMPRESA CONTRATADA:

- 8.1. El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de carnes de aves, vacunos, ovinos y porcinos (frescos y/o congelados) vísceras y productos marinos o hidrobiológicos (fresco y/o congelado) y alimentos en crudo aptos para el consumo humano, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (Cocinero con experiencia o Chef de Cocina, nutricionista o Ing de Industrias Alimentarias, Responsable, etc.), experiencia y destreza en el oficio, con el empleo de equipo adecuado y el destaque de personal con experiencia y destreza calificada.
- 8.2. En este sentido, el contratista, para efectos de no alterar la seguridad integral del Establecimiento Penitenciario, destacará a todo el personal requerido a nuestra Entidad. La Administración Penitenciaria, será quien supervise el desempeño de las labores de cocina y nutrición, conforme a las características técnicas y condiciones mínimas del servicio de alimentación. El personal deberá cumplir los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista o Ing de Industrias Alimentarias	<ul style="list-style-type: none">• Titulado. Requisito de calificación.• Colegiado y habilitado. Su presentación se realizará al inicio prestación efectiva del contrato es decir que la habilidad deberá tener fecha igual o anterior al inicio de ejecución del servicio según lo establecido en el contrato correspondiente.• Experiencia mínima de 01 año en el servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante (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.• Contar con certificados y/o constancias de capacitación en BPM, PHS, HACCP, normatividad sanitaria, dicha capacitación debe tener una duración de 10 horas como mínimo (acumulables). La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos).
Representante o responsable	<ul style="list-style-type: none">• Mínimo secundaria completa.• Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. 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.• Contar con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene, manipulación y conservación de alimentos, dicha capacitación debe



[Signature]
Econ. Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E.P. LA OROYA



[Signature]
Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LA OROYA

[Large Signature]

Cocinero con experiencia o Chef	<p>tener una duración de 10 horas como mínimo (acumulables). La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Título de técnico y/o certificados de Instituciones donde laboro(en Cocina, Gastronomía y/o Arte Culinario) emitido por Entidad cuya modalidad de estudios esté reconocida por el Ministerio de Educación. • Experiencia mínima de 01 año como cocinero con experiencia o chef en servicio de alimentación. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. • Contar con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación y conservación de alimentos dicha capacitación debe tener una duración de 20 horas como mínimo (acumulables). La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos).
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Si el personal contratado es externo: La experiencia solicitada para el personal de limpieza que presente el postor será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. Asimismo, deberá acreditar con 01 certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos. La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos). • Si el personal contratado es interno: El Contratista en caso de ser favorecido con la Buena Pro, podrá solicitar personal interno del establecimiento penitenciario para trabajar en funciones de limpieza, quienes serán clasificados por el Consejo Técnico Penitenciario del EP LA OROYA. Dicho personal deberá recibir la capacitación respectiva inmediatamente al inicio de la ejecución contractual, debiendo presentar el carnet o constancia sanitario(a) vigente y el certificado y/o constancia de la capacitación recibida en higiene y manipulación de alimentos.
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Si el personal contratado es externo: La experiencia solicitada para los ayudantes de cocina que presente el postor será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o



Carlos Enrique Del Castillo
Elen. Carlos Enrique Del Castillo



Lic. Luis R. Flores Muñoz
Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
EP LA OROYA

[Signature]

- cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. Asimismo, deberá acreditar con 01 certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos. La capacitación podrá ser brindada por entidades públicas, organismos especializados en salud, institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación o personas naturales especializadas (Nutricionista, Ingenieros en Industrias Alimentarias o Bromatólogos).
- Si el personal contratado es interno: El Contratista en caso de ser favorecido con la Buena Pro, podrá solicitar personal interno del establecimiento penitenciario para trabajar como ayudante de cocina, quienes serán clasificados por el Consejo Técnico Penitenciario del EP LA OROYA. Dicho personal deberá recibir la capacitación respectiva inmediatamente al inicio de la ejecución contractual, debiendo presentar el carnet o constancia sanitario(a) vigente y el certificado y/o constancia de la capacitación recibida en higiene y manipulación de alimentos.

Las capacitaciones del personal es responsabilidad del empleador.

Bastará la presentación de la copia simple de las Constancias o Certificados que demuestren la capacitación requerida al personal propuesto. (Pronunciamiento N° 299-2012/DSU).

DESCRIPCIÓN	E.P. LA OROYA		TOTAL	PERSONAL CLAVE
	Cocina Internos	Cocina Personal		
NUTRICIONISTA o Ing.de Industrias Alimentarias	01*		01	SI
COCINERO CON EXPERIENCIA O CHEF	00*	01*	01	SI
AYUDANTE DE COCINA	01	01	02	NO
PERSONAL DE LIMPIEZA	01	00	01	NO
COCINA DE NIÑOS				NO
REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA	01*		01	NO
TOTAL DE PERSONAL			06	

*Labora personal del exterior

- 8.3. El Administrador del Establecimiento Penitenciario, verificará en forma continua la calidad del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficios del buen desarrollo del servicio de alimentación.
- 8.4. El responsable del Contratista, elaborará informes del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de las cocinas, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del establecimiento penitenciario quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.
- 8.5. No se aceptarán cambio de personal para el perfeccionamiento de contrato. Estos cambios se podrán realizar durante la ejecución contractual de manera excepcional y justificada.



[Firma]
Econ. Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA



[Firma]
Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA OROYA

[Firma]

IX. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

- IX.1. De acuerdo a la disposición 6.3.4 de la RM N° 822-2018/MINSA, el contratista deberá capacitar a todo su personal en higiene, manipulación de alimentos y otros que permitan la aplicación de los principios generales de higiene y deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas en temas sanitarios de alimentos.
- IX.2. El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestralmente en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos dirigido al nutricionista, cocinero con experiencia o chef, supervisor o representante e internos, (ayudantes de cocina y limpieza). Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista/Ing de industrias alimentarias o entidades públicas o privadas. Las capacitaciones deberán tener como mínimo 06 horas acumuladas.
- IX.3. El contratista de darse el caso remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del establecimiento penitenciario para su inclusión en el expediente del maestro cocinero, supervisor y personal interno correspondiente.
- IX.4. El personal interno deberá ser capacitados al inicio de la ejecución del contrato en higiene y manipulación y conservación de alimentos, emitiéndose la correspondiente certificación o constancia al Administrador del Penal.

X. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

- X.1. A la Oficina Regional Centro Huancayo no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o chef, supervisor, e internos (ayudantes de cocina y limpieza) o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.
- X.2. El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación microbiológica, calórica y análisis bromatológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado.
- X.3. El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal (externos e internos) en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Centro Huancayo.
- X.4. Para la determinación de la responsabilidad deberá mediar un informe suscrito por el jefe de seguridad el que deberá detallar las circunstancias en la que se produjo los daños, pérdidas y/o sustracciones presentando evidencias claras de los actos que fueron cometidos por personal del contratista durante la ejecución de la prestación a lo que el contratista tendrá derecho a deslindar responsabilidad en el término de dos (02) días hábiles de comunicado el hecho, transcurrido dicho plazo se entenderá que asume su responsabilidad, los actuados al respecto serán resueltos en forma escrita por el Director del establecimiento penitenciario correspondiente, en el cual se detallará las responsabilidades de los daños, pérdidas, y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación o en su defecto se eximirá de las responsabilidades del caso, así mismo, de ser el caso comprobado, el Contratista en el término de siete (07) días calendarios deberá efectuar la reparación y/o reemplazo de los bienes afectados, caso contrario la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.

XI. PROGRAMACION DE RACIONES:




E. P. LA OROYA
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA




L. R. P. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA OROYA



- XI.1. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, a más tardar dentro de los primeros diez (10) días hábiles de cada mes, la propuesta de programación de raciones alimenticias (menús mensuales del mes siguiente), acompañado del formato de dosificación, composición, distribución y Valor calórico Total correspondientes de los internos(as), niñas y personal INPE por el periodo del mes completo.
- XI.2. Dichos formatos deben estar firmados por el profesional nutricionista y representante del contratista que supervisará permanentemente el desarrollo de la preparación de las citadas raciones alimenticias.
- XI.3. El plazo que cuenta el profesional Nutricionista de la Sede Regional, es de hasta seis (06) días hábiles para la revisión, observación y emisión de informe, dicho informe será comunicada al Administrador del Establecimiento Penitenciario y contratista.
- XI.4. En caso se efectúen observaciones a la relación de menús propuesta por el contratista, éstas se comunicarán al correo de dicho contratista, para su corrección, teniendo el Contratista como máximo tres (03) días hábiles posteriores a la notificación para su subsanación y presentación en la Dirección del Establecimiento Penitenciario; vencido aquel plazo se aplicará la penalidad correspondiente.
- XI.5. El Equipo de Control de alimentos verificará la subsanación de las observaciones y aprobará la programación de raciones alimenticias (menús mensual).
- XI.6. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.
- XI.7. Las raciones alimenticias deberán ajustarse a los requerimientos de energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; asimismo se elaborarán en base a los siguientes grupos de alimentos: lácteos y derivados; carnes, vísceras, pescados y huevos; cereales, menestras y tubérculos; frutas y verduras; grasas y azúcares.

XII. ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE:

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

• Para internos (as):

Los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser carne porcina, pachamanca, pollo frito, pollada, parrillada o a la plancha.

Día de la Madre	2° Domingo de Mayo.
Día del Padre	3° Domingo de Junio.
Día de la Readaptación Social del Interno	16 de Julio
Navidad	25 de diciembre
Fiestas Patrias	28 de Julio
Año nuevo	01 enero

• Para personal INPE:

Los cuales no serán menores a 400 Kilocalorías. Adicionales al menú diario pudiendo ser: carne porcina, pachamanca, pollo frito, pollada o a la plancha.

Día del Servidor Penitenciario	12 de febrero
Día de la Madre	2° Domingo de Mayo
Día del Padre	3° Domingo de Junio
Fiestas Patrias	28 de Julio
Navidad	25 de diciembre
Año nuevo	01 enero

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del EP la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por



[Firma]
Econ. Carlos Quiroga Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA



[Firma]
Lic. Luis R. Flores Jimenez
DIRECTOR
E.P. LA OROYA

[Firma]

el profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del establecimiento penitenciario.

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

XIII. FORMA DE PAGO:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensual), de acuerdo a la rendición enviada por el administrador del establecimiento penitenciario

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

- Orden de Servicio emitida por el Equipo de Logística.
- Informe de los funcionarios responsables del Equipo de Control de Alimentos del establecimiento penitenciario de LA OROYA emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Relación de menús y formatos respectivos, que se brindaron a los internos(as), niños y personal INPE del mes correspondiente.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes, sito en el jirón Cusco N° 490 - Huancayo - Junín, en el horario de 08:15 a 16:15 horas, dirigida a la Unidad de Administración.

XIV. CONFORMIDAD DEL SERVICIO:

Es responsabilidad del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario de LA OROYA de la Oficina Regional Centro Huancayo, la función de supervisión del servicio, siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del mismo.

XV. ADELANTOS

No

XVI. SUBCONTRATACION

No

XVII. FORMULA DE REAJUSTE

Si

XVIII. PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD

a) Retraso de la presentación de la Relación de Menús

En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista o quien haga de sus veces, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Centro Huancayo le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias del mes. El periodo de retraso se computará a partir del día siguiente de cumplido el plazo, contando en días calendario. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria: $0.01 \times VT$

P: Penalidad

VT: Valor total del mes, en 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



Carlos Del Castillo
ADMINISTRADOR
E.P. LA OROYA



Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LA OROYA

[Handwritten signature]

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

b) Retraso injustificado en la distribución de las raciones

En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.4., la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD : Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

c) Personal uniformado incorrectamente:

En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.01 \times VTD$$

P : Penalidad.

VTD : Valor total diario.

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

d) Estado de almacenamiento:

En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios viveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento y no apto para el consumo humano (siendo facultativo el análisis bromatológico de la muestra, cuyo gasto correrá por parte del contratista), la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:


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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

n : número de días

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


Econ. Carlos Quiroga Del Casallo
ADMINISTRADOR
E.P. LA OROYA


Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LA OROYA



retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.

e) Estado de enseres y/o utensilios:

Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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

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

f) Estado de viveres e insumos:

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

g) Relacionado al personal que manipula alimentos:

En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas (por encima del ras de la piel), o sucias, cabello largo (en caso de varones un cm al ras de la piel), barba crecida (no totalmente rasurados), cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.



Econ. Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E.P. LA OROYA



Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LA OROYA

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

h) Estado de cámaras de frío, equipos y/o artefactos.

Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

i) Manejo de residuos sólidos:

Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

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

j) Incumplimiento de cantidad de alimentos y productos alimenticios:

Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día o en su defecto al día siguiente. La Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

En el caso de que sea reincidente, en más de dos veces, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula, y será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día o en su defecto al día siguiente (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de contrato.



[Signature]
Econ. Carlos Quijpe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA



[Signature]
Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA OROYA

[Large signature]

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

k) Variación de menús

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

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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

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

l) Deficiencias en la presentación del menú

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

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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

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

m) Cantidad y permanencia del personal.

En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto o no comunique el reemplazo del personal dentro del plazo establecido, se le aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% de 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:

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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.


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

n) Subsanación de observaciones

En el caso que el Contratista no cumpla dentro de 03 días hábiles posteriores de la notificación respectiva, para la subsanación de la observación realizada por el nutricionista de la Sede Regional a la programación presentada (La subsanación deberá ser presentada al administrador del penal), se le aplicará una penalidad correspondiente al 8% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.08 \times \text{VTD}$$




Eron Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA




Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA OROYA



P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

o) Respecto a expediente de personal del contratista:

Cuando se presente uno de los siguientes casos:

- Que el contratista no cuente con el expediente de cada personal.
- Que el contratista no cuente con el expediente completo, de acuerdo a lo descrito en el literal f del numeral 7.5.

La Oficina Regional Centro Huancayo del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día y por cada personal que incurra en la falta y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.02 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

p) Respecto a la procedencia de las carnes.

En los casos que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Centro Huancayo – INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Centro Huancayo – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

q) Respecto a vehículo para el transporte de alimentos e insumos

En los casos que el contratista no comunique y/o presente la identificación del vehículo o vehículos para el transporte de alimentos e insumos entre otros carnes, viveres frescos y/o secos, tarjeta de propiedad del vehículo, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles así como la identificación del conductor y dependientes en el cumplimiento de la prestación del servicio sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Centro Huancayo – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia.



Econ. Carlos Uribe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA



Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA OROYA



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

ANEXO A- 1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno e interna será no menor de 2,500 Kcal y 2,000 kcal respectivamente. Para personal INPE masculino y femenino será no menor a 2750 y 2500 kcal por día respectivamente.
De niños de 06 meses a 03 años de edad será entre 750 y 1250 kilocalorías por día.
Internos Adultos Mayores (mayores de 60 años) entre 2000-2500 Kcal.
El valor calórico total (VCT) y las características de la prescripción dietética para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos psiquiátricos e internos con enfermedades diversas, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia).
2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en el desayuno, almuerzo y cena para interno (a) y personal INPE; y de similar manera del desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde y cena de los niños con respecto a su VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNO (A):

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 al 20%
VARON: DE 500 Kcal a 750	De 1,250 Kcal a 1,500	De 375 Kcal a 500
 Ecom. Carlos Quispe Del Castillo ADMINISTRADOR E. P. LA OROYA	 Lic. Luis R. Flores Muñoz DIRECTOR	



Kcal	Kcal	Kcal
MUJER: DE 400 Kcal a 600 Kcal	De 1,000 Kcal a 1,200 Kcal	De 300 Kcal a 400 Kcal

NIÑOS

DESAYUNO EL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 7 al 12%	ALMUERZO DEL 36 al 46%	MEDIA TARDE DEL 7 al 12%	CENA EL 20%
De 150 Kcal a 250 Kcal	De 53 Kcal a 150 Kcal	De 270 Kcal a 575 Kcal	De 53 Kcal a 150 Kcal	De 150 Kcal a 250 Kcal

Cabe precisar, que para los internos de los programas PCT, PROCETS, gestantes, lactantes y otros con enfermedades diversas se le adicionará en su ración alimenticia 250 kcal o más respecto a su valor calórico total o el aporte nutricional de acuerdo a su condición patológica o estado nutricional.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 25 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 35%
VARON: DE 688 Kcal a 963 Kcal	De 1,100 Kcal a 1,650 Kcal	De 825 Kcal a 963 Kcal
MUJER: DE 625 Kcal a 875 Kcal	De 1000 Kcal a 1,500 Kcal	De 750 Kcal a 875 Kcal

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

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % del valor calórico total	EL 15 % al 30 % del valor calórico total	DEL 55% al 75% del valor calórico total
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal. a 375 Kcal.	DE 375 Kcal. a 750 Kcal.	DE 1375 Kcal. a 1875 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	De 63 g a 94 g.	De 42 g a 83 g.	De 344 g a 469 g.



Edm. Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E.P. LA OROYA



Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LA OROYA

[Handwritten signature]

77

INTERNA:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % del valor calórico total	EL 15 % al 30 % del valor calórico total	DEL 55% al 75% del valor calórico total
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 200 Kcal. a 300 Kcal.	DE 300 Kcal. a 600 Kcal.	DE 1100 Kcal. A 1500 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	De 50 g a 75 g.	De 33 g a 67 g.	De 275 g a 375 g.

PERSONAL INPE MASCULINO:

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

PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % del valor calórico total	EL 15 % al 30 % del valor calórico total	DEL 55% al 75% del valor calórico total
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal. a 375 Kcal.	DE 375 Kcal. a 750 Kcal.	DE 1375 Kcal. a 1875 Kcal.



Econ. Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA CROYA



Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR

**DISTRIBUCION
EN GRAMOS**

DE 63 g a 94 g.

DE 42 g. a 83 g.

DE 344 g. a 469 g.

4 Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias, además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario.

A continuación, se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia:

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA</p> <p>+</p> <p>03 PANES</p> <p>+</p> <p>MARGARINA, HUEVO, MERMELEDA, QUESO, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA.</p>	<p>SEGUNDO</p> <p>+</p> <p>FRUTA</p> <p>+</p> <p>ENSALADA</p> <p>+</p> <p>REFresco O INFUSION.</p>	<p>SEGUNDOS</p> <p>+</p> <p>INFUSION O REFresco DE FRUTA</p> <p>SOPAS O CALDOS O CHUPE</p> <p>POSTRES, MAZAMORRAS</p> <p>+</p> <p>02 PANES</p>

NOTA: -

- En el desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En el almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana.
- En la cena considerar tres (03) segundos + infusión; sopas 2 o 3 veces por semana; y mazamoras 1 o 2 veces por semana.



[Firma]
Econ. Carlos Quesada Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA



[Firma]
Lic. Luis A. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA OROYA

[Firma]


RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCION 01:</p> <p>LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA</p> <p>+</p> <p>03 PANES</p> <p>+</p> <p>MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO.</p> <p>OPCION 02:</p> <p>SEGUNDO ó SOPA</p> <p>+</p> <p>02 PANES</p> <p>+</p> <p>Infusión o mate.</p>	<p>SOPA O ENTRADA</p> <p>+</p> <p>SEGUNDO</p> <p>+</p> <p>ENSALADA</p> <p>+</p> <p>RESFresco INFUSION</p> <p>+</p> <p>FRUTA</p>	<p>SEGUNDOS</p> <p>+</p> <p>INFUSION</p> <p>o</p> <p>SOPAS</p> <p>+</p> <p>INFUSION</p>

NOTA: -

- La opción 1 del desayuno se brindará leche 3 veces por semana como mínimo.
- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- Los insumos a utilizarse en la preparación de las raciones obedecen a la zona y estación donde se encuentren el Establecimiento Penitenciario


Econ. Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA


Lic. Luis R. Flores Huñen
DIRECTOR
E. P. LA OROYA



RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑOS:

DESAYUNO	REFRIGERI O	ALMUERZO	REFRIGERI O	CENA
<p>LECHE, LECHE CON CEREAL, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA</p> <p>+</p> <p>01 PAN</p> <p>+</p> <p>MARGARINA, MERMELEDA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO.</p>	<p>POSTRE</p> <p>o</p> <p>FRUTA</p> <p>o</p> <p>YOGURT (según la edad).</p>	<p>SEGUNDO o SOPAS ESPESAS o PAPILLAS</p> <p>+</p> <p>ENSALADA</p> <p>+</p> <p>FRUTA</p> <p>+</p> <p>REFRESCO. (según la edad).</p>	<p>Mazamorra</p> <p>o</p> <p>COMPOTAS CON FRUTAS</p> <p>o</p> <p>LECHE</p>	<p>SEGUNDO o SOPAS ESPESAS o PAPILLAS. +</p> <p>INFUSION.</p>

NOTA: -

En el desayuno se brindará leche diariamente sola o con cereal.

Considerar sopas o papillas (1) una vez por semana según edad del niño.


Ego. Carlos Osip Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA


Lic. Luis M. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA OROYA



CUADRO N° 01
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS
INTERNOS(AS)

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	LECHE FLUIDA DE VACA O LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	125 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	ACEITUNAS	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	POLLO CON HUESO (PRESA)	3 VECES POR SEMANA	160 g.
	POLLO SIN HUESO O PICADO PULPA	2 VEZ POR SEMANA	100 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CABRITO O CARNERO O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.



[Signature]
Econ. Carlos Quintanilla Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA



[Signature]
Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA OROYA

[Large Signature]

CENA	PESCADO ENTERO	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, O CORAZON)	01 VEZ POR SEMANA	100G
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	01 VEZ POR SEMANA	100 g
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	130 g
	TRIGO o QUINUA o PAPA SECA. (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g
	PAPA PARA PICADOS	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	4 VECES POR SEMANA	100 g
	FRUTAS: PLATANOS, O NARANJAS O MANDARINAS U OTROS	DIARIO	150 g.
	VERDURAS	DIARIO	40g
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	2 VECES POR SEMANA	90 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	130 g



Econ. Carlos Quipe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA



Lic. Luis R. Flores Macho
DIRECTOR
E. P. LA OROYA

[Handwritten signature]

	PAPA o YUCA o CAMOTE o PLATANO O OLLUCO (ACOMPAÑANTE)	SEMANA 6 VECES POR SEMANA	50 g
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	40 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

Nota:

- La relación de Menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
- Para internas y persona INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.
- Diariamente se entregará a los internos como mínimo 2 litros de agua hervida.



ADMINISTRADOR
C. P. LA OROYA



DIRECTOR
E. P. LA OROYA



CUADRO N° 02
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR
PERSONAL DE INPE

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	2 VECES POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	25 cc
	MACA, HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA	2 VECES POR SEMANA	25 cc
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	SOPA O ENTRADA:		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
ALMUERZO	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.




Carlos Quispe Del Cerro
ADMINISTRADOR
E.P. LA OROYA




Lic. R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LA OROYA

[Handwritten signature]

	SEMANA	
PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
SEGUNDO:		
RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g.
CABRITO O CARNERO O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
GALLINA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 g.
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 g.
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
FRUTAS	DIARIO	150 g.
VERDURAS (EN ENSALADAS)	DIARIO	100 g.
VERDURAS (EN PREP. QUE	DIARIO	40 g.


E. P. Lagrova
DIRECTOR
E.P. LAGROVA




Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LAGROVA



CENA	CORRESPONDA)		
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	4 VECES POR SEMANA	90 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOSOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.
	VERDURAS	DIARIO	40 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

Nota:

- La relación de Menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
- Diariamente se entregará al personal INPE, como mínimo 2 litros de agua hervida.



Econ. Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA



Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA OROYA

[Handwritten signature]

CUADRO N° 03

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR NIÑOS

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 G. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD PAN DIARIO	30 g.
	LECHE FLUIDA DE VACA O LECHE EVAPORADA (SOLA)	2 VECES POR SEMANA	250 cc 100 cc
	LECHE FLUIDA DE VACA (CON CEREAL)	5 VECES POR SEMANA	200 cc 70 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	5 VECES POR SEMANA	20 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA	5 VECES POR SEMANA	20 cc
	MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	07 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA O HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
REFRIGERIO	FRUTA	3 VECES POR SEMANA	150g.
	YOGURT	2 VECES POR SEMANA	125 cc
	POSTRE	1 VEZ POR SEMANA	200 cc o según prep.
	HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
ALMUERZO	RES PULPA Y POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	70 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	120 g.
	CERDO SIN HUESO	1 VEZ POR QUINCENA	80 g.
	PESCADO (FILETE COMESTIBLE) 10%	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	MENUDENCIA DE RES (CORAZON, PANZA, HIGADO)	1 VEZ POR QUINCENA	90 g.



Econ. Carlos Quespe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E.P. LA OROYA



Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LA OROYA

[Handwritten signature]

	ARROZ	7 VECES POR SEMANA	60 g
	QUESO, LECHE, HUEVOS Y/O DERIVADOS	1 VEZ POR SEMANA	según prep
	MENESTRAS (EN GUIOSOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FRUTA O EN COMPOTAS	3 VECES POR SEMANA	150 cc
REFRIGERIO	LECHE EVAPORADA	3 VECES POR SEMANA	100 cc
	LECHE EVAPORADA (ACOMPANANTE MAZAMORRA)	3 VECES POR SEMANA	70 cc
	SÉMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	6 VECES POR SEMANA	25 g.
	RES PULPA Y POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	50 g.
CENA	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADOS (FILETE 10% COMESTIBLE), MARISCOS, PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y/O DERIVADOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	50 g
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FIDEÓS, SÉMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORÓN, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	20 g.
OTROS	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS	ADECUADO AL MENU	

Nota:

- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.
- Diariamente se entregará a los niños, como mínimo 1.0 litro de agua hervida



[Firma]
Hon. Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E.P. LA OROYA



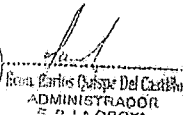
[Firma]
Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LA OROYA

[Firma]

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

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

NOTA: La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional



Lee Leon

FORMATO B

MODELO DE FORMATOS DE MENÚS DEL PERSONAL DEL INPE

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

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROTEÍNAS (g)	GRASAS (g)	CHO (Carbohidratos) (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL DE KILOCALORIAS
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO									
SUB TOTAL						VCT DESAYUNO		KCAL.	
ALMUERZO									
SUB TOTAL						VCT ALMUERZO		KCAL.	
CENA									
SUB TOTAL						VCT CENA		KCAL.	
TOTAL VCT(g)						TOTAL VCT		TOTAL	
TOTAL VCT%						MENU		KCAL.	
VCT (Kcal)									

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA: La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional



[Firma]
Eduardo Carlos Quispe Del Castillo
ADMINISTRADOR
E. P. LA OROYA



[Firma]
Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E. P. LA OROYA

[Firma]

FORMATO C
MODELO DE FORMATOS DE MENÚS PARA NIÑOS

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

ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO	PRO TEÍNAS	GRA SAS	CH O (Car bohí drat os)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL DE KILOCALORÍ AS
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO									
SUB TOTAL									
						VCT DESAYUNO			KCAL.
MEDIA MAÑANA									
SUB TOTAL									
						VCT MEDIA MAÑANA			KCAL.
ALMUERZO									
SUB TOTAL									
						VCT ALMUERZO			KCAL.
MEDIA TARDE									
SUB TOTAL									
						VCT MEDIA TARDE			KCAL.
CENA									
SUB TOTAL									
						VCT CENA			KCAL.
						VCT (g)			
						VCT (Kcal)			
						VCT (%)			
						TOTAL MENU			TOTAL KCAL

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA: La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y
Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.



[Signature]
Pon. Carlos Osorio Del Castillo
ADMINISTRADOR
E.P. LA OROYA



[Signature]
Lic. Luis R. Flores Muñoz
DIRECTOR
E.P. LA OROYA

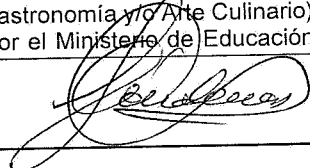
3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

CAPACIDAD LEGAL

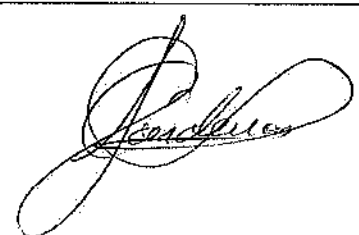
[Signature]

HABILITACIÓN	
<u>Requisitos:</u>	
No corresponde	
Importante	
<p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p>	
<u>Acreditación:</u>	
No corresponde	
Importante	
<p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>	

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<u>Requisitos:</u> <u>Establecimiento Penitenciario de Chanchamayo</u> <ul style="list-style-type: none"> • Título profesional en Nutrición del personal clave requerido como Nutricionista. • Título de técnico (en Cocina, Gastronomía y/o Arte Culinario) emitido por Entidad cuya modalidad de estudios esté reconocida por el Ministerio de Educación del personal clave requerido como Cocinero Profesional o Chef. <u>Establecimiento Penitenciario de Rio Negro</u> <ul style="list-style-type: none"> • Título profesional en Nutrición del personal clave requerido como Nutricionista. • Certificado de estudios secundarios del personal clave requerido como Representante o responsable. • Título de técnico (en Cocina, Gastronomía y/o Arte Culinario) emitido por Entidad cuya modalidad de estudios esté reconocida por el Ministerio de Educación del personal clave requerido como Cocinero Profesional o Chef. <u>Establecimiento Penitenciario de Tarma</u> <ul style="list-style-type: none"> • Título profesional en Nutrición o Ingeniería de Industrias Alimentarias del personal clave requerido como Nutricionista o Ingeniero de Industrias Alimentarias. • Título de técnico (en Cocina, Gastronomía y/o Arte Culinario) emitido por Entidad cuya modalidad de estudios esté reconocida por el Ministerio de Educación del personal clave requerido como



	<p>Cocinero Profesional o Chef. <u>Establecimiento Penitenciario de La Oroya</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Título profesional en Nutrición o Ingeniería de Industrias Alimentarias del personal clave requerido como Nutricionista.• Título de técnico (en Cocina, Gastronomía y/o Arte Culinario) emitido por Entidad cuya modalidad de estudios esté reconocida por el Ministerio de Educación del personal clave requerido como Cocinero Profesional o Chef. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El título profesional o técnico requerido será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso el título profesional o técnico requerido no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.3.2	<p>CAPACITACIÓN</p>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>Establecimiento Penitenciario de Chanchamayo:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 10 horas lectivas, en BPM, PHS, HACCP, normatividad sanitaria del personal clave requerido como Nutricionista.• 20 horas lectivas, capacitación en higiene y manipulación y conservación de alimentos del personal clave requerido como Cocinero Profesional o Chef. <p><u>Establecimiento Penitenciario de Rio Negro:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 10 horas lectivas, en BPM, PHS, HACCP, normatividad sanitaria del personal clave requerido como Nutricionista.• 10 horas lectivas, en higiene y manipulación y conservación de alimentos del personal clave requerido como Representante o responsable.• 20 horas lectivas, capacitación en higiene y manipulación y conservación de alimentos del personal clave requerido como Cocinero Profesional o Chef. <p><u>Establecimiento Penitenciario de Tarma:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 10 horas lectivas, en BPM, PHS, HACCP, normatividad sanitaria del personal clave requerido como Nutricionista o Ingeniero de Industrias Alimentarias.• 20 horas lectivas, capacitación en higiene y manipulación y conservación de alimentos del personal clave requerido como Cocinero Profesional o Chef. <p><u>Establecimiento Penitenciario de La Oroya:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 10 horas lectivas, en BPM, PHS, HACCP, normatividad sanitaria del personal clave requerido como Nutricionista o Ingeniero de Industrias Alimentarias.• 20 horas lectivas, capacitación en higiene y manipulación y conservación de alimentos del personal clave requerido como Cocinero Profesional o Chef. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de constancias, certificados, u otros documentos.</p> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p>
B.4	<p>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p>



	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>Establecimiento Penitenciario de Chanchamayo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 02 años en servicio de alimentación o similares el personal clave requerido como Nutricionista. • 02 años como cocinero profesional o chef en servicio de alimentación el personal clave requerido como Cocinero Profesional o Chef. <p><u>Establecimiento Penitenciario de Río Negro:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 02 años en servicio de alimentación o similares el personal clave requerido como Nutricionista. • 02 años en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares el personal clave requerido como Representante o responsable. • 02 años como cocinero profesional o chef en servicio de alimentación el personal clave requerido como Cocinero Profesional o Chef. <p><u>Establecimiento Penitenciario de Tarma:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 02 años en servicio de alimentación o similares el personal clave requerido como Nutricionista o Ingeniero de Industrias Alimentarias. • 02 años como cocinero profesional o chef en servicio de alimentación el personal clave requerido como Cocinero Profesional o Chef. <p><u>Establecimiento Penitenciario de La Oroya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 01 años en servicio de alimentación o similares el personal clave requerido como Nutricionista o Ingeniero de Industrias Alimentarias. • 01 año como cocinero profesional o chef en servicio de alimentación el personal clave requerido como Cocinero Profesional o Chef. <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></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>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. • Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. • Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 478,984.50 (cuatrocientos setenta y ocho mil novecientos ochenta y cuatro con 50/100 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 preparación de raciones alimenticias colectiva en instituciones públicas o empresas privadas, tales como: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios o comedores.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁸, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

⁸ 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"

(...)

"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".

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.

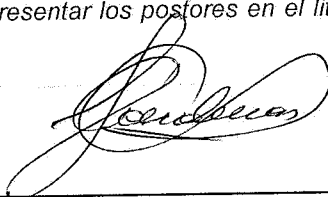
Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

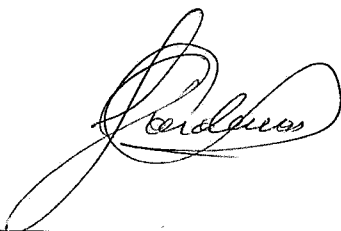
- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, 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 del 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.



CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

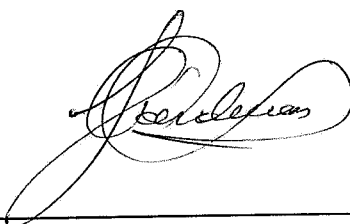
La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

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
A. PRECIO		
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>		<p>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> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta</p> <p>Pi = Puntaje de la oferta a evaluar</p> <p>Oi = Precio i</p> <p>Om = Precio de la oferta más baja</p> <p>PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p>100 puntos</p>

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.



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 [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** 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 [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

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 PAGO⁹

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS], 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 dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el

⁹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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."

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

"De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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."

Importante



De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a 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 no supere el monto señalado anteriormente.

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 en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 DUODÉCIMA: 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 [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

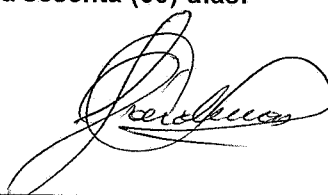
Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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.

OTRAS PENALIDADES

a) Retraso de la presentación de la Relación de Menús

En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista o quien haga de sus veces, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Centro Huancayo le aplicará una penalidad **por cada día de retraso**, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias del mes. El periodo de retraso se computará a partir del día siguiente de cumplido el plazo, contando en días calendario. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria: $0.01 \times VT$

P: Penalidad

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

b) Retraso injustificado en la distribución de las raciones

En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.4., la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$P = 0.1 \times VTD \times H$

P : Penalidad.

VTD : Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

c) Personal uniformado incorrectamente:

En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad

correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.01 \times VTD$$

P : Penalidad.

VTD : Valor total diario.

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

d) Estado de almacenamiento:

En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento y no apto para el consumo humano (siendo facultativo el análisis bromatológico de la muestra, cuyo gasto correrá por parte del contratista), la Oficina Regional Centro Huancayo aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

n : número de días

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó 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.

e) Estado de enseres y/o utensilios:

Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

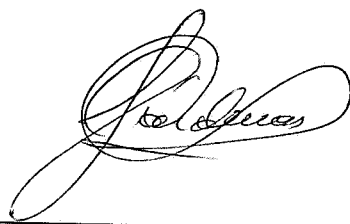
P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

n : número de días

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

f) Estado de víveres e insumos:



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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

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

g) Relacionado al personal que manipula alimentos:

En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas (por encima del ras de la piel), o sucias, cabello largo (en caso de varones un cm al ras de la piel), barba crecida (no totalmente rasurados), cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

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

h) Estado de cámaras de frío, equipos y/o artefactos.

Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

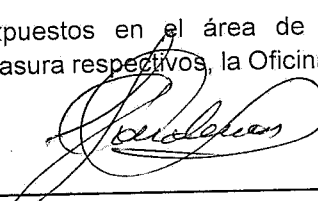
P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

i) Manejo de residuos sólidos:

Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Centro Huancayo,



aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

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

j) Incumplimiento de cantidad de alimentos y productos alimenticios:

Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día o en su defecto al día siguiente. La Oficina Regional Centro Huancayo, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

En el caso de que sea reincidente, en más de dos veces, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula. y será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día o en su defecto al día siguiente (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 al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

k) Variación de menús

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

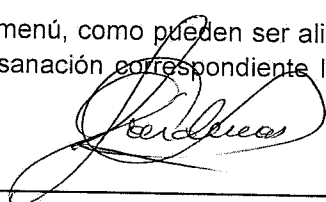
P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

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

l) Deficiencias en la presentación del menú

Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Centro



Huancayo del INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

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

m) Cantidad y permanencia del personal.

En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto o no comunique el reemplazo del personal dentro del plazo establecido, se le aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% de 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:

$$P = 0.2 \times VTD$$

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

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

n) Subsanación de observaciones

En el caso que el Contratista no cumpla dentro de 03 días hábiles posteriores de la notificación respectiva, para la subsanación de la observación realizada por el nutricionista de la Sede Regional a la programación presentada (La subsanación deberá ser presentada al administrador del penal), se le aplicará una penalidad correspondiente al 8% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.08 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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


o) Respecto a expediente de personal del contratista:

Cuando se presente uno de los siguientes casos:

- Que el contratista no cuente con el expediente de cada personal.
- Que el contratista no cuente con el expediente completo, de acuerdo a lo descrito en el literal f del numeral 7.5.

La Oficina Regional Centro Huancayo del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día y por cada personal que incurra en la falta y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.02 \times VTD$$



P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

p) Respecto a la procedencia de las carnes.

En los casos que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Centro Huancayo – INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Centro Huancayo – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

q) Respecto a vehículo para el transporte de alimentos e insumos

En los casos que el contratista no comunique y/o presente la identificación del vehículo o vehículos para el transporte de alimentos e insumos entre otros carnes, víveres frescos y/o secos, tarjeta de propiedad del vehículo, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles así como la identificación del conductor y dependientes en el cumplimiento de la prestación del servicio sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Centro Huancayo – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia.

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

Nota:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, Administrador y Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del Contratista; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente, si el representante del contratista no estuviere o se negara a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar

válida el Acta la firma de uno (01) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.

Los valores a aplicar en las penalidades corresponderán al Establecimiento Penitenciario en el que se incurrió la falta.

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 CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 SÉTIMA: 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 OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁰

¹⁰ 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

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

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 NOVENA: 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 VIGÉSIMA: 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: [.....]

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

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"

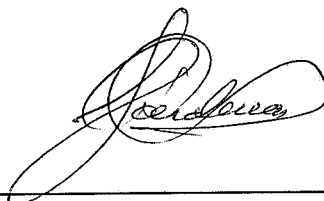
Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹¹.

soles (S/ 5 000 000,00).

¹¹ 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

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'P. Rivera', is located at the bottom center of the page.

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-INPE-ORCHYO
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 ¹²	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 servicios¹³

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.

¹² 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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso 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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-INPE-ORCHYO**

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 ¹⁴		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶		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.

¹⁴ 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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁵ Ibídem.

¹⁶ Ibídem.

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 servicios¹⁷

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.

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso 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
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-INPE-ORCHYO**
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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-INPE-ORCHYO
Presente.-

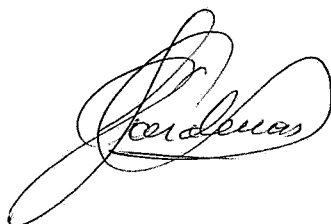
Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR EL OBJETO 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

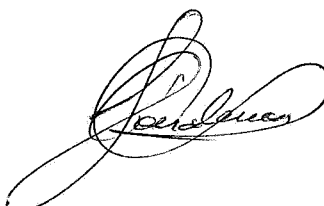
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-INPE-ORCHYO**

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
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-INPE-ORCHYO
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 a la **CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-INPE-ORCHYO**

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] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁰

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

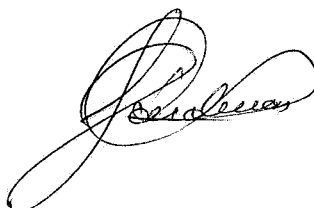
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consociado 1
Nombres, apellidos y firma del Consorciado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consociado 2
Nombres, apellidos y firma del Consorciado 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
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-INPE-ORCHYO
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
TOTAL			

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
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-INPE-ORCHYO
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 ²¹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²²	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²³ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁴	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁵	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁶
1										
2										
3										

²¹ 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.

²² 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.

²³ 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".

²⁴ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁵ 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.

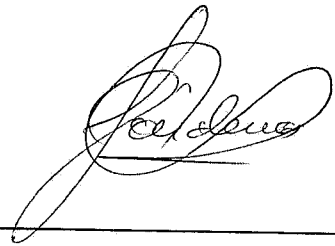
²⁶ Consignar en la moneda establecida en las bases.

INPE- DIRECCIÓN REGIONAL CENTRO HUANCAYO
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2023-INPE/ORCHYO

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 21	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 22	EXPERIENCIA PROVENIENTE 23 DE:	MONEDA	IMPORTE 24	TIPO DE CAMBIO VENTA 25	MONTO FACTURADO ACUMULADO 26
4										
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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-INPE-ORCHYO**

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.

