



II DIRECCIÓN TERRITORIAL DE
POLICÍA CHICLAYO

BASES INTEGRADAS DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

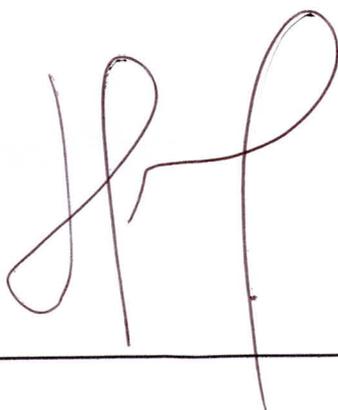
**BASES INTEGRADAS DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

**CONCURSO PÚBLICO N°002-2024-DIRTEPOL CHICLAYO
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTOS PARA EL
PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP DE
ARMAS Y DE SERVICIOS) PERTENECIENTE A LAS
DIFERENTES COMISARÍAS, UNIDADES Y SUB UNIDADES
DE LA REGIÓN AMAZONAS**



Handwritten signature in black ink, consisting of a large initial 'G' followed by a complex, cursive signature.



Handwritten signature in black ink, consisting of a large initial 'H' followed by a complex, cursive signature.



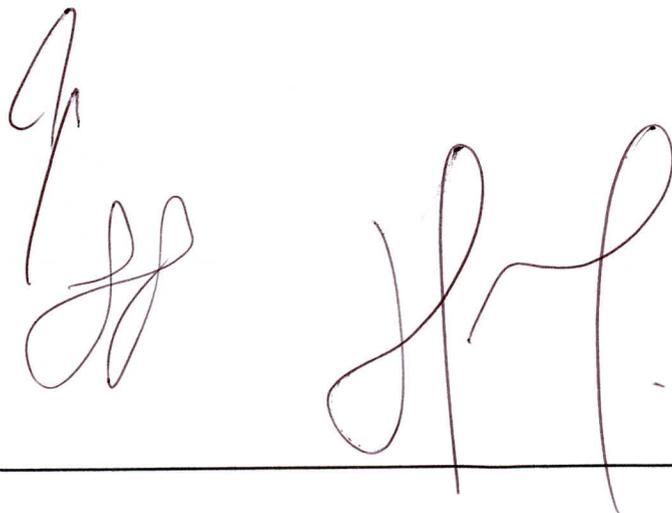
DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

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

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

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

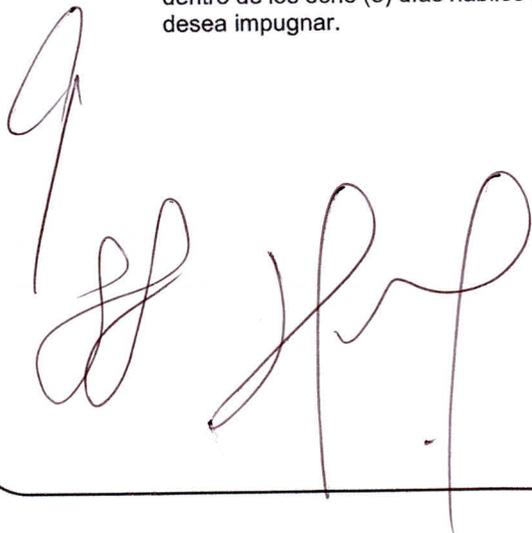
Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

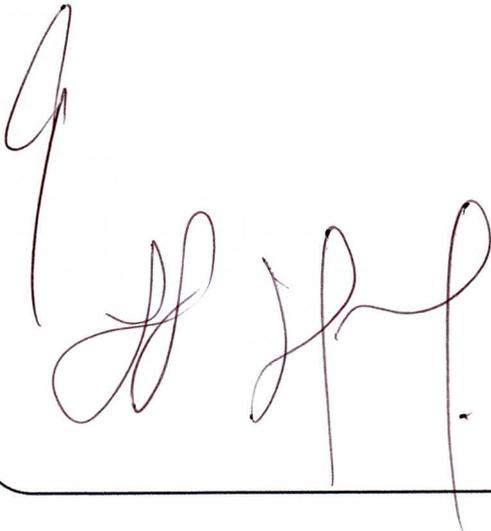
3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long vertical stroke at the end.

**CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIDAD EJECUTORA 028 II DIRTERPOL CHICLAYO
RUC N° : 20480776250
Domicilio legal : Calle El Triunfo Mz P - Lote 1 Cuarto Sector San Lorenzo JLO
Teléfono: : -
Correo electrónico: : jprocesos@dirtepol-chiclayo.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del Servicio de alimentos para el personal PNP (oficiales y sub oficiales PNP de armas y de servicios) perteneciente a las diferentes Comisaría, Unidades y Sub unidades de la REGIÓN AMAZONAS.

**CUADRO N° 01
"CANTIDAD DE EFECTIVOS POR COMISARIA Y TOTAL DE RACIONES"**

ITEM	DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD	CANTIDAD TOTAL DE EFECTIVOS BENEFICIADOS	TOTAL, DE RACIONES
1	CSPNP CHACHAPOYAS	75	15192
2	CSPNP UTCUBAMBA	190	48168
3	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	43	7680
4	CPNP LAMUD	20	4008
5	COMISARIA DE TURISMO	25	4968
6	OFAD	42	11424
7	CPNP JAZAN	49	9240
8	CSPNP BAGUA	76	14376
9	CSPNP SAN NICOLAS	43	8232
10	CPNP LA FAMILIA	25	4608
11	UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL	25	7464
12	DESPRCAR PEDRO RUIZ	25	4200
13	DESPRCAR CORRAL QUEMADO	28	4872
14	UNIDAD DE EMERGENCIA	27	5448
15	DIVINCRI	61	15312
16	CPNP CONDORCANQUI DE LA NIEVA	30	5688
17	CPNP CAJARURO	23	4152

Nota: La cantidad de raciones programadas para cada mes y/o días es referencial pudiendo modificarse según la necesidad y la cantidad de efectivos que se encuentren prestando servicios de manera efectiva.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante OFICIO N° 404-2024-UE 028-II-DIRTEPOL CH/UNIADM-SEC el 18 de abril de 2024.

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 12 meses (365 días calendario) o hasta agotar el monto del presupuesto y/o de raciones contratadas, lo que ocurra primero en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.8.1 LUGAR

Se realizará en las instalaciones del contratista y/o en la dependencia policial conforme a cada área usuaria de acuerdo al siguiente detalle:

CUADRO N° 02
“RELACION DE COMISARIAS Y LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO”

ITEM	UNIDAD POLICIAL	DIRECCION DE LA UNIDAD	LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO
1	CSPNP CHACHAPOYAS	JR AMAZONAS N°1220-CHACHAPOYAS	COMEDOR DE CSPNP CHACHAPOYAS
2	CSPNP UTCUBAMBA	AV. CHACHAPOYAS N° 2318-BAGUA GRANDE	COMEDOR CSPNP UTCUBAMBA
3	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	JR. SANTO DOMINGO N°876-CHACHAPOYAS	COMEDOR DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES
4	CPNP LAMUD		LOCAL DEL CONTRATISTA
5	COMISARIA DE TURISMO		LOCAL DEL CONTRATISTA
6	OFAD		LOCAL DEL CONTRATISTA
7	CPNP JAZAN		LOCAL DEL CONTRATISTA

POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ - II DIRECCIÓN TERRITORIAL CHICLAYO
CONCURSO PÚBLICO N.º002-2024-DIRTEPOL CHICLAYO-1

8	CSPNP BAGUA	LOCAL DEL CONTRATISTA
9	CSPNP SAN NICOLAS	LOCAL DEL CONTRATISTA
10	CPNP LA FAMILIA	LOCAL DEL CONTRATISTA
11	UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL	LOCAL DEL CONTRATISTA
12	DESPRCAR PEDRO RUIZ	LOCAL DEL CONTRATISTA
13	DESPRCAR CORRAL QUEMADO	LOCAL DEL CONTRATISTA
14	UNIDAD DE EMERGENCIA	LOCAL DEL CONTRATISTA
15	DIVINCRI	LOCAL DEL CONTRATISTA
16	CPNP CONDORCANQUI DE LA NIEVA	LOCAL DEL CONTRATISTA
17	CPNP CAJARURO	LOCAL DEL CONTRATISTA

1.8.2. HORARIO DE ATENCION.

La atención será de lunes a domingo, en el siguiente horario:

Desayuno : 06.30 a 08.30
 Almuerzo : 12.00 a 15.00
 Cena : 18.00 a 20:00

CUADRO N° 03
“COMISARIAS Y HORARIO DE ATENCION”

ITEM	DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	CSPNP CHACHAPOYAS	X	X	
2	CSPNP UTCUBAMBA		X	X
3	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	X	X	
4	CPNP LAMUD	X	X	
5	COMISARIA DE TURISMO	X	X	
6	OFAD	X	X	
7	CPNP JAZAN	X	X	
8	CSPNP BAGUA	X	X	
9	CSPNP SAN NICOLAS	X	X	
10	CPNP LA FAMILIA	X	X	
11	UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL	X	X	
12	DESPRCAR PEDRO RUIZ	X	X	
13	DESPRCAR CORRAL QUEMADO	X	X	
14	UNIDAD DE EMERGENCIA	X	X	
15	DIVINCRI	X	X	
16	CPNP CONDORCANQUI DE LA NIEVA	X	X	
17	CPNP CAJARURO	X	X	

Sujeto a variaciones del servicio y horario en coordinación con el jefe de las diferentes Comisarías, Unidades y Sub unidades de la REGIÓN AMAZONAS

1.8.3. PLAZO

Período de contratación será de 12 meses (365 días calendarios) o hasta agotar el monto del presupuesto y/o de raciones contratadas, lo que ocurra primero.

El plazo de ejecución contractual iniciará al día hábil siguiente de la suscripción del contrato y de la verificación en donde se brindará el servicio de distribución, entrega y atención de las raciones alimenticias.

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 el monto de S/ 5.00 (Cinco y 00/100 soles) en la cuenta corriente 0231114866 del Banco de la Nación y con el baucher de depósito dirigirse al área de abastecimiento de la UE 028 DIRTEPOL CHICLAYO sito en la calle El Triunfo MZ P Lote 1 Cuarto Sector San Lorenzo Distrito de José Leonardo Ortiz, Provincia de Chiclayo, Departamento de Lambayeque.

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° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. (En adelante la LCE).
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. (En adelante el RLCE).
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ 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/>

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (**Anexo N° 4**)⁴
- 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 comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*
- *En caso de requerir estructura de costos o análisis de precios, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.*

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) *Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.*
- b) *En el [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE PUEDE SOLICITAR LA BONIFICACIÓN] los postores con domicilio en la provincia donde se prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región, pueden presentar la solicitud de bonificación por servicios prestados fuera de la provincia de Lima y Callao, según Anexo N° 10.*
- c) *Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°11). - Ítem N° [...] indicar el Número de ítem.*

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato, de corresponder.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.

⁴ 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.

- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (**Anexo N° 12**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- j) Estructura de costos⁸.
- k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁹.
- l) Plan de Trabajo del servicio de alimentación.
- m) Deberá contar con licencia de funcionamiento (de realizarse el servicio fuera de instalaciones policiales).
- n) Certificado de defensa civil (de realizarse el servicio fuera de instalaciones policiales)
- o) Carnet de sanidad del personal clave propuesto.
- p) Contar con certificado de salubridad [Absolución de consulta y/o observación N.º02 En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE PARCIALMENTE LA OBSERVACIÓN y aclara que el postor ganador de la buena pro debe tramitar y contar con el CERTIFICADO DE SALUBRIDAD, el mismo que será presentado para el perfeccionamiento de contrato.**
- q) Acreditar requisitos de calificación del personal ayudante de cocina y mozo/azafata.**

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por*

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en oficina de mesa de partes de la Unidad Ejecutora 028 II DITERPOL CHICLAYO; sito en calle El Triunfo Mz. P lote 1 cuarto sector San Lorenzo José Leonardo Ortiz – Chiclayo – Lambayeque.

Importante

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

2.5. ADELANTOS¹¹

No se otorgará adelanto

2.6. FORMA DE PAGO

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

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

¹¹ Si la Entidad ha previsto la entrega de adelantos, debe prever el plazo en el cual el contratista debe solicitar el adelanto, así como el plazo de entrega del mismo, conforme a lo previsto en el artículo 156 del Reglamento.

de los servicios objeto del contrato, se efectuarán después de ejecutada la respectiva prestación en forma periódica de pagos mensuales en función al contrato original.

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

- Oficio de atención por requerimiento sincerado dirigido al jefe de la UNIADM
- Acta del consejo de Administración para la atención de la ROUD.
- Relación nominal del personal PNP, indicando modalidad de servicio
- Informe de área usuaria indicando novedades.
- Informe de penalidades si correspondiera
- Acta de Conformidad de Servicio, firmada por el consejo de administración.
- Cuadro demostrativo de consumo (firmado y con impresión dactilar de cada efectivo), firmado por el consejo de administración
- Resumen del Consumo de raciones alimenticias
- Comprobante de pago, visado por consejo de administración.

Dicha documentación se debe presentar en oficina de mesa de partes de la Unidad Ejecutora 028 II DITERPOL CHICLAYO, sito en calle El Triunfo Mz P lote 1 cuarto Sector San Lorenzo distrito de José Leonardo Ortiz, Provincia de Chiclayo, Departamento de Lambayeque.

2.7. REAJUSTE DE LOS PAGOS

No se considerará reajuste de precios.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

SE ADJUNTAN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN LOS MISMOS QUE SON PARTE INTEGRANTE DE LAS PRESENTES BASES PARA QUE LOS POSTORES TENGAN UN MEJOR ANÁLISIS Y PUEDAN ELABORAR UNA ÓPTIMA OFERTA ELECTRÓNICA.

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

Asimismo, la Entidad **puede** adoptar uno o más de los requisitos de calificación siguientes:

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	NOTA: El equipamiento estratégico requerido se encuentra detallado en el cuadro N° 05 "Relación de comisarias y equipamiento estratégico" por cada ítem
	Requisitos: <ul style="list-style-type: none">• Refrigeradora de 130 lts, como mínimo.• Cocina industrial de 02 hornillas, como mínimo.• Licuadora.• Campana Extractora• Ollas de diferentes medidas• Congeladora.• Ventilador industrial• Mesas como mínimo• Sillas como mínimo• Vajilla y cubiertos (lo suficiente para atender la cantidad de personal)
	Acreditación: Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.
	Importante En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA NOTA: La infraestructura estratégica requerida se encuentra en el CUADRO N° 02 "RELACION DE COMISARIAS Y LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO" <u>Requisitos:</u> Contar con local ubicado a una distancia no superior de 600 1000m en referencia al local policial, local que deberá estar con señalíticas y debidamente delimitado los ambientes de trabajo (comedor, cocina y almacén) La Infraestructura estratégica debe contar con un área de 120m2 como mínimo Deberá contar con licencia de funcionamiento Certificado de defensa civil. [Absolución de consulta/observación N.09 y 17 En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara considerar 120 m2 como área mínima de local del contratista para todo los ITEMS] [Absolución de consulta/observación N.16-En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que considerar 1000 m como distancia como máximo de local del postor para todo los ITEMS] <u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida. Importante <i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i>
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE Importante para la Entidad <i>Para las calificaciones del personal se puede considerar al menos uno de los requisitos siguientes:</i> NOTA: El personal clave requerido se encuentra en el CUADRO N° 04 "RELACION DE COMISARIAS Y CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA BRINDAR EL SERVICIO" de los TDR para cada ítem.
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA NOTA: El personal clave requerido se encuentra en el CUADRO N° 04 "RELACION DE COMISARIAS Y CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA BRINDAR EL SERVICIO" de los TDR para cada ítem. <u>Requisitos:</u> MAESTRO DE COCINA Título Técnico en Maestro Cocinero o Técnico en Gastronomía o Chef. [Absolución de consulta u Observación N.º 4- En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y decide que la denominación exacta para el personal clave solicitado es MAESTRO DE COCINA.]

NUTRICIONISTA

Profesional titulado y colegiado y habilitado en nutrición

Acreditación:

El grado o título profesional 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: <https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/>, según corresponda.

Importante para la Entidad

El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.

En caso el grado o título profesional 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.

B.3.2 CAPACITACIÓN

MAESTRO DE COCINA

- Higiene y manipulación de alimentos BPM (buenas prácticas en la manufactura) y/o
- Alimentación en tiempos de pandemia higiene alimentaria y COVID 19 y/o
- Higiene y prevención alimentaria en restaurantes y negocios afines y/o
- Buenas Prácticas de Manipulación y Conservación de Alimentos. **También se considera capacitación de en todo tipo de cocina y/o gastronómica y/o pastelería y/o control de calidad y/o bioseguridad y equipos de protección personal no menor a 20 horas lectivas en conjunto**

NUTRICIONISTA

- **capacitaciones especializadas en nutrición y/o control y calidad y/o normas sanitarias en alimentos, principios generales de higiene y/o dietético como mínimo de 20 horas lectivas para el personal clave solicitado como NUTRICIONISTA**

Nota: Los cursos tendrán un mínimo de **20 horas lectivas**, pudiendo ser acumulativo.

[Absolución de consulta u observación N.º05 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que solo el personal clave solicitado como maestro de cocina y nutricionista deberán acreditar capacitaciones por un mínimo de 20 horas lectivas].

Absolución de consulta u observación N.º06 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que se suprime el siguiente texto "profesional, titulado, colegiado y habilitado" para la experiencia del NUTRICIONISTA, y se consigna experiencia específica como nutricionista en servicios de alimentación en hospitales o clínicas o concesionarios o entidades que se dediquen al servicio de alimentación en entidades públicas o privadas. Asimismo, se considera las capacitaciones especializadas en nutrición y/o control y calidad y/o normas sanitarias en alimentos, principios generales de higiene y/o dietético como mínimo de 20 horas lectivas para el personal clave solicitado como NUTRICIONISTA.]

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancias, certificados, u otros documentos, según corresponda.

Importante

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.

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

- NUTRICIONISTA, con un año experiencia como nutricionista en servicios de alimentación en hospitales o clínicas o concesionarios o entidades que se dediquen al servicio de alimentación en entidades públicas o privadas ~~Profesional titulado y colegiado y habilitado en nutrición.~~
- MAESTRO DE COCINA COCINERO O CHEFF, con un año de experiencia como cocinero o chef como cocinero o chef en aquellos servicios que provee alimentos de elaboración culinaria, restaurantes, cafeterías, comedores, hospitales, programa nacional de alimentación escolar, catering, hoteles, y afines
- ~~AYUDANTE DE COCINA: con seis meses de experiencia como ayudante de cocina~~
- ~~AZAFATA Y/O MOZO: con seis meses de experiencia como azafata o mozo~~

[Absolución de consulta y observación N.º04 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria no autoriza la modificación del requerimiento, NO ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que solo el personal clave propuesto como maestro de cocina y nutricionista deberán acreditar la formación académica como requisito de calificación para la presentación de su oferta electrónica.]

Absolución de consulta u observación N.º06 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que se suprime el siguiente texto "profesional, titulado, colegiado y habilitado" para la experiencia del NUTRICIONISTA, y se consigna experiencia específica como nutricionista en servicios de alimentación en hospitales o clínicas o concesionarios o entidades que se dediquen al servicio de alimentación en entidades públicas o privadas. Asimismo se considera las capacitaciones especializada en nutrición y/o control y calidad y/o normas sanitarias en alimentos, principios generales de higiene y/o dietético como mínimo de 20 horas lectivas para el personal clave solicitado como NUTRICIONISTA.]

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.

Acreditación:

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.

Importante

- 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 al siguiente cuadro que se detalla a continuación por cada ítem, 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.

MONTO FACTURADO PARA ACREDITAR POR CADA ÍTEM EN SOLES		
1	CSPNP CHACHAPOYAS	S/ 364,608.00
2	CSPNP UTCUBAMBA	S/ 1,156,032.00
3	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	S/ 184,320.00
4	CPNP LAMUD	S/ 96,192.00
5	COMISARIA DE TURISMO	S/ 119,232.00
6	OFAD	S/ 274,176.00
7	CPNP JAZAN	S/ 221,760.00
8	CSPNP BAGUA	S/ 345,024.00
9	CSPNP SAN NICOLAS	S/ 197,568.00
10	CPNP LA FAMILIA	S/ 110,592.00
11	UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL	S/ 179,136.00
12	DESPRCAR PEDRO RUIZ	S/ 100,800.00
13	DESPRCAR CORRAL QUEMADO	S/ 116,928.00
14	UNIDAD DE EMERGENCIA	S/ 130,752.00
15	DIVINCRI	S/ 367,488.00
16	CPNP CONDORCANQUI DE LA NIEVA	S/ 136,512.00
17	CPNP CAJARURO	S/ 99,648.00

Importante para la Entidad

En caso de procedimientos de selección por relación de ítems cuando el valor estimado de la adjudicación corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada, debe incluirse el siguiente texto:

Ítem N° [...] [indicar número de ítem]

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia como se detalla en el siguiente cuadro, 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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

MONTO FACTURADO PARA MYPE POR CADA ÍTEM EN SOLES		
1	CSPNP CHACHAPOYAS	S/ 45,576.00
3	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	S/ 23,040.00
4	CPNP LAMUD	S/ 12,024.00
5	COMISARIA DE TURISMO	S/ 14,904.00
6	OFAD	S/ 34,272.00
7	CPNP JAZAN	S/ 27,720.00
8	CSPNP BAGUA	S/ 43,128.00
9	CSPNP SAN NICOLAS	S/ 24,696.00
10	CPNP LA FAMILIA	S/ 13,824.00
11	UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL	S/ 22,392.00
12	DESPRCAR PEDRO RUIZ	S/ 12,600.00
13	DESPRCAR CORRAL QUEMADO	S/ 14,616.00
14	UNIDAD DE EMERGENCIA	S/ 16,344.00
15	DIVINCRI	S/ 45,936.00
16	CPNP CONDORCANQUI DE LA NIEVA	S/ 17,064.00
17	CPNP CAJARURO	S/ 12,456.00

Se consideran servicios similares a los siguientes Servicio de atención de snack y/o restaurantes y/o servicio de atención de comidas en eventos de instituciones públicas o privados. **Servicio de alimentación colectiva o masiva en hospitales, empresas fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, comedores, cafeterías de ministerios, programas sociales, instituciones públicas o privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesión**

[Absolución de consulta/observación N.º15 En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que incluir como servicios similares a: Servicio de alimentación colectiva o masiva en hospitales, empresas fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, comedores, cafeterías de ministerios, programas sociales, instituciones públicas o privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesión]

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 pago¹², 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.

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

¹² 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 si se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

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:

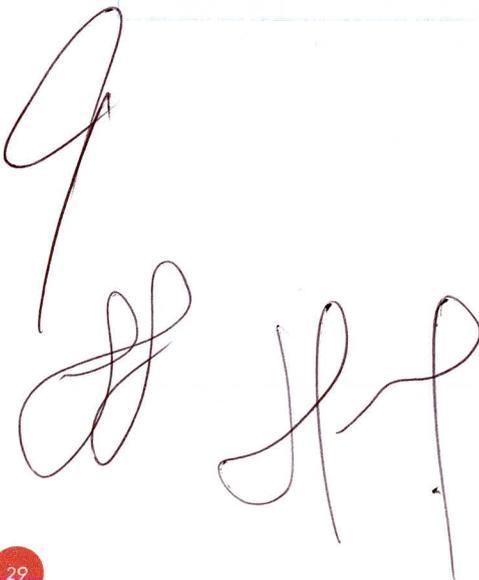
FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p>A. PRECIO</p> <p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá 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_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>

Importante para la Entidad

*De conformidad con el artículo 51 del Reglamento, adicionalmente, se **pueden** consignar los siguientes factores de evaluación, según corresponda a la naturaleza y características del objeto del procedimiento, su finalidad y a la necesidad de la Entidad:*

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 comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO 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 PAGO¹³

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 de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios,

¹³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el 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].

Importante para la Entidad

De preverse en los Términos de Referencia la ejecución de actividades de instalación, implementación u otros que deban realizarse de manera previa al inicio del plazo de ejecución, se debe consignar lo siguiente:

"El plazo para la [CONSIGNAR LAS ACTIVIDADES PREVIAS PREVISTAS EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA] es de [.....], el mismo que se computa desde [INDICAR CONDICIÓN CON LA QUE DICHAS ACTIVIDADES SE INICIAN]."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁴

"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO]."

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

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

¹⁴ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

"LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o

póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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.

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 CONTROVERSIAS¹⁵

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"

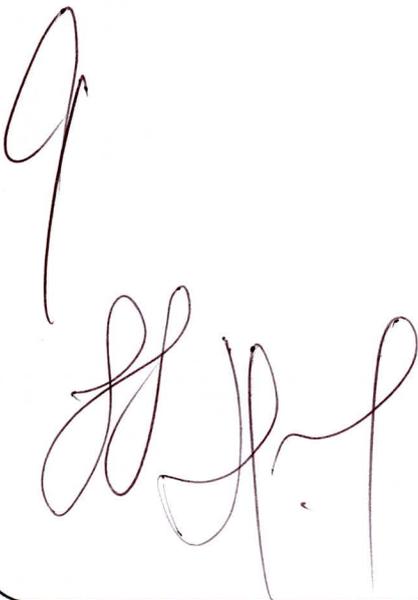
Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁶.

¹⁵ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

¹⁶ 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, consisting of several loops and a long vertical stroke, located in the bottom left corner of the page.

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N.º02-2024-DIRTEPOL CHICLAYO-1
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 ¹⁷	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 servicios¹⁸

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.

¹⁷ 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.

¹⁸ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N.º02-2024-DIRTEPOL CHICLAYO-1
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 ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁹ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁰ Ibídem.

²¹ Ibídem.

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 servicios²²

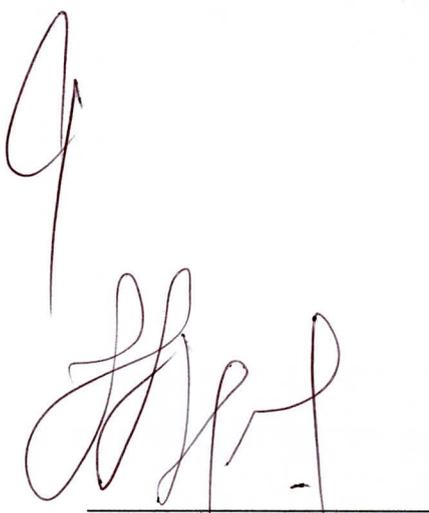
Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[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.



²² Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N.º02-2024-DIRTEPOL CHICLAYO-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N.º02-2024-DIRTEPOL CHICLAYO-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N.º02-2024-DIRTEPOL CHICLAYO-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N.º02-2024-DIRTEPOL CHICLAYO-1
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

.....
Consoiciado 2
Nombres, apellidos y firma del Consoiciado 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.

Importante para la Entidad

*En caso de la prestación de servicios bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N.º02-2024-DIRTEPOL CHICLAYO-1
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]".*

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir o eliminar, según corresponda

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N.º02-2024-DIRTEPOL CHICLAYO-1
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
1										
2										
3										
4										

²⁶ 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.

²⁷ 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 periodo.

²⁸ 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".

²⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁰ 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.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

**POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ - II DIRECCIÓN TERRITORIAL CHICLAYO
CONCURSO PÚBLICO N.º02-2024-DIRTEPOL CHICLAYO-1**

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N.º02-2024-DIRTEPOL CHICLAYO-1
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.

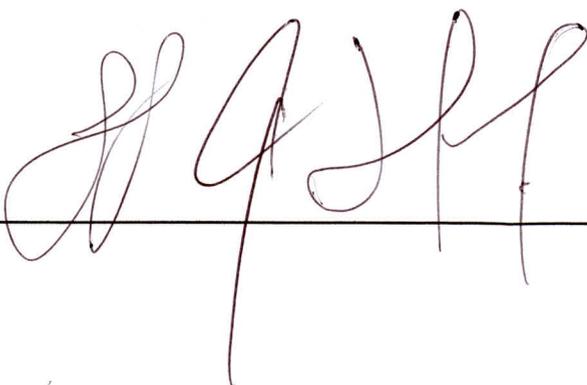
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**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/mp/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.



Importante para la Entidad

En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando la contratación del servicio va a ser prestado fuera de la provincia de Lima y Callao y el monto del valor estimado de algún ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00) debe considerarse el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO (DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200,000.00)])

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

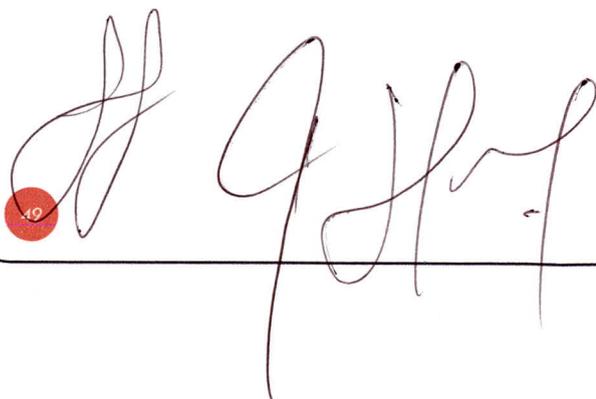
Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que el domicilio de mi representada se encuentra ubicado en la provincia o provincia colindante donde se ejecuta la prestación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el comité de selección, verifica el domicilio consignado por el postor en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).*
- *Para que el postor pueda acceder a la bonificación, debe cumplir con las condiciones establecidas en el literal f) del artículo 50 del Reglamento.*



Handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long vertical stroke at the end. A small red circular stamp with the number '10' is visible in the bottom left corner of the signature area.

Importante

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

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO (DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200,000.00)])

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

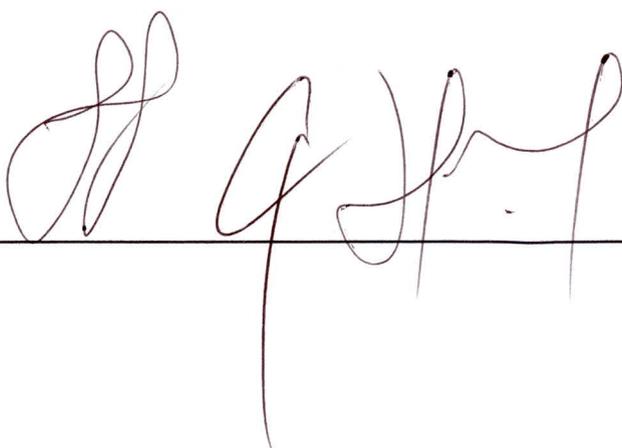
Mediante el presente el que se suscribe, [.....], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que los domicilios de todos los integrantes del consorcio se encuentran ubicados en la provincia o provincias colindantes donde se ejecuta la prestación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el comité de selección, verifica el domicilio consignado de los integrantes del consorcio, en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con las condiciones establecidas en el literal f) del artículo 50 del Reglamento.*



Nota para la Entidad

*En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO N° 11

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*

ANEXO N° 12

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

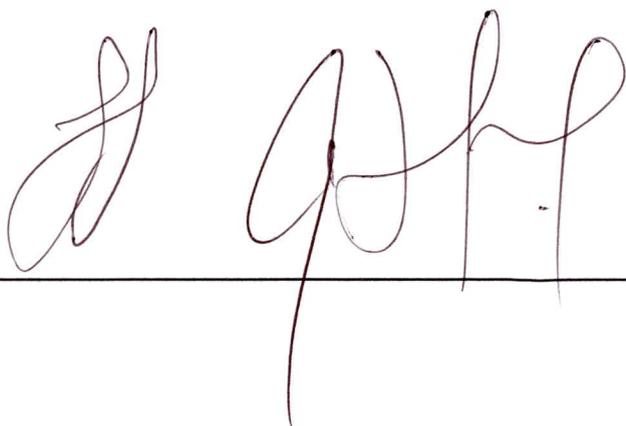
- ✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



TERMINOS DE REFERENCIA

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN.

Servicio de alimentos para el personal PNP (oficiales y sub oficiales PNP de armas y de servicios) perteneciente a las diferentes Comisarías, Unidades y Sub unidades de la REGIÓN AMAZONAS

2. FINALIDAD PUBLICA

La presente Contratación busca brindar una óptima alimentación a los efectivos policiales (Oficiales y Sub Oficiales PNP de armas y servicios) lo cual coadyuvará al eficiente cumplimiento del servicio policial a favor de la ciudadanía, dentro del marco del Art. 166° de la Constitución Política del Perú.

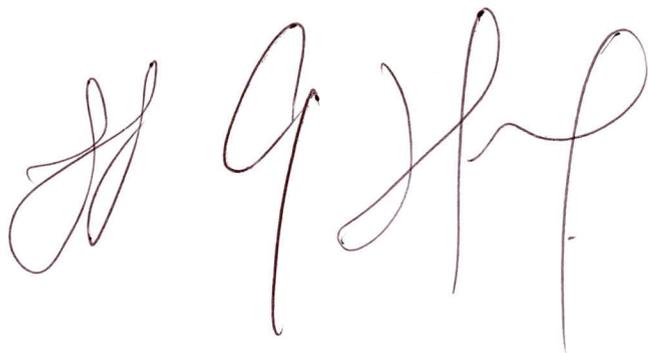
3. ANTECEDENTES

Mediante, la Tercera Disposición Complementaria Final del Reglamento del Decreto Legislativo N°1132, aprobado por el Decreto Supremo N° 013-2013-EF, establece, entre otros, que corresponde a los pliegos presupuestarios Ministerio de Defensa y Ministerio del Interior proveer de alimentación, vestimenta y condiciones de trabajo adecuadas al personal militar y policial en situación de actividad. (...); estableciéndose que los montos por concepto de alimentación y vestimenta serán aprobados mediante Decreto Supremo con el voto aprobatorio del Consejo de Ministros y a propuesta del Ministerio de Defensa y Ministerio del Interior, con la opinión favorable del Ministerio de Economía y Finanzas, y servirán de base para la elaboración de los rubros correspondientes en el Plan Anual de Contrataciones, promoviendo la compra de productos en las zonas o jurisdicción donde se encuentre asignado o destacado el personal.

Consecuentemente, mediante el artículo 1° del Decreto Supremo N°028-2017-EF aprueba el monto, que se provee al personal militar y policial en actividad por concepto de alimentación en aplicación de la Décima Disposición Complementaria Final del Decreto Legislativo N°1132 y la Tercera Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N°013-2013-EF.

La U.E. 028 II DIRTEPOL CH, contrato los servicios profesionales de un nutricionista con la finalidad de calcular los requerimientos nutricionales del personal y unificar criterios con relación a los requerimientos calóricos y de macronutrientes de acuerdo a la Directiva DGPNP N°20-EM-BRD-799-DIRGEN/EMG, remitiendo un informe de **“Diseño Nutricional sobre el contenido de los valores nutricionales óptimos que debe contener una Ración Alimentaria (Desayuno, Almuerzo, Cena) por el servicio de Alimentación para el personal de la PNP de la Región Policial Amazonas, Cajamarca y Lambayeque”**, cumpliendo con la estructura Nutricional de la Ración Alimenticia con un valor de 2400 calórica.

La Entidad, para el cumplimiento de la normativa mencionada en el párrafo anterior y para cumplimiento de su misión, cuenta con personal de Oficiales y Sub Oficiales PNP de armas y servicios y dentro del Presupuesto Institucional se ha considerado la asignación de la específica 23.27.11.5 “Servicio de Alimentación de Consumo Humano”.



En el AF-2024 se consideró en el plan anual de contrataciones en el ítem 07,08 y 09 contratación del servicio de la Alimentación para el personal de la PNP de la Región Policial Amazonas, Cajamarca y Lambayeque

Dentro de este contexto se debe proceder a la contratación del servicio de suministro de alimentos para el personal y dando cumplimiento a lo dispuesto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, se debe convocar un procedimiento de selección que debe estar orientado a maximizar el valor del recurso económico asignado por este concepto, promoviendo la actuación bajo el enfoque de gestión por resultados en la contratación, de manera que ésta se efectúe en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, permitiendo el cumplimiento de los fines y tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida del personal, dando cumplimiento a los principios señalados en el artículo 2º de la normativa indicada, en concordancia con lo establecido por el Sistema Nacional de Presupuesto, Sistema Nacional de Abastecimiento, Sistema Nacional de Tesorería, Sistema Nacional de Contabilidad y Sistema Nacional de Control.

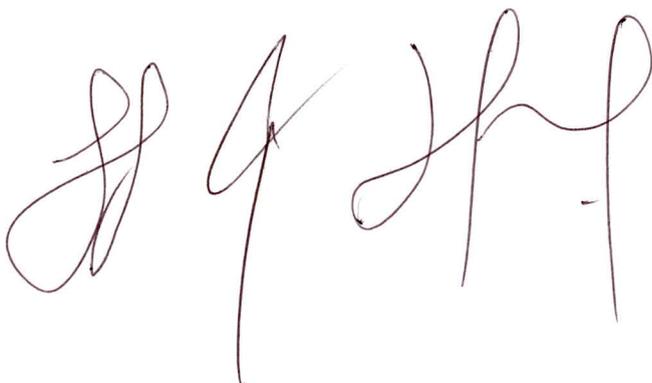
4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

4.1. Objetivo General

Contratar una empresa que brinde el servicio de alimentación para personal de Oficiales y Sub Oficiales de Armas y de Servicios PNP perteneciente a las diferentes Comisarías, Unidades y Sub unidades de la REGIÓN AMAZONAS

4.2. Objetivo Específicos

- Proveer al personal de Oficiales y Sub Oficiales de Armas y de Servicios PNP, perteneciente a las diferentes Comisarías, Unidades y Sub unidades de la REGIÓN AMAZONAS, una alimentación adecuada, con las mejores condiciones de calidad, higiene y salubridad.
- Garantizar el cumplimiento de las funciones del personal policial que presta servicios pertenecientes a las diferentes Comisarías, Unidades y Sub unidades de la REGIÓN AMAZONAS



5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR.

El siguiente cuadro responde a la cantidad de personal beneficiado (total de efectivos PNP), asignados a las diferentes comisarías, unidades y sub unidades de la REGION POLICIAL AMAZONAS, conforme la directiva de ROUD

5.1. DESCRIPCION DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

CUADRO N° 01
"CANTIDAD DE EFECTIVOS POR COMISARIA Y TOTAL DE RACIONES"

ITEM	DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD	CANTIDAD TOTAL DE EFECTIVOS BENEFICIADOS	TOTAL, DE RACIONES
1	CSPNP CHACHAPOYAS	75	15192
2	CSPNP UTCUBAMBA	190	48168
3	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	43	7680
4	CPNP LAMUD	20	4008
5	COMISARIA DE TURISMO	25	4968
6	OFAD	42	11424
7	CPNP JAZAN	49	9240
8	CSPNP BAGUA	76	14376
9	CSPNP SAN NICOLAS	43	8232
10	CPNP LA FAMILIA	25	4608
11	UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL	25	7464
12	DESPRCAR PEDRO RUIZ	25	4200
13	DESPRCAR CORRAL QUEMADO	28	4872
14	UNIDAD DE EMERGENCIA	27	5448
15	DIVINCRI	61	15312
16	CPNP CONDORCANQUI DE LA NIEVA	30	5688
17	CPNP CAJARURO	23	4152

El periodo estimado de contratación es de doce meses (365 días) o hasta que se agote la cantidad de raciones, lo que ocurra primero.

Nota: La cantidad de raciones programadas para cada mes y/o días es referencial pudiendo modificarse según la necesidad y la cantidad de efectivos que se encuentren prestando servicios de manera efectiva.

5.2. ACTIVIDADES.

Preparación de alimentos y servicio de atención al personal PNP que presta servicios pertenecientes a las diferentes Comisarías, Unidades y Sub unidades de la REGIÓN AMAZONAS

Los servicios solicitados para la preparación de las raciones de alimentos deben ser formuladas por un profesional nutricionista habilitado y acreditado el mismo

que deberá visar y autorizar el menú semanal conjuntamente con el consejo de administración.

La prestación del servicio solicitado se realizará bajo las mejores condiciones higiénico – sanitarias.

El postor que obtenga la buena pro para la firma del contrato deberá presentar un **Plan de Trabajo del servicio de alimentación**, el cual contempla el cumplimiento de los términos de referencia de las bases administrativas, conteniendo como mínimo:

- Entrega semanal de la programación del menú a la entidad con TRES (03) días de anticipación (viernes de cada semana), para su aprobación por parte de la entidad.
- Anticipación (en días) requerida por el contratista para que la entidad solicite menús especiales, dietas especiales, etc.
- Metodología para el control de atención de raciones por parte del contratista.

5.2.1. DE LOS ALIMENTOS.

- El contenido de los desayunos y almuerzos y/o almuerzo y cena deberá estar basado en una dieta que provea al personal PNP de 2440 a 2600 k/calorías diarias.
- Los insumos a utilizar, carnes, pescado, frutas, verduras y otros, deberán ser buena calidad.
- En caso de variación de precio de insumos en el mercado, el contratista deberá asumir los costos correspondientes, sin disminuir la calidad de los alimentos.

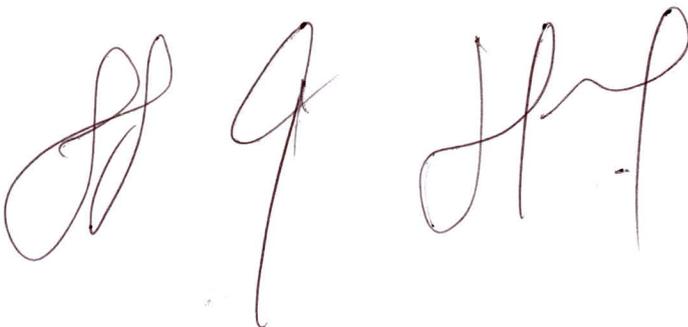
5.2.2. DE LA COMPOSICION DE LOS ALIMENTOS.

La composición del requerimiento está basada en la **DIRECTIVA DGPNP N°20 – 21 – 2008DGPNP-EM-B.** aprobado mediante **RD. 799-DIRGEN/EMG de fecha 26 agosto 2008 y DIRECTIVA N°01 - 2021 - COMGEN-PNP/SECEJEDIRAMD-PNP-SEC**, del 20 de marzo 2021, donde se establece la descripción básica de la composición de la Ración Orgánica Única Diaria (ROUD) Tipo Desayuno y Almuerzo o almuerzo y cena.

Cada jueves y/o viernes de la semana el contratista deberá servir un menú mejorado que estará compuesto por un plato típico y/o productos de mar teniendo una entrada o sopa y plato de fondo que será a base de (pollo, carnero, res y/o chanco), postre o fruta y/o refresco hecho a base de fruta natural. Deberá contar con dos alternativas como mínimo y el acompañamiento de verduras frescas y/o cocidas.

El detalle de desayuno, almuerzo y/o cena será de acuerdo al **ANEXO 01**

5.2.3. VARIEDAD



El contratista presentará diariamente: DOS (02) alternativas de Menú, debidamente equilibrados a nivel nutricional y 01 menú diario tipo dieta (Por prescripción Médica emitida por la SANIDAD PNP u otro profesional de la salud).

a) La programación semanal del menú.

- La programación semanal del menú normal y menú dieta deberán ser entregadas al área usuaria (El consejo de Administración) de las diferentes Comisarias, Unidades y Sub unidades de la REGIÓN LAMBAYEQUE, la cual no podrá repetirla hasta dentro de siete (7) días y no podrá ser cambiada una vez aprobada; debiendo ser entregada semanalmente la programación del menú con tres (03) días de anticipación (viernes de cada semana) para su aprobación por parte del área usuaria.
- De requerir la persona un "menú-dieta", este será solicitado con la anticipación de un (01) día, previa presentación de la prescripción médica otorgada por la Sanidad PNP u otro profesional de la salud.
- Los refrescos a base de frutas, deberán ser preparados con frutas naturales de la estación y utilizando agua hervida. Las infusiones deberán ser preparadas con agua hervida y temperatura al tiempo.
- Bajo ningún motivo se deberá preparar alimentos con insumos que den lugar a oxidación y/o alteren su valor nutricional.

b) Otras consideraciones

- El personal PNP de la Institución, podrá hacer uso de las Instalaciones del comedor aun cuando no consuma producto alguno y lleve sus propios alimentos; sin que esto perjudique el normal desarrollo y atención de la cafetería.

The image shows two handwritten signatures in red ink. The first signature on the left is a stylized, cursive 'S'. The second signature on the right is more complex, appearing to be a combination of letters, possibly 'J.H.P.', written in a fluid, cursive style.

5.3. LUGAR Y PLAZO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

5.3.1. LUGAR

Se realizará en las instalaciones del contratista y/o en la dependencia policial conforme a cada área usuaria de acuerdo al siguiente detalle:

CUADRO N° 02
“RELACION DE COMISARIAS Y LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO”

ITEM	UNIDAD POLICIAL	DIRECCION DE LA UNIDAD	LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO
1	CSPNP CHACHAPOYAS	JR AMAZONAS N°1220-CHACHAPOYAS	COMEDOR DE CSPNP CHACHAPOYAS
2	CSPNP UTCUBAMBA	AV. CHACHAPOYAS N° 2318-BAGUA GRANDE	COMEDOR CSPNP UTCUBAMBA
3	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	JR. SANTO DOMINGO N°876-CHACHAPOYAS	COMEDOR DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES
4	CPNP LAMUD		LOCAL DEL CONTRATISTA
5	COMISARIA DE TURISMO		LOCAL DEL CONTRATISTA
6	OFAD		LOCAL DEL CONTRATISTA
7	CPNP JAZAN		LOCAL DEL CONTRATISTA
8	CSPNP BAGUA		LOCAL DEL CONTRATISTA
9	CSPNP SAN NICOLAS		LOCAL DEL CONTRATISTA
10	CPNP LA FAMILIA		LOCAL DEL CONTRATISTA
11	UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL		LOCAL DEL CONTRATISTA
12	DESPRCAR PEDRO RUIZ		LOCAL DEL CONTRATISTA
13	DESPRCAR CORRAL QUEMADO		LOCAL DEL CONTRATISTA
14	UNIDAD DE EMERGENCIA		LOCAL DEL CONTRATISTA
15	DIVINCRI		LOCAL DEL CONTRATISTA
16	CPNP CONDORCANQUI DE LA NIEVA		LOCAL DEL CONTRATISTA
17	CPNP CAJARURO		LOCAL DEL CONTRATISTA



5.3.2. HORARIO DE ATENCION.

La atención será de lunes a domingo, en el siguiente horario:

Desayuno : 06.30 a 08.30
Almuerzo : 12.00 a 15.00
Cena : 18.00 a 20:00

CUADRO N° 03
“COMISARIAS Y HORARIO DE ATENCION”

ITEM	DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	CSPNP CHACHAPOYAS	X	X	
2	CSPNP UTCUBAMBA		X	X
3	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	X	X	
4	CPNP LAMUD	X	X	
5	COMISARIA DE TURISMO	X	X	
6	OFAD	X	X	
7	CPNP JAZAN	X	X	
8	CSPNP BAGUA	X	X	
9	CSPNP SAN NICOLAS	X	X	
10	CPNP LA FAMILIA	X	X	
11	UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL	X	X	
12	DESPRCAR PEDRO RUIZ	X	X	
13	DESPRCAR CORRAL QUEMADO	X	X	
14	UNIDAD DE EMERGENCIA	X	X	
15	DIVINCRI	X	X	
16	CPNP CONDORCANQUI DE LA NIEVA	X	X	
17	CPNP CAJARURO	X	X	

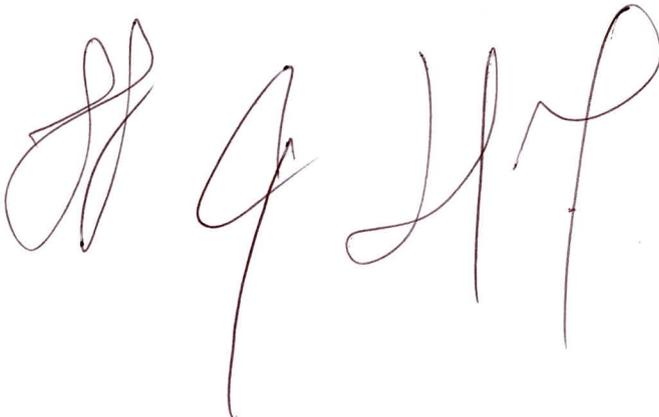
Sujeto a variaciones del servicio y horario en coordinación con el jefe de las diferentes Comisarías, Unidades y Sub unidades de la REGIÓN LAMBAYEQUE

5.3.3. PLAZO

Período de contratación será de 12 meses (365 días calendarios) o hasta agotar el monto del presupuesto y/o de raciones contratadas, lo que ocurra primero.

El plazo de ejecución contractual iniciará al día hábil siguiente de la suscripción del contrato y de la verificación en donde se brindará el servicio de distribución, entrega y atención de las raciones alimenticias.

5.3.4. RESULTADOS ESPERADOS



Eficiente atención del servicio de alimentación para el personal de Oficiales y Sub Oficiales PNP que prestan servicio diferentes Comisarias, Unidades y Sub unidades de la REGIÓN LAMBAYEQUE

5.4. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Persona natural o jurídica
- Contar con RUC activo y habido, con actividad conforme al objeto de la contratación.
- Registro Nacional de Proveedores (RNP) en el capítulo de Servicios
- No tener impedimento para contratar con el Estado.
- Deberá contar con licencia de funcionamiento (de realizarse el servicio fuera de instalaciones policiales)
- Certificado de defensa civil (de realizarse el servicio fuera de instalaciones policiales).
- **[Absolución de consulta y observación N.º01 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE PARCIALMENTE LA OBSERVACIÓN y aclara que el postor ganador de la buena pro debe tramitar el CERTIFICADO DE SALUBRIDAD, el mismo que será presentado para el perfeccionamiento de contrato].**

5.4.1. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado para su preparación y transporte y del personal dotado de un conocimiento específico, experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	CANTIDAD	FORMACION ACADEMICA	FUNCIONES
MAESTRO DE COCINA	1	<p>Técnico en maestro cocinero o técnico en gastronomía o chef</p> <p>Experiencia mínima de un año como cocinero (a) o chef instituciones públicas o privadas como cocinero o chef en aquellos servicios que provee alimentos de elaboración culinaria, restaurantes, cafeterías, comedores, hospitales, programa nacional de alimentación escolar, catering, hoteles, y afines</p> <p>Cursos: (i) Higiene y manipulación de alimentos BMP (buenas prácticas en la manufactura) y/o (ii) Alimentación en tiempos de pandemia higiene alimentaria y COVID 19 y/o (iii) Higiene y prevención alimentaria en restaurantes y negocios afines y/o (iv) Buenas Prácticas de Manipulación y Conservación de Alimentos. También se considera capacitación de en todo tipo de</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos. - Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias. - Coordinar con sus ayudantes la preparación de platos diarios. - Elaborar las preparaciones de acuerdo al menú, presentación y calidad final de los productos. - Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos.

PERSONAL	CANTIDAD	FORMACION ACADEMICA	FUNCIONES
		cocina y/o gastronómica y/o pastelería y/o control de calidad y/o bioseguridad y equipos de protección personal no menor a 20 horas lectivas en conjunto Carnet de Sanidad	
AYUDANTE DE COCINA	1	Experiencia laboral de seis (06) meses como ayudante de cocina en servicios que provee alimentos de elaboración culinaria, restaurantes, cafeterías, comedores, hospitales, programa nacional de alimentación escolar, catering, hoteles, y afines. capacitación mínima de 20 horas lectiva en control y calidad - buenas prácticas de manufactura y/o plan de higiene. Carnet de Sanidad	<ul style="list-style-type: none"> - Efectuar el montaje y armado de las preparaciones. - Apoyar en el aseo e higienes. - Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina. - Mantener la limpieza de su área de trabajo. - Realizar todos los procedimientos de higiene y sanidad según estándar del contratista. - Realizar cocciones de alimentos según minuta, respetando y tomando temperaturas según estándar del contratista - Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.
AZAFATA Y/O MOZO	1	Experiencia laboral de seis (06) meses como mozo o Azafata en servicios que provee alimentos de elaboración culinaria, restaurantes, cafeterías, comedores, hospitales, programa nacional de alimentación escolar, catering, hoteles, y afines Carnet de Sanidad	<ul style="list-style-type: none"> - Entregar y recoger las vajillas y mantener la limpieza de las mesas y del ambiente designado para la distribución y consumo de la ración alimenticia
NUTRICIONISTA	1	Profesional titulado y colegiado y habilitado en nutrición. Experiencia laboral de un año como nutricionista nutricionista en servicios de alimentación en hospitales o clínicas o concesionarios o entidades que se dediquen al servicio de alimentación en entidades públicas o privadas. capacitaciones especializadas en nutrición y/o control y calidad y/o normas sanitarias en alimentos, principios generales de higiene y/o dietético como mínimo de 20 horas lectivas para el personal clave solicitado como NUTRICIONISTA.	<ul style="list-style-type: none"> - Visar la programación semanal del menú normal y menú dieta. - Supervisar y/o verificar de manera presencial mínimamente una vez por semana, los insumos y valores nutricionales en presencial del área usuaria - Verificar la calidad, cantidad de los insumos de la programación semanal y de todas las etapas de la cadena alimentaria de producción.

[Absolución de consulta u Observación N.º 3- En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y decide que la denominación exacta para el personal clave solicitado es MAESTRO DE COCINA.]

Absolución de consulta u observación N.º06 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que se suprime el siguiente texto "profesional , titulado, colegiado y habilitado" para la experiencia del NUTRICIONISTA, y se consigna experiencia específica como nutricionista en servicios de alimentación en hospitales o clínicas o concesionarios o entidades que se dediquen al servicio de alimentación en entidades públicas o privadas. Asimismo, se considera las capacitaciones especializadas en nutrición y/o control y calidad y/o normas sanitarias en alimentos, principios generales de higiene y/o dietético como mínimo de 20 horas lectivas para el personal clave solicitado como NUTRICIONISTA.].

Absolución de consulta u observación N.º 07 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que la denominación exacta para el personal clave solicitado es MAESTRO DE COCINA. Asimismo, se considera 1 año de experiencia como cocinero o chef en aquellos servicios que provee alimentos de elaboración culinaria, restaurantes, cafeterías, comedores, hospitales, programa nacional de alimentación escolar, catering, hoteles, y afines. También, se considera capacitación de en todo tipo de cocina y/o gastronómica y/o pastelería y/o control de calidad y/o bioseguridad y equipos de protección personal no menor a 20 horas lectivas en conjunto.]

Absolución de consulta u observación N.º08 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que se suprime como personal clave al ayudante de cocina, azafatas y mozos y son considerados como PERSONAL NO CLAVE. Asimismo, la acreditación de sus requisitos de calificación debe ser presentados para la firma de contrato. En tal sentido, se considera lo siguiente: 1. ayudante de cocina, acreditar experiencia mínima de 6 meses como ayudante de cocina en servicios que provee alimentos de elaboración culinaria, restaurantes, cafeterías, comedores, hospitales, programa nacional de alimentación escolar, catering, hoteles, y afines; y tener capacitación mnimo de 20 horas lectiva en control y calidad - buenas practicas de manufactura y/o plan de higiene.2.- MOZA Y/O AZAFATA acreditar experiencia minima de 6 meses como mozo y/o azafata en servicios que provee alimentos de elaboración culinaria, restaurantes, cafeterías, comedores, hospitales, programa nacional de alimentación escolar, catering, hoteles, y afines; y tener capacitación mnimo de 20 horas lectiva en control y calidad - buenas practicas de manufactura y/o plan de higiene]

El personal deberá prestar el servicio de alimentación correctamente uniformado (camisa blanca, pantalón negro, zapatos oscuros) y contar con implementos de bioseguridad (guantes, cofia o gorra cubre cabello, mandiles).

La ENTIDAD no asumirá ninguna responsabilidad por las obligaciones laborales que le corresponden al Contratista con relación a su personal, siendo



de su cuenta y riesgo el pago de remuneraciones y beneficios sociales del personal bajo su cargo (gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, seguro social, sistema nacional de pensiones o sistema privado de pensiones, seguros por accidentes de trabajo, seguros médicos, seguros, tributos y otros), así como el pago a sus dependientes o terceros que requiriera para la ejecución del Contrato, en consecuencia, el personal dependerá única y exclusivamente de EL CONTRATISTA para todos los efectos laborales.

La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez y otros de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Dicha responsabilidad es del contratista.

El contratista será el que contrate por su cuenta y bajo las condiciones laborales de Ley, a las personas necesarias para prestar los servicios de preparación de alimentos y atención a los comensales, así como para mantener en condiciones higiénicas el espacio destinado para ello.

En caso de ser necesario el reemplazo del personal asignado, deberá ser informado a la Entidad (Consejo de Administración) para verificar la documentación señalada anteriormente, con una anticipación de 10 días. Todo cambio será aprobado por el consejo de administración.

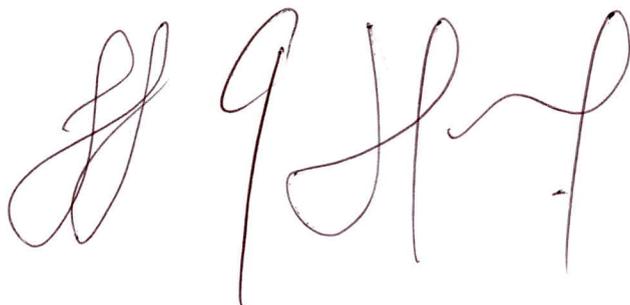
El Contratista se compromete a cumplir y observar lo establecido en todas las disposiciones legales vinculadas a eventos epidémicos y pandémicos durante la ejecución de las prestaciones a su cargo.

El trato a brindar deberá ser amable atento y con respeto

Se deberá tener estricto cumplimiento de los parámetros establecidos en el "protocolo sanitario de operación ante el COVID 19 para restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en salón"

CUADRO N° 04
"RELACION DE COMISARIAS Y CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA BRINDAR EL SERVICIO"

ITEM	UNIDAD POLICIAL	MAESTRO COCINERO	AYUDANTE DE COCINA	AZAFATA Y/O MOZO	NUTRICIONISTA
1	CSPNP CHACHAPOYAS	1	1	1	1
2	CSPNP UTCUBAMBA	1	1	1	1
3	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	1	1	1	1
4	CPNP LAMUD	1	1	1	1
5	COMISARIA DE TURISMO	1	1	1	1
6	OFAD	1	1	1	1
7	CPNP JAZAN	1	1	1	1
8	CSPNP BAGUA	1	1	2	1



9	CSPNP SAN NICOLAS	1	1	2	1
10	CPNP LA FAMILIA	1	1	3	1
11	UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL	1	1	1	1
12	DESPRCAR PEDRO RUIZ	1	1	1	1
13	DESPRCAR CORRAL QUEMADO	1	1	2	1
14	UNIDAD DE EMERGENCIA	1	1	2	1
15	DIVINCRI	1	1	1	1
16	CPNP CONDORCANQUI DE LA NIEVA	1	1	1	1
17	CPNP CAJARURO	1	1	1	1

5.4.2. DEL LOCAL Y EQUIPAMIENTO.

a) LOCAL

▪ Servicio en las instalaciones policiales

Consejo de Administración y el contratista suscribirán el acta de entrega del local de un día antes del inicio de la prestación de servicio de alimentación, previa coordinación, con un inventario de los bienes y servicios que contiene.

El contratista será responsable del mantenimiento del establecimiento y en general del lugar asignado por la Entidad para la prestación del servicio que se requiere (almacenes, baños y otros ambientes asignados).

El contratista deberá realizar la clasificación de los residuos alimentarios, a fin de disminuir el impacto en la salud de las personas y evitar el colapso de las tuberías de desagüe.

El contratista, por su cuenta, realizará las adecuaciones necesarias a efectos de que el local y sus accesorios queden en las condiciones óptimas para la prestación del servicio que se requiere

La limpieza de los ambientes será diaria e integral de acuerdo a las normas de salubridad y los días sábados de cada semana realizarán una limpieza y desinfección profunda.

El contratista deberá contratar el servicio de fumigación de insectos y roedores, cada cuatro meses o cuando sea necesario y entregar una copia del certificado respectivo al consejo de administración del área usuaria.

El contratista deberá contar con un Botiquín de primeros auxilios, debidamente implementado, así como un extintor de polvo químico y uno de gas carbónico (ambos como mínimo de 3 Kilogramos) en buen

estado de operatividad y vigencia: La recarga será por cuenta y responsabilidad del contratista.

El contratista se compromete a mejorar la presentación del comedor y dar un mejor servicio, debiendo tomar en cuenta las observaciones y recomendaciones que hicieran los trabajadores o demás personas que prestan servicios en la entidad, las cuales serán canalizadas a través del Consejo de Administración.

El contratista no podrá transferir total o parcialmente el servicio, ni podrá subarrendar a terceros los ambientes cedidos en uso por la Entidad.

El equipamiento de la cocina, los utensilios, y los bienes muebles necesarios para prestar los servicios, serán aportados por El contratista.

El mantenimiento y resguardo de los bienes y muebles del CONTRATISTA será responsabilidad del mismo.

Los bienes que el Contratista ingrese a los ambientes asignados por la entidad para el uso y mejora del servicio, deberán ser inventariados por el Área de Control Patrimonial, con el levantamiento del acta respectiva.

El contratista deberá presentar los equipos, artefactos y mobiliario a usar en perfecto estado, necesarios para un adecuado servicio.

La vajilla (platos, vasos, jarras, tasas y otros) deben ser de losa o vidrio, utensilios de mesa y de cocina de acero quirúrgico en perfecto estado y limpios. No se podrán usar artículos deteriorados, ni despostillados, rotos, rajados, trizados, oxidados y otros.

Consejo de Administración y el contratista suscribirán el acta de entrega del local al final de la prestación de servicio, previa coordinación.

▪ **Servicio brindado en las instalaciones del contratista**

El servicio de atención se realizarán en los ambientes que el contratista proponga como local de atención a los efectivos policiales, debiendo contar el contratista con local de atención que contenga: un (01) comedor, con el aforo necesario para los efectivos policiales a atender, un ambiente para la cocina y un ambiente debidamente acondicionado para almacenar los bienes perecibles y no perecibles para la preparación de los alimentos, dicho local deberá estar ubicado dentro del radio urbano en Comisarías, Unidades y Sub unidades de la REGIÓN LAMBAYEQUE, con una distancia no superior de ~~600 m~~ a **1000 m** del local policial, local que deberá estar con señalíticas y debidamente delimitado los ambientes de trabajo (comedor, cocina y almacén).

[Absolución de consulta y observación N.º10 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias,



esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, NO ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara considerar una distancia no superior a 1000m en referencia al local policial para todo los ITEMS].

[Absolución de consulta y observación N.º10 En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que considerar 1000 m como distancia como máximo de local del postor para todo los ITEMS]

La Infraestructura estratégica debe contar con un área de 120m² como mínimo. El contratista será responsable del mantenimiento del establecimiento (Costos y mobiliario para el mantenimiento del mismo).

[Absolución de consulta/observación N.º09 y 17 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara considerar 120 m² como área mínima de local del contratista para todo los ITEMS]

El contratista, por su cuenta, realizará las adecuaciones necesarias a efectos de que el local y sus accesorios queden en las condiciones óptimas para la prestación del servicio.

El contratista deberá realizar la clasificación de los residuos alimentarios, a fin de disminuir el impacto en la salud de las personas y evitar el colapso de las tuberías de desagüe.

La limpieza de los ambientes será diaria e integral de acuerdo a las normas de salubridad y los días sábados de cada semana se realizará una limpieza y desinfección profunda.

El contratista deberá contratar el servicio de fumigación de insectos y roedores, como mínimo cada seis meses o cuando sea necesario y entregar una copia del certificado respectivo al consejo de administración del área usuaria. De la primera fumigación, cada seis meses se deberá notificar a las Comisarías, Unidades y Sub unidades de la REGIÓN LAMBAYEQUE que se ha procedido con la fumigación y se acreditará con el certificado de la misma.

El contratista deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, debidamente implementado, así como un extintor de polvo químico y uno de gas carbónico (ambos como mínimo de 3 kilogramos) en buen estado de operatividad y vigencia: La recarga será por cuenta y responsabilidad del contratista.



El contratista deberá presentar los equipos, artefactos y mobiliario a usar en perfecto estado, necesarios para un adecuado servicio.

La vajilla (platos, vasos, jarras, tasas y otros) deben ser de losa o vidrio, utensilios de mesa y de cocina de acero quirúrgico en perfecto estado y limpios. No se podrán usar artículos deteriorados, ni despostillados, rotos, rajados, trizados, oxidados y otros.

b) EQUIPAMIENTO

El contratista contará con equipos y/o maquinarias mínimas en óptimas condiciones de operación. Según la siguiente lista, la misma que no es limitativa, comprometiéndose a incrementarla y/o optimizarla en caso de que el servicio así lo requiera.

- Refrigeradora de 130 lts, como mínimo.
- Campana Extractora
- Cocina industrial de 02 hornillas, como mínimo.
- Licuadora.
- Congeladora.
- Ventilador industrial, como mínimo.
- Mesas y Sillas (capacidad necesaria para la atención del personal).

Los equipos y/o maquinarias serán verificados por el consejo de Administración al iniciar el servicio y de manera inopinada según necesidad.

Los utensilios, menajería y bienes muebles deben encontrarse en óptimas condiciones y conservación.

Two handwritten signatures in blue ink. The first signature on the left is a stylized, cursive 'S'. The second signature on the right is a more complex, cursive signature, possibly 'S. J. H.' or similar, with a horizontal line at the end.

CUADRO N° 05
“RELACION DE COMISARIAS Y EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO”

ITEM	UNIDAD POLICIAL	REFRIGERADORA 130 LTS	COCINA INDUSTRIAL	LICUADORA	CAMPANA EXTRACTORA	OLLAS	CONGELADORA	VENTILADOR INDUSTRIAL	MESAS	SILLAS	CAJA CHINA DE ACERO	VAJILLAS Y CUBIERTOS
1	CSPNP CHACHAPOYAS	1	1	2	1	8	1	1	12	40		CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCIÓN
2	CSPNP UTCUBAMBA	3	2	2	2	8	1	4	25	140		CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCIÓN
3	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	1	1	2	1	7	1	1	12	48		CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCIÓN
4	CPNP LAMUD	1	2	2	1	12	1	1	10	30		CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCIÓN
5	COMISARIA DE TURISMO	1	1	2	1	5	1	1	7	25		CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCIÓN
6	OFAD	1	1	1	1	6	1	1	12	40		CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCIÓN
7	CPNP JAZAN	2	4	3	2	10	2	2	13	55		CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCIÓN
8	CSPNP BAGUA	2	3	2	1	8	1	4	15	65		CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCIÓN
9	CSPNP SAN NICOLAS	2	2	3	1	10	1	1	8	32		50 DE CADA UNO
10	CPNP LA FAMILIA	1	1	1	1	6	1	1	12	24		CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCIÓN

11	UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL	1	1	2	1	6	1	1	7	28		CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
12	DESPRCAR PEDRO RUIZ	1	1	2	1	6	1	1	5	20		CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
13	DESPRCAR CORRAL QUEMADO	2	2	3	1	10	1	1	8	32		50 DE CADA UNO
14	UNIDAD DE EMERGENCIA	1	1	2	1	15	1	1	6	24		CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
15	DIVINCRI	1	2	2	1	6	1	1	15	60		CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
16	CPNP CONDORCANQUI DE LA NIEVA	1	2	2		5	1	3	8	32		CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
17	CPNP CAJARURO	1	1	2	1	5	1	4	6	24	1	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION

5.5. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR.

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado para su preparación y transporte y del personal dotado de un conocimiento específico, experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas

5.6. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACIÓN.

El CONTRATISTA se compromete a cumplir y a observar los "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19", establecidos en la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA y sus modificatorias; asimismo se compromete a implementar los protocolos sanitarios necesarios, disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, así como toda normativa vinculada a la ejecución de las prestaciones a su cargo o algún requerimiento adicional que indique la POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ.

El Plan de Vigilancia, Prevención y Control COVID-19 y demás protocolos sanitarios necesarios, tienen como objetivo minimizar los riesgos existentes que pueden generar la transmisión del COVID-19 en la actividad que desarrolla el personal de EL CONTRATISTA, por lo que su cumplimiento es de carácter obligatorio.

5.6.1. REGLAMENTOS TÉCNICOS NORMAS SANITARIAS

El contratista deberá de cumplir las siguientes normas y reglamentos:

- Resolución Ministerial 208-2020-PRODUCE Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID 19 para restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en salón.
- Vigencia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por DS 007-98-SA
- Reglas de Oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos.

5.7. ADELANTOS

No se otorgará adelantos

5.8. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

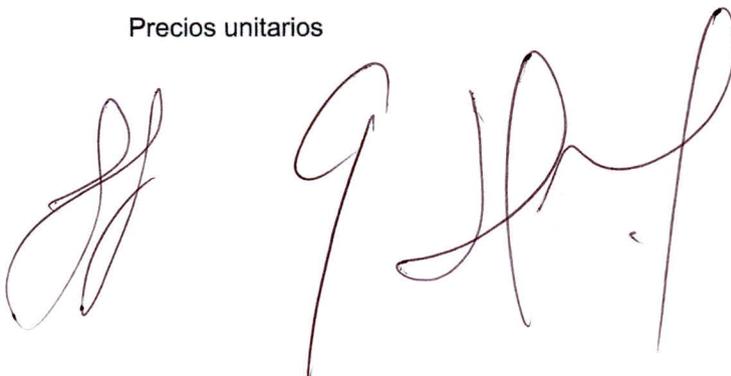
12 meses (365 días calendario)

5.9. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

Sin modalidad

5.10. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precios unitarios



5.11. SUBCONTRATACIÓN

No se autoriza

5.12. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

El consejo de Administración, quien dará la conformidad con la emisión informes correspondiente sobre:

- La calidad y manipulación de los insumos.
- Las condiciones de higiene en la preparación de los alimentos.
- La revisión anticipada del informe del profesional en Nutrición con la programación semanal /quincenal / mensual balanceada de los alimentos.
- La calidad integral de los alimentos.
- Atención amable y esmerada del personal del servicio.
- Igualdad en el servicio (sin preferencias).

5.13. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN.

La conformidad de la prestación del servicio estará a cargo del Consejo de Administración del ROUD de las diferentes Comisarías, Unidades y Sub unidades de la REGIÓN AMAZONAS a través.

En consideración al objeto de la convocatoria, la conformidad se brindará por el servicio propiamente dicho, de encontrar incumplimientos del servicio se procederá a la aplicación de penalidades.

5.14. FORMA DE PAGO.

Todos los pagos que LA ENTIDAD deba realizar a favor de EL CONTRATISTA por concepto de los servicios objeto del contrato, se efectuarán después de ejecutada la respectiva prestación en forma periódica de pagos mensuales.

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

- Oficio de atención por requerimiento sincerado dirigido al jefe de la UNIADM
- Acta del consejo de Administración para la atención de la ROUD.
- Relación nominal del personal PNP, indicando modalidad de servicio
- Informe de área usuaria indicando novedades.
- Informe de penalidades si correspondiera
- Acta de Conformidad de Servicio, firmada por el consejo de administración.
- Cuadro demostrativo de consumo (firmado y con impresión dactilar de cada efectivo), firmado por el consejo de administración
- Resumen del Consumo de raciones alimenticias
- Comprobante de pago, visado por consejo de administración.

The image shows three distinct handwritten signatures in red ink, positioned at the bottom of the page. The signatures are fluid and cursive, typical of official documents. The first signature on the left is a stylized 'S' or 'J' shape. The middle signature is a long, vertical stroke with a loop at the top. The rightmost signature is a more complex, multi-stroke cursive mark.

5.15. PENALIDADES

5.15.1. PENALIDADES POR MORA

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

5.15.2. OTRAS PENALIDADES APLICABLES.

La presente tabla de penalidades tiene por finalidad corregir las faltas que el contratista incurra durante el desarrollo del servicio desde su inicio hasta la finalización del contrato, así como evitar el incumplimiento de la presentación de la documentación solicitada:

TABLA DE PENALIDAD		
SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMAS DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
1. Incumplimiento de los protocolos de salubridad por parte del personal que manipula alimentos, como por ejemplo lavado de manos, uso de implementos como gorro, guantes, mascarillas, etc.	2.5% de la UIT, por ocurrencia.	INFORME DEL CONSEJO DE ADMINISTRACION DEL ROUD DEL AREA USUARIA; O VERIFICACION EFECTUADA POR EL OEC DE LA UNIDAD EJECUTORA.
2. No publicar oportunamente el menú semanal, debidamente visado por el nutricionista y la contratista.	2.5% de la UIT, por ocurrencia.	
3. Cambio del personal acreditado para el servicio sin autorización del área usuaria.	05% de la UIT, por ocurrencia.	
4. No atender al personal policial con amabilidad, cordialidad, cortesía y respeto.	2.5% de la UIT, por ocurrencia.	
5. No tener habilitadas las instalaciones para la prestación del servicio.	2.5% de la UIT, por ocurrencia.	
6. No almacenar los alimentos en las condiciones sanitarias adecuadas.	2.5% de la UIT, por ocurrencia.	
7. No cumplir con entregar la cantidad de raciones correspondientes al servicio de atención de alimentos diario.	2.5% de la UIT, por ocurrencia.	
8. No cumplir con el horario de atención de alimentos establecido por el área usuaria, salvo excepciones justificadas.	2.5% de la UIT, por ocurrencia.	



9. Por la falta de contar con un botiquín de primeros auxilios, debidamente implementado, así como un extintor de polvo químico seco y uno de gas carbónico (ambos como mínimo de 3 kilogramos) en buen estado de operatividad y vigencia: La recarga será por cuenta y responsabilidad del contratista en el local policial.	2.5% de la UIT, por ocurrencia.	
10. Por no cumplir con el servicio de fumigación de insectos y roedores, como mínimo cada seis meses o cuando sea necesario.	10% de la UIT, por ocurrencia	
11. Presencia de insectos, cabellos, fósforos, entre otros elementos nocivos para la salud del personal policial.	10% de la UIT, por ocurrencia.	
12. No mantener vigentes las certificaciones, constancias, licencias o autorizaciones con relación al personal o el local donde se presta el servicio.	2.5% de la UIT, por ocurrencia.	
13. No cumplir con la preparación de las raciones conforme a la programación semanal; o que estas no cumplan con los valores nutricionales que se requieran.	2.5% de la UIT, por ocurrencia.	

5.16. CONFIDENCIALIDAD

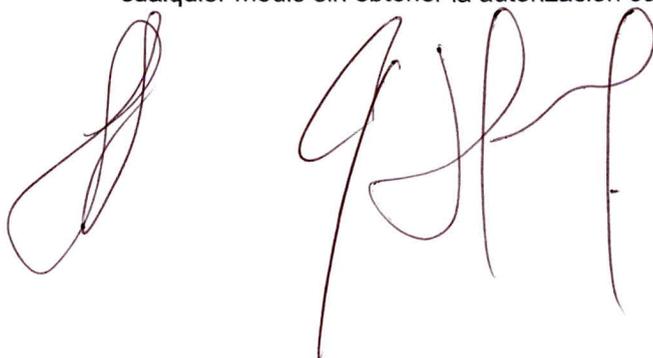
EL CONTRATISTA se compromete a mantener en reserva y a no revelar a terceros, sin previa autorización escrita de entidad, toda información que le sea suministrada por ésta última y/o sea obtenida en el ejercicio de las actividades a desarrollarse o conozca directa o indirectamente durante la ejecución contractual o para la realización de sus tareas, excepto en cuanto resultare estrictamente necesario para el cumplimiento del presente Contrato.

EL CONTRATISTA debe mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.

Dicha obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades previas a la ejecución del contrato, durante su ejecución y la producida una vez que se haya concluido el contrato.

Dicha información puede consistir en informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás datos compilados o recibidos por EL CONTRATISTA.

Asimismo, aun cuando sea de índole pública, la información vinculada al procedimiento de contratación, incluyendo su ejecución y conclusión, no podrá ser utilizada por EL CONTRATISTA para fines publicitarios o de difusión por cualquier medio sin obtener la autorización correspondiente de la entidad.



Los documentos técnicos, estudios, informes, grabaciones, películas, programas informáticos y todos los demás que formen parte de su Oferta y que se deriven de las prestaciones contratadas serán de exclusiva propiedad de la entidad. En tal sentido, queda claramente establecido que EL CONTRATISTA no tiene ningún derecho sobre los referidos productos, ni puede venderlos, cederlos o utilizarlos para otros fines que no sean los que se deriven de la ejecución del presente contrato.

5.17. FORMULA DE REAJUSTE.

No se considerará reajuste de precios.

Importante:

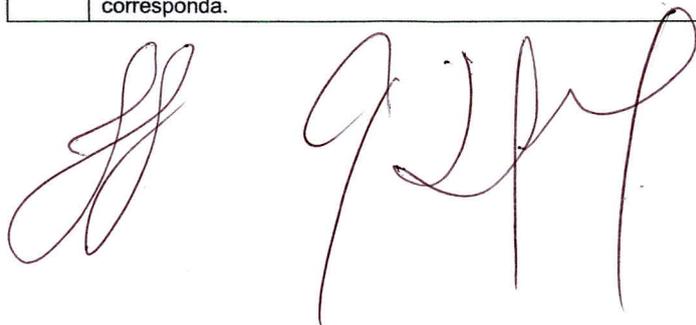
Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos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

5.18. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Refrigeradora de 130 lts, como mínimo. • Cocina industrial de 02 hornillas, como mínimo. • Licuadora. • Campana Extractora • Ollas de diferentes medidas • Congeladora. • Ventilador industrial • Mesas como mínimo • Sillas como mínimo • Vajilla y cubiertos (lo suficiente para atender la cantidad de personal) <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> </div>
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Contar con local ubicado a una distancia no superior de 600 1000m en referencia al local policial, local que deberá estar con señalíticas y debidamente delimitado los ambientes de trabajo (comedor, cocina y almacén)</p>

	<p>La Infraestructura estratégica debe contar con un área de 120m2 como mínimo Deberá contar con licencia de funcionamiento Certificado de defensa civil.</p> <p>[Absolución de consulta/observación N.09 y 17 En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara considerar 120 m2 como área mínima de local del contratista para todo los ITEMS]</p> <p>[Absolución de consulta/observación N.16-En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que considerar 1000 m como distancia como máximo de local del postor para todo los ITEMS]</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <p>Se acreditará con copia simple licencia de funcionamiento y Certificado de defensa civil los mismos que serán presentados a la firma del contrato.</p> <p>[Absolución de consulta y observación N.º 02 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y decide suprimir a solicitud de acreditar las licencias de funcionamiento y defensa civil como parte de requisito de calificación y aclara que los mismo serán presentado para el perfeccionamiento de contrato.]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> </div>
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Importante para la Entidad</p> <p><i>Para las calificaciones del personal se puede considerar al menos uno de los requisitos siguientes: Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido.</i></p> </div>
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>MAESTRO DE COCINA Título Técnico en Maestro Cocinero o Técnico en Gastronomía o Chef.</p> <p>[Absolución de consulta u Observación N.º 4- En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y decide que la denominación exacta para el personal clave solicitado es MAESTRO DE COCINA.]</p>

	<p>NUTRICIONISTA Profesional titulado y colegiado y habilitado</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TITULO será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Importante para la Entidad</p> <p><i>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</i></p> <p><i>Incluir o eliminar, según corresponda. Sólo deberá incluirse esta nota cuando la formación académica sea el único requisito referido a las calificaciones del personal clave que se haya previsto. Ello a fin que la Entidad pueda verificar los grados o títulos requeridos en los portales web respectivos.</i></p> </div> <p>En caso TITULO 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>MAESTRO DE COCINA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiene y manipulación de alimentos BPM (buenas prácticas en la manufactura) y/o • Alimentación en tiempos de pandemia higiene alimentaria y COVID 19 y/o • Higiene y prevención alimentaria en restaurantes y negocios afines y/o • Buenas Prácticas de Manipulación y Conservación de Alimentos. También se considera capacitación de en todo tipo de cocina y/o gastronómica y/o pastelería y/o control de calidad y/o bioseguridad y equipos de protección personal no menor a 20 horas lectivas en conjunto <p><u>NUTRICIONISTA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • capacitaciones especializadas en nutrición y/o control y calidad y/o normas sanitarias en alimentos, principios generales de higiene y/o dietético como mínimo de 20 horas lectivas para el personal clave solicitado como NUTRICIONISTA <p>Nota: Los cursos tendrán un mínimo de 20 horas lectivas, pudiendo ser acumulativo.</p> <p>[Absolución de consulta u observación N.º05 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que solo el personal clave solicitado como maestro de cocina y nutricionista deberán acreditar capacitaciones por un mínimo de 20 horas lectivas].</p> <p>Absolución de consulta u observación N.º06 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que se suprime el siguiente texto "profesional, titulado, colegiado y habilitado" para la experiencia del NUTRICIONISTA, y se consigna experiencia específica como nutricionista en servicios de alimentación en hospitales o clínicas o concesionarios o entidades que se dediquen al servicio de alimentación en entidades públicas o privadas. Asimismo, se considera las capacitaciones especializadas en nutrición y/o control y calidad y/o normas sanitarias en alimentos, principios generales de higiene y/o dietético como mínimo de 20 horas lectivas para el personal clave solicitado como NUTRICIONISTA.]</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, según corresponda.</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>
<p>B.4</p>	<p>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • NUTRICIONISTA, con un año experiencia como nutricionista en servicios de alimentación en hospitales o clínicas o concesionarios o entidades que se dediquen al servicio de alimentación en entidades públicas o privadas Profesional titulado y colegiado y habilitado en nutrición. • MAESTRO DE COCINA COCINERO O CHEFF, con un año de experiencia como cocinero o chef como cocinero o chef en aquellos servicios que provee alimentos de elaboración culinaria, restaurantes, cafeterías, comedores, hospitales, programa nacional de alimentación escolar, catering, hoteles, y afines • AYUDANTE DE COCINA: con seis meses de experiencia como ayudante de cocina • AZAFATA Y/O MOZO: con seis meses de experiencia como azafata o mozo <p>[Absolución de consulta y observación N.º04 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria no autoriza la modificación del requerimiento, NO ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que solo el personal clave propuesto como maestro de cocina y nutricionista deberán acreditar la formación académica como requisito de calificación para la presentación de su oferta electrónica.]</p> <p>Absolución de consulta u observación N.º06 - En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que se suprime el siguiente texto "profesional , titulado, colegiado y habilitado" para la experiencia del NUTRICIONISTA, y se consigna experiencia específica como nutricionista en servicios de alimentación en hospitales o clínicas o concesionarios o entidades que se dediquen al servicio de alimentación en entidades públicas o privadas. Asimismo se considera las capacitaciones especializada en nutrición y/o control y calidad y/o normas sanitarias en alimentos, principios generales de higiene y/o dietético como mínimo de 20 horas lectivas para el personal clave solicitado como NUTRICIONISTA.]</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"> • <i>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</i> • <i>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.</i> • <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i> • <i>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.</i>

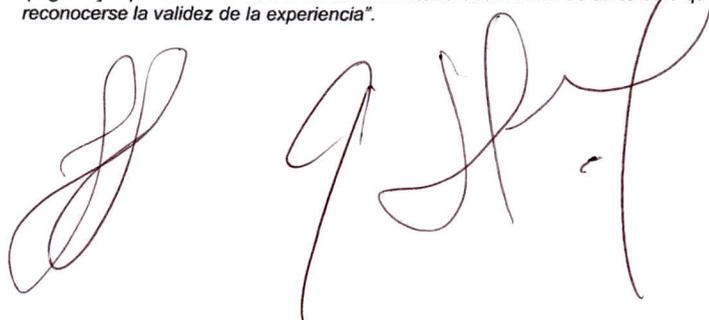
	<ul style="list-style-type: none"> • <i>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</i>
C	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a DOS (2) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N°1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de [CONSIGNAR EL MONTO DE FACTURACIÓN EXPRESADO EN NUMEROS Y LETRAS EN LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA, MONTO QUE NO DEBE SUPERAR EL 25% DEL VALOR ESTIMADO], por la venta 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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de atención de snack y/o restaurantes y/o servicio de atención de comidas en eventos de instituciones públicas o privados; Servicio de alimentación colectiva o masiva en hospitales, empresas fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, comedores, cafeterías de ministerios, programas sociales, instituciones públicas o privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesión</p> <p>[Absolución de consulta/observación N.º15 En concordancia con el artículo 29.11 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias, esta área usuaria autoriza la modificación del requerimiento, ACOGE LA OBSERVACIÓN y aclara que incluir como servicios similares a: Servicio de alimentación colectiva o masiva en hospitales, empresas fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, comedores, cafeterías de ministerios, programas sociales, instituciones públicas o privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesión]</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte</p>

¹ 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".



del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

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

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

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

Importante

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

Chiclayo, 22 de mayo del 2024



ANEXO I

MENUS DE AMAZONAS

MENU N° 1

APORTE NUTRICIONAL :

2468.52

DESAYUNO N°1	ALMUERZO N° 1	CENA N° 1
AVENA/MEMBRILLO 1 TAZA 200CC	SOPA DE VERDUAS 350 CC	ESTOFADO DE POLLO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA DE LECHUGA PALTA	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	TOMATE	MAZAMORRA MORADA
QUESO FRESCO	TALLARINES ROJOS CON CHANCHO	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	NARANJA	
MANZANA	200CC DE REFRESCO DE COCONA	

DESAYUNO	Cant. (g) o (cc)	Energ. kcal	Prot. g	Grasa g	CHO g
Alimento					
leche descremada	125	102.50	8.50	1.13	14.50
Avena, hojuelas cruda (3)	28	97.16	3.72	1.12	20.16
fresco de vaca	80	184.00	12.64	14.00	1.76
Membrillo (2)	30	12.90	0.09	0.03	3.45
Manzana (2)	200	108.00	0.60	0.20	29.20
Azúcar rubia	15	57.00	0.00	0.00	14.75
Pan Tipo tolete	60	195.00	6.78	1.74	37.38
Aceite vegetal	7	62.23	0.00	7.00	0.00
Cebolla de cabeza (2)	60	29.40	0.84	0.12	6.78
Tomate (4)	40	7.60	0.32	0.08	1.72
TOTAL		756.56	32.33	18.22	121.20

ALMUERZO	Cant. (g) o (cc)	Energ. kcal	Prot. g	Grasa g	CHO g
Alimento					
Apio	10	2.10	0.07	0.02	0.48
Porro (2)	10	4.00	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	20	8.20	0.12	0.10	1.84
Zapallo macre (2)	40	10.40	0.28	0.08	2.56
Papa blanca (32)	30	29.10	0.63	0.03	6.69
Caigua (2)	10	1.50	0.05	0.02	0.33
Tomate (4)	150	28.50	1.20	0.30	6.45
Fideos tallarín	110	356.40	10.45	0.11	76.56
Aceite vegetal de maíz	10	88.40	0.00	10.00	0.00
Ajos	1	1.29	5.60	0.01	0.30
Azúcar rubia	15	57	0	0	14.745
Lechuga redonda	100	12	1.3	0.2	2.1
Carne, pulpa	10	17	1.82	1.02	0
Sin análisis	15	0	0	0	0
Naranja	200	80	1.2	0.4	20.2
Cerdo (Chuleta) Pulpa	100	199	14.4	15.1	0
Palta	50	65.5	0.85	6.25	2.8
TOTAL		960.39	38.24	33.72	135.82

COMIDA	Cant. (g) o (cc)	Energ. kcal	Prot. g	Grasa g	CHO g
Alimento					
Carne, pulpa	110	187.00	20.02	11.22	0.00
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	2.88	0.12	30.24
Papa Féucia (almidón de chuño)	20	69.40	0.08	0.06	17.02
Azúcar rubia	20	76.00	0.00	0.00	19.66
Aceite vegetal de maíz	10	88.40	0.00	10.00	0.00
Morado	30	107.10	2.19	1.02	22.86
Tomate (4)	50	9.50	0.40	0.10	2.15
Papa blanca (32)	41	39.77	0.86	0.04	9.14
Zanahoria (2)	50	20.5	0.3	0.25	4.6
Arvejas frescas (4)	15	15.9	1.065	0.09	2.82
TOTAL		751.57	27.80	22.90	108.49

Energ.	Prot.	Grasa	CHO
2468.52	98.37	74.834	365.507

[Firma manuscrita]
 Lic. Sulmy C. Quiroz Ubillus
 CNP. N° 1828

MENU N° 2

APORTE NUTRICIONAL

2433.61

DESAYUNON N°2	ALMUERZO N° 2	CENA N° 2
QUINUA /AVENA CON PIÑA 1 TAZA 200CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	TALLARIN SALTADO
YOGURT 1 VASO 250CC	LECHUGA BROCOLI+PIMIENTO	CON RES
PAN 2 UNIDADES CON	MENESTRA	QUEQUE
ASADO DE RES	PESCADO APANADO	INFUSIÓN 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	MANDARINA	
MANZANA	200CC DE REFRESCO DE MARACUYA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Quinoa Cruda (3)	15	56.10	2.04	0.87	9.95
Avena, hojuelas cruda (3)	20	69.40	2.66	0.80	14.40
Piña (2)	24	9.12	0.10	0.05	2.35
Carne, pulpa yogurt	60	63.00	12.78	0.96	0.00
	200	92.00	8.20	2.00	10.40
Azúcar rubia	30	114.00	0.00	0.00	29.49
Pan Tipo tolete	60	195.00	6.78	1.74	37.38
Manzana (2)	200	108.00	0.60	0.20	29.20
Aceite vegetal de maíz	5	44.20	0.00	5.00	0.00
TOTAL		750.82	33.16	11.62	133.17

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Lechuga americana	100	11.00	0.60	0.10	2.40
Brócoli (3)	100	40.00	4.90	0.90	5.70
Pimiento	50	17.50	0.75	0.25	3.85
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92.00	1.92	0.08	20.16
Toyo	110	91.30	20.57	0.44	0.00
Mandarina (2)	200	70.00	1.20	0.60	17.20
Aceite vegetal de maíz	40	353.60	0.00	40.00	0.00
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
Frijol canario cocido (3)	100	85	5.2	0.5	15.5
Maracuyá, jugo de	30	20.1	0.27	0.03	4.74
Galletas de soda (2)	15	66.3	1.515	2.205	10.2
TOTAL		960.80	36.93	45.11	109.24

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Carne, pulpa	110	187.00	20.02	11.22	0.00
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	2.88	0.12	30.24
Papa Féucla (almidón de chuño)	20	69.40	0.08	0.06	17.02
Azúcar rubia	20	76.00	0.00	0.00	19.66
Aceite vegetal de maíz	10	88.40	0.00	10.00	0.00
Morado	30	107.10	2.19	1.02	22.86
Tomate (4)	50	9.50	0.40	0.10	2.15
Papa blanca (32)	41	39.77	0.86	0.04	9.14
Zanahoria (2)	50	20.5	0.3	0.25	4.6
Arvejas frescas (4)	15	15.9	1.065	0.09	2.82
TOTAL		751.57	27.80	22.90	108.49

Energ.	Prot.	Grasa	CHO
2433.61	100.116	89.093	319.897

Alfonso Rojas Ceballos
 Lic. Sulmy C. Rojas Ubillús
 C.N.P. N° 1928

MENU N° 3

APORTE NUTRICIONAL :

2408.17

DESAYUNON N°3	ALMUERZO N° 3	CENA N° 3
QUINUA /CON MANZANA 1 TAZA 200CC	SOPA DE VERDUAS 350 CC/PLATANO VERDE	PESCADO APANADO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA DE CAIGUA+TOMATE	ARROZ ALVERJADO
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	MAZAMORRA DE MANZANA
JAMONADA DE POLLO	CAU-CAU DE POLLO	INFUSIÓN 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	LIMA	
MANDARINA	200CC DE REFRESCO DE SANDIA	

DESAYUNO	Cant. (g) o (cc)	Energ. kcal	Prot. g	Grasa g	CHO g
Alimento					
leche descremada	125	102.50	8.50	1.13	14.50
Quinoa Cruda (3)	28	104.72	3.81	1.62	18.56
Jamonada	40	133.20	6.28	11.80	0.00
Sin análisis		0.00	0.00	0.00	0.00
Mandarina (2)	200	70.00	1.20	0.60	17.20
Azúcar rubia	20	76.00	0.00	0.00	19.66
Pan Tipo tolete	60	195.00	6.78	1.74	37.38
Avena, hojuelas cruda (3)	10	34.70	1.33	0.40	7.20
Manzana (2)	10	5.40	0.03	0.01	1.46
TOTAL		721.52	27.93	17.30	115.96

ALMUERZO	Cant. (g) o (cc)	Energ. kcal	Prot. g	Grasa g	CHO g
Alimento					
Apio	10	2.10	0.07	0.02	0.48
Poro (2)	10	4.00	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	40	16.40	0.24	0.20	3.68
Zapallo macre (2)	40	10.40	0.28	0.08	2.56
Papa blanca (32)	60	58.20	1.26	0.06	13.38
Caigua (2)	10	1.50	0.05	0.02	0.33
Tomate (4)	110	20.90	0.88	0.22	4.73
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	2.88	0.12	30.24
Aceite vegetal de maíz	33	291.72	0	33	0
Sin análisis	1	0	0	0	0
Azúcar rubia	15	57	0	0	14.745
Carne, pulpa	110	187	20.02	11.22	0
Carne, pulpa	35	59.5	6.37	3.57	0
Cebolla de cabeza (2)	15	7.35	0.21	0.03	1.695
Sandía	40	9.6	0.28	0.04	2.36
Lima (2)	200	54.00	1.20	0.80	11.80
Arvejas frescas (4)	20	21.2	1.42	0.12	3.76
Caigua (2)	150	22.5	0.75	0.3	4.95
TOTAL		961.37	36.18	49.88	95.47

COMIDA	Cant. (g) o (cc)	Energ. kcal	Prot. g	Grasa g	CHO g
Alimento					
Toyo	120	99.60	22.44	0.48	0.00
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	2.88	0.12	30.24
Sin análisis	20	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30	114.00	0.00	0.00	29.49
Aceite vegetal de maíz	22	194.48	0.00	22.00	0.00
Manzana (2)	20	10.80	0.06	0.02	2.92
Arvejas frescas (4)	10	10.60	0.71	0.06	1.88
Galletas de soda (2)	20	88.40	2.02	2.94	13.60
Papa Féucla (almidón de chuño)	20	69.4	0.08	0.06	17.02
TOTAL		725.28	28.19	25.68	95.15

Energ.	Prot.	Grasa	CHO
2408.17	92.298	92.859	306.58

Alfonso...
 Lic. Sotomayor Quispe Ulluc
 OMP. N° 1238

MENU N° 4

APORTE NUTRICIONAL :

2448.68

AVENA CON MARACUYA 1 TAZA 200CC	ALMUERZO N° 4	CENA N° 4
YOGURT 1 VASO 250CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	POLLO AL HORNO CON VERDURAS
PAN 2 UNIDADES CON	LECHUGA +ZARZA CRIOLLA	ARROZ
MUSS DE ACEITUNA /POLLO	ARROZ	MAZAMORRA DE PIÑA
FRUTA DE LA ESTACION	SUDADO DE MARISCOS	INFUSIÓN 200 CC
PERA	UVA	
	200CC DE REFRESCO DE PIÑA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
yogurt	250	115.00	10.25	2.50	13.00
Avena, hojuelas cruda (3)	25	86.75	3.33	1.00	18.00
Maracuyá. jugo de	30	20.10	0.27	0.03	4.74
Aceitunas de botija	40	119.20	0.32	12.84	2.92
Sin análisis	12	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15	57.00	0.00	0.00	14.75
Pan Tipo tolete	60	195.00	6.78	1.74	37.38
Pera nacional	200	110.00	0.80	0.40	29.00
Carne, pulpa	25	42.50	4.55	2.55	0.00
TOTAL		745.55	26.30	21.06	119.79

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Tomate (4)	30	5.70	0.24	0.06	1.29
Carne, pulpa	30	51.00	5.46	3.06	0.00
Lechuga larga (2)	120	22.80	1.80	0.24	4.68
Aceite vegetal de maíz	32	282.88	0.00	32.00	0.00
Cebolla de cabeza (2)	100	49.00	1.40	0.20	11.30
Azúcar rubia	30	114.00	0.00	0.00	29.49
Machas	120	105.60	18.84	3.36	0.00
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	2.88	0.12	30.24
Pulpo (2)	40	28.4	5.44	0.56	0
Uva negra (2)	200	134	0.4	0.2	36.2
Piña (2)	80	30.4	0.32	0.16	7.84
TOTAL		961.78	36.78	39.96	121.04

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Comida	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Carne, pulpa	110	187.00	20.02	11.22	0.00
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	2.88	0.12	30.24
Sin análisis	0	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20	76.00	0.00	0.00	19.66
Aceite vegetal de maíz	20	176.80	0.00	20.00	0.00
Arvejas frescas (4)	40	42.40	2.84	0.24	7.52
Fresco. choclo (4)	30	38.70	0.99	0.24	8.34
Papa Féucla (almidón de chuño)	15	52.05	0.06	0.05	12.77
Piña (2)	80	30.40	0.32	0.16	7.84
TOTAL		741.35	27.11	32.03	86.37

Energ.	Prot.	Grasa	CHO
2448.68	90.185	93.045	327.19

[Handwritten Signature]
 Lic. Silvia Patricia Díaz
 C.N.P. N° 1000

MENU N° 5

APORTE NUTRICIONAL :

2448.68

DESAYUNON N°5	ALMUERZO N° 5	CENA N° 5
QUINUA /AVENA CON MARACUYA 1 TAZA 200CC	SOPA DE VERDUAS 350 CC/FREJOL	ESTOFADO DE RES
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA DE LECHUGA+RABANITO	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	TALLARINES VERDES	QUEQUE
HUEVO SANCOCHADO	LENGUA MECHADA	INFUSIÓN 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	PERA	
PAPAYA	200CC DE REFRESCO DE MELON	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
leche descremada	125	102.50	8.50	1.13	14.50
Quinoa Cruda (3)	28	104.72	3.81	1.62	18.56
de gallina. crudo	60	84.60	8.10	5.04	1.08
Papaya (3)	200	64.00	0.80	0.20	16.40
Azúcar rubia	25	95.00	0.00	0.00	24.58
Pan Tipo tolete	60	195.00	6.78	1.74	37.38
Avena, hojuelas cruda (3)	10	34.70	1.33	0.40	7.20
Maracuyá. jugo de	60	40.20	0.54	0.06	9.48
TOTAL		720.72	29.86	10.19	129.18

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Apio	10	2.10	0.07	0.02	0.48
Poro (2)	10	4.00	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	20	8.20	0.12	0.10	1.84
Zapallo macre (2)	40	10.40	0.28	0.08	2.56
Papa blanca (32)	40	38.80	0.84	0.04	8.92
Caigua (2)	10	1.50	0.05	0.02	0.33
Tomate (4)	10	1.90	0.08	0.02	0.43
Fideos tallarín	110	356.40	10.45	0.11	76.56
Aceite vegetal de maíz	17	150.28	0	17	0
Ajos	1	1.29	5.6	0.008	0.304
Azúcar rubia	15	57	0	0	14.745
Lengua	120	205.2	19.8	13.44	0
Sin análisis	40	0	0	0	0
Cebolla de cabeza (2)	15	7.35	0.21	0.03	1.695
Pera de agua (3)	200	106	0.8	1.2	26
Melón (4)	80	18.40	0.40	0.08	4.64
TOTAL		968.82	38.97	32.23	139.26

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Carne, pulpa	100	105.00	21.30	1.60	0.00
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	2.88	0.12	30.24
Queque Con saborizante	50	180.50	3.45	5.65	29.15
Azúcar rubia	20	76.00	0.00	0.00	19.66
Aceite vegetal de maíz	20	176.80	0.00	20.00	0.00
Cebolla de cabeza (2)	30	14.70	0.42	0.06	3.39
Zanahoria (2)	50	20.50	0.30	0.25	4.60
Arvejas frescas (4)	10	10.60	0.71	0.06	1.88
TOTAL		722.10	29.06	27.74	88.92

Energ.	Prot.	Grasa	CHO
2411.64	97.888	70.157	357.363

Sulmy C. Quiroz Ubillús
 Lic. Sulmy C. Quiroz Ubillús
 CNP. N° 1826

MENU N° 6

APORTE NUTRICIONAL :

2415.77

DESAYUNON N°6	ALMUERZO N° 6	CENA N° 6
QUINUA /CON MEMBRILLO 1 TAZA 200 CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	GALLINA MECHADA
YOGURT 1 VASO 250CC	COLIFLOR+PIMIENTO+CAIGUA	ARROZ/VERDURAS
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	MAZAMORRA DE PERA
QUESO FRESCO	PESCADO RELLENO CON VERDURAS	INFUSIÓN 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	PLATANO DE LA ISLA	
NARANJA	200CC DE REFRESCO DE LIMA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
yogurt	250	115.00	10.25	2.50	13.00
Quinoa Cruda (3)	36	134.64	4.90	2.09	23.87
Membrillo (2)	50	21.50	0.15	0.05	5.75
fresco de vaca	40	92.00	6.32	7.00	0.88
Sin análisis	0	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	22	83.60	0.00	0.00	21.63
Pan Tipo tolete	60	195.00	6.78	1.74	37.38
Naranja	200	80.00	1.20	0.40	20.20
TOTAL		721.74	29.60	13.78	122.70

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Coliflor (3)	100	28.00	2.20	0.60	4.40
Caigua (2)	100	15.00	0.50	0.20	3.30
Pimiento	50	17.50	0.75	0.25	3.85
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	2.88	0.12	30.24
Bonito (2)	120	165.60	28.08	5.04	0.00
Mandarina (2)	200	70.00	1.20	0.60	17.20
Aceite vegetal de maíz	26	229.84	0.00	26.00	0.00
Sin análisis	0.4	0.00	0.00	0.00	0.00
Plátano de isla (4)	200	182	1.8	0.8	47.2
Lima (2)	100	27	0.6	0.4	5.9
Azúcar rubia	25	95	0	0	24.575
TOTAL		967.94	38.01	34.01	136.67

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
de gallina. crudo	200	282.00	27.00	16.80	3.60
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	2.88	0.12	30.24
Sin análisis	0	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15	57.00	0.00	0.00	14.75
Aceite vegetal de maíz	15	132.60	0.00	15.00	0.00
Vainitas (2)	22	8.14	0.53	0.07	1.78
Zanahoria (2)	30	12.30	0.18	0.15	2.76
Papa Féucla (almidón de chuño)	15	52.05	0.06	0.05	12.77
Pera nacional	80	44.00	0.32	0.16	11.60
Zapallito italiano					
TOTAL		726.09	30.97	32.34	77.49

Energ.	Prot.	Grasa	CHO
2415.77	98.574	80.129	336.861

Alfonso Ubillus
 Lic. Sufrido Ubillus
 CNP. N° 1828

MENU N° 7

APORTE NUTRICIONAL :

2500.9

DESAYUNON N°7	ALMUERZO N° 7	CENA N° 7
AVENA CON MANZANA 1 TAZA 200CC	SOPA DE VERDUAS 350 CC	PESCADO ENCEBOLLADO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA DE BETERRAGA+LECHUGA+ZARZA CRIOLLA	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	MAZAMORRA DE GELATINA
HUEVO REVUELTO	ESTOFADO DE POLLO	INFUSIÓN 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	PAPAYA	
GRANADILLA	200CC DE REFRESCO DE TAMARINDO	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
leche descremada	125	102.50	8.50	1.13	14.50
Avena, hojuelas cruda (3)	20	69.40	2.66	0.80	14.40
de gallina. crudo	55	77.55	7.43	4.62	0.99
Manzana (2)	30	16.20	0.09	0.03	4.38
Granadilla (2)	200	160.00	4.40	4.00	31.20
Azúcar rubia	15	57.00	0.00	0.00	14.75
Pan Tipo tolete	60	195.00	6.78	1.74	37.38
Cebolla de cabeza (2)	15	7.35	0.21	0.03	1.70
Tomate (4)	15	2.85	0.12	0.03	0.65
Aceite vegetal de maíz	10	88.40	0.00	10.00	0.00
TOTAL		776.25	30.19	22.38	119.94

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Apio	10	2.10	0.07	0.02	0.48
Poro (2)	10	4.00	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	20	8.20	0.12	0.10	1.84
Zapallo macre (2)	40	10.40	0.28	0.08	2.56
Papa blanca (32)	40	38.80	0.84	0.04	8.92
Caigua (2)	10	1.50	0.05	0.02	0.33
Tomate (4)	10	1.90	0.08	0.02	0.43
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	2.88	0.12	30.24
Aceite vegetal de maíz	30	265.2	0	30	0
Sin análisis	0	0	0	0	0
Azúcar rubia	28	106.4	0	0	27.524
Carne, pulpa	35	36.75	7.455	0.56	0
Carne, pulpa	110	187	20.02	11.22	0
Cebolla de cabeza (2)	50	24.5	0.7	0.1	5.65
Remolacha raíz Beterraga	100	44	1.7	0.1	9.5
Papaya (3)	200	64.00	0.80	0.20	16.40
Sin análisis	20	0	0	0	0
Lechuga americana	100	11	0.6	0.1	2.4
Tamarindo	20	54.4	0.62	0.08	14.36
TOTAL		998.15	36.49	42.84	121.39

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Toyo	120	99.60	22.44	0.48	0.00
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	2.88	0.12	30.24
Pimiento	20	7.00	0.30	0.10	1.54
Azúcar rubia	25	95.00	0.00	0.00	24.58
Aceite vegetal de maíz	25	221.00	0.00	25.00	0.00
Papa Féucla (almidón de chuño)	20	69.40	0.08	0.06	17.02
Zanahoria (2)	50	20.50	0.30	0.25	4.60
Gelatina Con gel y saborizantes	20	76.00	2.20	0.00	17.36
TOTAL		726.50	28.20	26.01	95.34

Energ.	Prot.	Grasa	CHO
2500.9	94.87	91.225	336.664

[Handwritten Signature]
 Lic. Shirley Quiroz Uchillo
 C.N.A. N° 1308

MENU N° 8

APORTE NUTRICIONAL :

2413.82

DESAYUNO N° 8	ALMUERZO N° 8	CENA N° 8
QUINUA /AVENA CON MEMBRILLO 1 TAZA 200CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	AJIACO DE PESCADO
YOGURT 1 VASO 250CC	BROCOLI+TOMATE+POLLO	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	CAU -CAU DE MONDONGO	MAZAMORRA MORADA
POLLO MECHADO	PAPAYA	INFUSIÓN 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	200CC DE REFRESCO DE MARACUYA	
NARANJA		

DESAYUNO	Cant. (g) o (cc)	Energ. kcal	Prot. g	Grasa g	CHO g
Alimento					
yogurt	250	115.00	10.25	2.50	13.00
Quinoa Cruda (3)	10	37.40	1.36	0.58	6.63
Manzana (2)	50	27.00	0.15	0.05	7.30
Carne, pulpa	60	102.00	10.92	6.12	0.00
Naranja	200	80.00	1.20	0.40	20.20
Azúcar rubia	25	95.00	0.00	0.00	24.58
Avena, hojuelas cruda (3)	20	69.40	2.66	0.80	14.40
Membrillo (2)	30	12.90	0.09	0.03	3.45
Aceite vegetal de maíz	21	185.64	0.00	21.00	0.00
TOTAL		724.34	26.63	31.48	89.56

ALMUERZO	Cant. (g) o (cc)	Energ. kcal	Prot. g	Grasa g	CHO g
Alimento					
Tomate (4)	100	19.00	0.80	0.20	4.30
Brócoli (3)	100	40.00	4.90	0.90	5.70
Sin análisis	50	0.00	0.00	0.00	0.00
Papa blanca (32)	50	48.50	1.05	0.05	11.15
Mondongo	120	124.80	20.28	4.20	0.00
Arvejas frescas (4)	30	31.80	2.13	0.18	5.64
Aceite vegetal de maíz	35	309.40	0.00	35.00	0.00
Ajos	1	1.29	0.06	0.01	0.30
Papaya (3)	200	64	0.8	0.2	16.4
Zanahoria (2)	20	8.2	0.6	0.1	1.84
Azúcar rubia	32	121.6	0	0	31.456
Maracuyá. jugo de	30	20.1	0.27	0.03	4.74
Carne, pulpa	20	34	3.64	2.04	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	2.88	0.12	30.24
TOTAL		960.69	37.41	43.03	111.77

COMIDA	Cant. (g) o (cc)	Energ. kcal	Prot. g	Grasa g	CHO g
Alimento					
Cojinova	120	111.60	24.24	0.84	0.00
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	2.88	0.12	30.24
Vainitas (2)	50	18.50	1.20	0.15	4.05
Azúcar rubia	30	114.00	0.00	0.00	29.49
Aceite vegetal de maíz	29	256.36	0.00	29.00	0.00
Papa Fécula (almidón de chuño)	15	52.05	0.06	0.05	12.77
Pasas sin semilla	10	24.10	0.24	0.04	6.38
Manzana (2)	15	8.10	0.05	0.02	2.19
Piña (2)	16	6.08	0.06	0.03	1.57
TOTAL		728.79	28.73	30.24	86.68

Energ.	Prot.	Grasa	CHO
2413.82	92.765	104.75	288.008

Sulmy E. Quiroz Ubillus
 Lic. Sulmy E. Quiroz Ubillus
 CNP. N° 1826

MENU N° 9

APORTE NUTRICIONAL :

2410.64

DESAYUNO N° 9	ALMUERZO N° 9	CENA N° 9
QUINUA /CON MANZANA 1 TAZA 200CC	CALDO VERDE	POLLO MECHADO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA DE PALTA+LECHUGA+NABO	ARROZ ALA JARDINERA
PAN 2 UNIDADES CON	TALLARINES ROJOS	MAZAMORRA DE PERA
JAMONADA DE POLLO	ASADO DE RES	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	MANZANA	
MANDARINA	200CC DE REFRESCO DE PIÑA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
leche descremada	125	102.50	8.50	1.13	14.50
Quinoa Cruda (3)	38	142.12	5.17	2.20	25.19
Jamonada	40	133.20	6.28	11.80	0.00
Manzana (2)	30	16.20	0.09	0.03	4.38
Mandarina (2)	200	70.00	1.20	0.60	17.20
Azúcar rubia	17	64.60	0.00	0.00	16.71
Pan Tipo tolete	60	195.00	6.78	1.74	37.38
TOTAL		723.62	28.02	17.50	115.37

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Palta	100	131.00	1.70	12.50	5.60
Lechuga americana	100	11.00	0.60	0.10	2.40
Nabo Silvestre, hojas de (2)	50	17.50	1.45	0.20	3.50
Fideos tallarín	80	259.20	7.60	0.08	55.68
Aceite vegetal de maíz	25	221.00	0.00	25.00	0.00
Azúcar rubia	15	57.00	0.00	0.00	14.75
Carne, pulpa	100	105.00	21.30	1.60	0.00
Manzana (2)	200	108.00	0.60	0.20	29.20
Piña (2)	40	15.2	0.16	0.08	3.92
Sin análisis de gallina. crudo	5	0	0	0	0
Espinaca negra	20	28.2	2.7	1.68	0.36
Espinaca negra	30	9.6	0.84	0.27	1.47
TOTAL		962.70	36.95	41.71	116.88

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Carne, pulpa	130	221.00	23.66	13.26	0.00
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	2.88	0.12	30.24
Pimiento	20	7.00	0.30	0.10	1.54
Azúcar rubia	21	79.80	0.00	0.00	20.64
Aceite vegetal de maíz	18	159.12	0.00	18.00	0.00
Vainitas (2)	50	18.50	1.20	0.15	4.05
Zanahoria (2)	50	20.50	0.30	0.25	4.60
Pera nacional	20	11.00	0.08	0.04	2.90
Papa Féucia (almidón de chuño)	20	69.40	0.08	0.06	17.02
TOTAL		724.32	28.50	31.98	80.99

Energ.	Prot.	Grasa	CHO
2410.64	93.468	91.189	313.233

Alma...
 Lic. Sulmy C. Quiroz Ubilla
 CNP. N° 1826

MENU N° 10

APORTE NUTRICIONAL :

2480.11

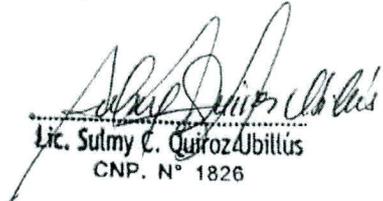
DESAYUNO N° 10	ALMUERZO N° 10	CENA N° 10
AVENA CON PIÑA 1 TAZA 200CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	BISTEC
YOGURT 1 VASO 250CC	ESPINACA+PIMIENTO+RABANITO	ARROZ CON VEDURAS
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	QUEQUE
QUESO FRESCO	MENESTRA	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	PESCADO APANADO	
GRANADILLA	MANDARINA	
	200CC DE REFRESCO DE MANZANA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g
yogurt	250	115.00	2.50	13.00
Avena, hojuelas cruda (3)	20	69.40	0.80	14.40
Piña (2)	50	19.00	0.10	4.90
fresco de vaca	40	92.00	7.00	0.88
Aceite vegetal de maíz	12	106.08	12.00	0.00
Azúcar rubia	10	38.00	0.00	9.83
Pan Tipo tolete	60	195.00	1.74	37.38
Granadilla	200	160.00	4.00	31.20
TOTAL		794.48	28.14	111.59

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g
Espinaca negra	100	32.00	0.90	4.90
Rabanitos	100	14.00	0.10	2.90
Pimiento	50	17.50	0.25	3.85
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92.00	0.08	20.16
Carne, pulpa	120	126.00	1.92	0.00
Mandarina (2)	200	70.00	0.60	17.20
Aceite vegetal de maíz	35	309.40	35.00	0.00
Garbanzo cocido (3)	100	99.00	1.80	18.50
Manzana (2)	100	54.00	0.10	14.60
Azúcar rubia	30	114.00	0.00	29.49
Carne, pulpa	20	34.00	2.04	0.00
TOTAL		961.90	42.79	111.60

COMIDA	Cant.	Energ.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g
Carne, pulpa	110	115.50	1.76	0.00
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	0.12	30.24
Vainitas (2)	10	3.70	0.03	0.81
Azúcar rubia	15	57.00	0.00	14.75
Aceite vegetal de maíz	17	150.28	17.00	0.00
Arvejas frescas (4)	40	42.40	0.24	7.52
Fresco. choclo (4)	25	32.25	0.20	6.95
Queque Con saborizante	50	180.50	5.65	29.15
Zanahoria (2)	10	4.10	0.05	0.92
TOTAL		723.73	25.05	90.34

Energ.	Prot.	Grasa	CHO
2480.11	103.805	95.98	313.233


 Lic. Sulmy C. Quiroz Jbillús
 CNP. N° 1826

MENU N° 11

APORTE NUTRICIONAL :

2407.25

DESAYUNO N° 11	ALMUERZO N° 11	CENA N° 11
QUINUA /AVENA MEMBRILLO 1 TAZA 200CC	CALDO DE GALLINA	PESCADO AL OREGANO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	LECHUGA+ZARZA CRIOLLA	ARROZ CON PIMIENTOS
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ CHAUFA	MAZAMORRA DE MARACUYA
CARNE MECHADA	POLLO AL SILLAO	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	NARANJA	
MANZANA	200CC DE REFRESCO DE MEMBRILLO	

DESAYUNO	Cant. (g) o (cc)	Energ. kcal	Prot. g	Grasa g	CHO g
Alimento					
leche descremada	125	102.50	8.50	1.13	14.50
Quinoa Cruda (3)	10	37.40	1.36	0.58	6.63
Avena, hojuelas cruda (2)	15	52.05	2.00	0.60	10.80
Membrillo (2)	30	12.90	0.09	0.03	3.45
Carne, pulpa	60	63.00	12.78	0.96	0.00
Azúcar rubia	16	60.80	0.00	0.00	15.73
Pan Tipo tolete	60	195.00	6.78	1.74	37.38
Manzana (2)	200	108.00	0.60	0.20	29.20
Aceite vegetal de maíz	10	88.40	0.00	10.00	0.00
TOTAL		720.05	32.11	15.24	117.69

ALMUERZO	Cant. (g) o (cc)	Energ. kcal	Prot. g	Grasa g	CHO g
Alimento					
Apio	10	2.10	0.07	0.02	0.48
Porro (2)	10	4.00	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	20	8.20	0.12	0.10	1.84
Zapallo macre (2)	40	10.40	0.28	0.08	2.56
Papa blanca (32)	20	19.40	0.42	0.02	4.46
Caigua (2)	10	1.50	0.05	0.02	0.33
Carne, pulpa	110	187.00	20.02	11.22	0.00
Lechuga larga (2)	150	28.50	2.25	0.30	5.85
Aceite vegetal de maíz	30	265.20	0.00	30.00	0.00
Cebolla de cabeza (2)	100	49.00	1.40	0.20	11.30
Azúcar rubia	18	68.40	0.00	0.00	17.69
de gallina. crudo	40	56.4	5.4	3.36	0.72
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	2.88	0.12	30.24
Naranja	200	80	1.2	0.4	20.2
Membrillo (2)	60	25.8	0.18	0.06	6.9
de gallina. crudo	10	14.10	1.35	0.84	0.18
Cebolla china (2)	10	3.9	0.23	0.04	0.75
TOTAL		961.90	36.12	46.86	104.26

COMIDA	Cant. (g) o (cc)	Energ. kcal	Prot. g	Grasa g	CHO g
Alimento					
Toyo	120	99.60	22.44	0.48	0.00
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	2.88	0.12	30.24
Pimiento	60	21.00	0.90	0.30	4.62
Azúcar rubia	35	133.00	0.00	0.00	34.41
Aceite vegetal de maíz	25	221.00	0.00	25.00	0.00
Cebolla de cabeza (2)	20	9.80	0.28	0.04	2.26
Maracuyá. jugo de	50	33.50	0.45	0.05	7.90
Papa Féucla (almidón de chuño)	20	69.40	0.08	0.06	17.02
TOTAL		725.30	27.03	26.05	96.45

Energ.	Prot.	Grasa	CHO
2407.25	95.255	88.145	318.397

Alfredo Quiroz Ubillus
 Lic. Sulmy C. Quiroz Ubillus
 CNP. N° 1826

MENU N° 12

APORTE NUTRICIONAL :

2433.39

DESAYUNO N° 12	ALMUERZO N° 12	CENA N° 12
QUINUA CON BLANQUILLO 1 TAZA 200CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	POLLO AL AJONJOLI
YOGURT 1 VASO 250CC	LECHUGA+PAPA+CHOCLO+ZANAHORIA	ARROZ CHAUFA
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	
QUESO FRESCO	PAVITA GUISADA	MAZAMORRA MORADA
FRUTA DE LA ESTACION	MANDARINA	INFUSION 200 CC
PERA	200CC DE REFRESCO COCONA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g
yogurt	250	115.00	2.50	13.00
Quíinoa Cruda (3)	20	74.80	1.16	13.26
Blanquillos (2)	50	32.00	0.05	8.55
fresco de vaca	60	138.00	10.50	1.32
Sin análisis		0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15	57.00	0.00	14.75
Pan Tipo tolete	60	195.00	1.74	37.38
Pera nacional	200	110.00	0.40	29.00
TOTAL		721.80	16.35	117.26

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g
Lechuga americana	100	11.00	0.10	2.40
Zanahoria (2)	50	20.50	0.25	4.60
Fresco. choclo (4)	50	64.50	0.40	13.90
Papa blanca (32)	50	48.50	0.05	11.15
Carne, pulpa	120	321.60	24.24	0.00
Arvejas frescas (4)	45	47.70	0.27	8.46
Aceite vegetal de maíz	13	114.92	13.00	0.00
Ajos	1	1.29	0.01	0.30
Zanahoria (2)	100	41.00	0.50	9.20
Límón, jugo de	20	6.00	0.04	1.94
Azúcar rubia	15	57.00	0.00	14.75
Mandarina (2)	200	70	0.6	17.2
Cocona	50	20.5	0.35	4.6
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	0.12	30.24
TOTAL		962.51	39.93	118.74

COMIDA	Cant.	Energ.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g
Carne, pulpa	120	204.00	12.24	0.00
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	0.12	30.24
de gallina, crudo	8	11.28	0.67	0.14
Azúcar rubia	15	57.00	0.00	14.75
Aceite vegetal de maíz	10	88.40	10.00	0.00
Cebolla china (2)	20	7.80	0.08	1.50
Morado	50	178.50	1.70	38.10
Papa Fécula (almidón de chuño)	15	52.05	0.05	12.77
Pasas sin semilla	5	12.05	0.02	3.19
TOTAL		749.08	24.88	100.68

Energ.	Prot.	Grasa	CHO
2433.39	97.021	81.155	336.678

Sulmy C. Quiroz Ubillus
 Lic. Sulmy C. Quiroz Ubillus
 CNP. N° 1820

MENU N° 13

APORTE NUTRICIONAL :

2423.95

DESAYUNO N° 13	ALMUERZO N° 13	CENA N° 13
AVENA CON PIÑA 1 TAZA 200CC	SOPA DE VERDURAS	SALTADO DE RES CON VERDURAS
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA DE BROCOLI+TOMATE	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	MAZAMORRA DE PIÑA
TORTILLA HUEVO /ESPINACA	TORTILLA DE MARISCOS	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	LIMA	
PAPAYA	200CC DE REFRESCO DE COCONA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g
leche descremada	125	102.50	1.13	14.50
Avena, hojuelas cruda (3)	28	97.16	1.12	20.16
de gallina. crudo	55	77.55	4.62	0.99
Espinaca negra	20	6.40	0.18	0.98
Papaya (3)	200	64.00	0.20	16.40
Azúcar rubia	15	57.00	0.00	14.75
Pan Tipo tolete	60	195.00	1.74	37.38
Piña (2)	30	11.40	0.06	2.94
Aceite vegetal de maíz	15	132.60	15.00	0.00
TOTAL		743.61	24.05	108.10

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g
Apio	10	2.10	0.02	0.48
Porro (2)	10	4.00	0.08	0.76
Zanahoria (2)	20	8.20	0.10	1.84
Zapallo macre (2)	40	10.40	0.08	2.56
Papa blanca (32)	30	29.10	0.03	6.69
Caigua (2)	10	1.50	0.02	0.33
Tomate (4)	100	19.00	0.20	4.30
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	0.12	30.24
Aceite vegetal de maíz	38	335.92	38.00	0.00
Cocona	80	32.80	0.56	7.36
Azúcar rubia	30	114.00	0.00	29.49
Calamar grande ó pota	120	56.4	0.24	0
Carne, pulpa	10	17	1.02	0
Cebolla de cabeza (2)	15	7.35	0.03	1.695
Lima (2)	200	54	0.8	11.8
de gallina. crudo	50	70.50	4.20	0.90
Brócoli (3)	150	60	1.35	8.55
TOTAL		960.27	46.85	107.00

COMIDA	Cant.	Energ.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g
Carne, pulpa	100	105.00	1.60	0.00
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	0.12	30.24
Papa Féucla (almidón de chuño)	10	34.70	0.03	8.51
Azúcar rubia	40	152.00	0.00	39.32
Aceite vegetal de maíz	24	212.16	24.00	0.00
Cebolla de cabeza (2)	30	14.70	0.06	3.39
Pimiento	60	21.00	0.30	4.62
Vainitas (2)	43	15.91	0.13	3.48
Piña (2)	70	26.60	0.14	6.86
TOTAL		720.07	26.38	96.42

Energ.	Prot.	Grasa	CHO
2423.95	90.811	97.274	311.513

Alma Susana Quirós Ubillis
 Lic. Susmy C. Quirós Ubillis
 CNP. N° 1826

MENU N° 14

APORTE NUTRICIONAL :

2511.41

DESAYUNO N° 14	ALMUERZO N° 14	CENA N° 14
QUINUA /AVENA CON MANZANA 1 TAZA 200CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	PESCADO AL VAPOR
YOGURT 1 VASO 250CC	PALTA+TOMATE+PEPINILLO	ARROZ AL JARDINERA
PAN 2 UNIDADES CON	TALLARINES VERDES	QUEQUE
ACEITUNA	POLLO CON HONGO Y LAUREL	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	UVA	
LIMA	200CC DE REFRESCO DE LIMÓN	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g
yogurt	250	115.00	2.50	13.00
Quinoa Cruda (3)	45	168.30	2.61	29.84
Manzana (2)	30	16.20	0.03	4.38
Aceitunas de botija	40	119.20	12.84	2.92
Lima (2)	200	54.00	0.80	11.80
Azúcar rubia	16	60.80	0.00	15.73
Pan Tipo tolete	60	195.00	1.74	37.38
Avena, hojuelas cruda (3)	19	65.93	0.76	13.68
TOTAL		794.43	21.28	128.72

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g
Tomate (4)	150	28.50	0.30	6.45
Pepinillo o Pepino de mesa	100	11.00	0.10	2.60
Palta	50	65.50	6.25	2.80
Fideos tallarin	110	356.40	0.11	76.56
Carne, pulpa	110	187.00	11.22	0.00
Espinaca negra	60	19.20	0.54	2.94
Aceite vegetal de maíz	15	132.60	15.00	0.00
Sin análisis	1	0.00	0.00	0.00
Uva italia (2)	200	132.00	0.20	35.40
Limón, jugo de	20	6.00	0.04	1.94
Azúcar rubia	15	57.00	0.00	14.75
TOTAL		960.27	46.85	107.00

COMIDA	Cant.	Energ.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g
Toyo	120	99.60	0.48	0.00
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138.00	0.12	30.24
Vainitas (2)	50	18.50	0.15	4.05
Azúcar rubia	20	76.00	0.00	19.66
Aceite vegetal de maíz	22	194.48	22.00	0.00
Queque Con saborizante	50	180.50	5.65	29.15
Zanahoria (2)	10	4.10	0.05	0.92
Arvejas frescas (4)	10	10.60	0.06	1.88
TOTAL		721.78	28.51	85.90

Energ.	Prot.	Grasa	CHO
2511.41	94.027	83.55	358.058

Sulmy E. Quiroz Obillie
 Lic. Sulmy E. Quiroz Obillie
 CNP. N° 1828

MENU N° 16

APORTE NUTRICIONAL

2440.89

DÉSAYUNO N° 16	ALMUERZO 16	CENA 16
AVENA CON PIÑA 1 TAZA 20CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	PESCADO APANADO
YOGURT 1 VASO 250CC	BETERRAGA+ZANAHORIA+PAPA	ARROZ CON VERDURAS
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ A LA JARDINERA C/POLLO	MAZAMORRA MORADA
SALTADO DE POLLO	PAPAYA	IFUSION 200CC
NARNJA	200CC DE REFRESCO DE COCONA	

ALMUERZO ALIMENTOS	Cant. gr. o cc.	Energ. kcal	Prot. gr.	Grasa gr.	CHO gr.
Avena Copos	10	39.4	1.45	0.79	6.73
Piña (2)	20	7.6	0.08	0.04	1.96
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Pan Tipo tolete	60	180	4.56	1.74	37.38
Cebolla de cabeza (2)	10	4.9	0.14	0.02	1.13
Tomate (4)	10	1.9	0.08	0.02	0.43
Carne, pulpa	50	83	8.1	5.1	0
Naranja de Huando	200	85	2.4	0.4	21.8
Yogurt Frutado con azúcar	250	202	10.5	2.75	38
Aceite vegetal de maíz	5	40.5	0	5	0
TOTAL	635	720.3	27.31	15.86	127.09

ALMUERZO ALIMENTOS	Cant. gr. o cc.	Energ. kcal	Prot. gr.	Grasa gr.	CHO gr.
Arvejas frescas (4)	30	39.2	2.13	0.18	5.64
Zanahoria (2)	20	8.2	0.12	0.1	1.84
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Remolacha raíz Beterraga	40	20.5	1.7	0.04	3.8
Zanahoria (2)	20	8.2	0.12	0.1	1.84
Papa blanca (32)	40	45.2	0.84	0.04	8.92
Limón, jugo de	3	1.5	0.015	0.006	0.291
Ajos	2	2.58	0.112	0.016	0.608
Aceite vegetal de maíz	15	165.2	0	15	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	145.2	4.556	0.12	30.24
Carne, pulpa	110	198.5	24.58	11.22	0
Papaya (3)	200	88.7	0.8	0.2	16.4
Azúcar rubia	20	83.56	0	0	19.66
Cocona	250	149.7	2.25	1.75	23
TOTAL	890	960.01	37.383	28.812	113.099

COMIDA ALIMENTOS	Cant. gr. o cc.	Energ. kcal	Prot. gr.	Grasa gr.	CHO gr.
Merluza (3)	120	88.8	18.54	0.36	0
Harina de (3)	10	35.9	1.05	0.2	7.48
Aceite vegetal de maíz	10	88.4	0	10	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	134.5	1.764	0.12	30.24
Arvejas frescas (4)	30	31.8	1.23	0.18	5.64
Brócoli (3)	30	12	1.47	0.27	1.71
Pimiento	20	7	0.3	0.1	1.54
Morado	50	160.35	2.45	1.7	38.1
Chufio (4) (x)	15	49.8	0.285	0.075	11.655
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
TOTAL	445	760.55	27.089	13.005	135.685

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2440.89	91.782	57.677	375.874

Adriana Espinoza
 Lic. Sulmy C. Quiroz Ubillús
 CNP. N° 1826

MENU N° 17

APORTE NUTRICIONAL

2401.31

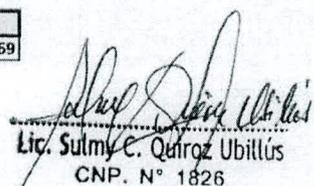
DESAYUNO 17	ALMUERZO 17	CENA 17
QUINUA /AVENA CON MANZANA 1 TAZA 20CC	CHUPE DE PESCADO	AJIACO DE OLLUCO CON POLLO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA DE LECHUGA+RABANITO	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	TALLARINES CON MARISCOS	MAZAMORRA DE MARACUYA
QUESO FRESCO	LIMA	IFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	200CC DE REFRESCO DE MARACUYA	
PAPAYA		

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Avena Copos	10	35.9	1.45	0.79	6.73
Quinua Cruda (3)	10	32	1.36	0.58	6.63
Manzana (2)	40	21.6	0.12	0.04	5.84
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
Leche evaporada Semi-descremada	125	110.9	6.69	5	14
Pan Tipo tolete	60	175	6.78	1.74	37.38
fresco de vaca	80	170	10.24	14	1.76
Papaya (3)	200	61	0.8	0.2	16.4
TOTAL	555.00	720.40	27.44	22.35	118.23

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Papa blanca (32)	40	45.69	0.84	0.04	8.92
Arvejas frescas (4)	30	45.3	2.13	0.18	5.64
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	25	45.89	0.6	0.025	6.3
de gallina. crudo	60	84.6	8.1	5.04	1.08
Lechuga larga (2)	10	3.15	0.15	0.02	0.39
Rabanitos	25	4.2	0.2	0.025	0.725
Limón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Fideos tallarín (sancochado)	110	120.8	3.41	0	23.43
Cebolla de cabeza (2)	20	10.3	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	20	6.59	0.8	0.04	0.86
Ají amarillo	3	8.56	0.027	0.021	0.264
Choros	50	47.9	5.87	1.7	0
Calamar grande ó pota	50	25.6	5.3	0.1	0
Pulpo (2)	50	35.5	6.8	0.7	0
Lima (2)	200	68.5	1.2	0.8	11.8
Maracuyá. jugo de	250	185.3	1.56	0.25	39.5
Aceite vegetal de maíz	25	221	0	25	0
TOTAL	973	960.38	37.292	33.991	101.654

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Olluco (2)	80	42.3	0.88	0.08	11.44
Papa blanca (32)	40	30.2	0.84	0.04	8.92
Carne, pulpa	100	170	18.2	10.2	0
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	4.86	0.08	20.16
Azúcar rubia	30	112	0	0	29.49
Aceite vegetal de maíz	7	45.68	0	7	0
Chuño (4) (x)	15	48.45	0.285	0.075	11.655
Maracuyá. jugo de	250	166.3	2.25	0.25	39.5
TOTAL	642	720.53	27.755	17.805	124.285

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.31	92.487	74.146	344.169


Lito Sulmy E. Quiroz Ubillús
CNP. N° 1826

MENU N° 18

2401.31

APORTE NUTRICIONAL

DESAYUNO 18	ALMUERZO 18	CENA 18
QUINUA /CON MENBRILLO 1 TAZA 20CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	ASADO DE RES CON VERDURAS
YOGURT 1 VASO 250CC	LECHUGA+TOMATE+CAIGUA	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ CON CHANCHO	QUEQUE
HOMELET DE JAMON DE POLLO	GRANADILLA	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	200CC DE REFRESCO DE MENBRILLO	
MANDARINA		

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
leche descremada	125	102.5	8.5	1.125	14.5
Quinoa Cruda (3)	15	56.1	2.04	0.87	9.945
Manzana (2)	30	16.2	0.09	0.03	4.38
Asado Congelado	120	97.2	10.5	2.16	6.72
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
Tolete	70	233.8	6.02	0	49.98
Acelte vegetal de maíz	7	62.3	0	7	0
TOTAL	407	720.1	27.15	11.185	124.845

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Lechuga larga (2)	10	1.9	0.15	0.02	0.39
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Caigua (2)	30	4.5	0.15	0.06	0.99
Limón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Ají amarillo	3	1.17	0.027	0.021	0.264
Arvejas frescas (4)	30	45.8	2.13	0.18	5.64
Ajos	4	5.16	5.6	0.032	1.216
Ají amarillo	2	0.78	0.018	0.014	0.176
Carne, pulpa	150	297	21.8	22.65	0
Granadilla (2)	200	250	4.4	4	31.2
Membrillo (2)	250	143.5	0.75	0.25	28.75
Azúcar rubia	20	99.6	0	0	19.66
TOTAL	844	960.31	37.57	27.437	112.911

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Carne, pulpa	120	126	17.89	1.92	0
Pimiento	20	7	0.3	0.1	1.54
Arvejas fresca	30	98.3	2.36	0.96	18.33
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	2.88	0.12	30.24
Queque Con saborizante	50	165.5	3.45	5.65	29.15
Aceite vegetal de maíz	20	172.3	0	20	0
TOTAL	400	720.7	27.32	28.83	82.38

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.11	92.04	67.452	320.136

Sulmy C. Quiroz Ubillús
 Lic. Sulmy C. Quiroz Ubillús
 CNP. N° 1826

MENU N° 19

APORTE NUTRICIONAL

2401.2

DESAYUNO 19	ALMUERZO 19	CENA 19
AVENA CON MANZANA 1 TAZA 20CC	SOPA DE VERDURAS CON SEMOLA 350 CC CON RES	ESCABECHE DE PESCADO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA LECHUGA+PAPA+APIO+CHOCLO	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	MAZAMORRA DE NARANJA
SALTADO DE RES	BISTECK DE HIGADO	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	MANZANA	
PIÑA PICADA	200CC DE REFRESCO DE MARACUYA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Avena Copos	10	39.4	1.45	0.79	6.73
Manzana (2)	20	10.8	0.06	0.02	2.92
Leche evaporada Semi-descremada	125	137.5	7.8	5	14
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Carne, pulpa	80	84	10.8	1.28	0
Cebolla de cabeza (2)	15	7.8	0.21	0.03	1.695
Tomate (4)	15	2.85	0.12	0.03	0.645
Aceite vegetal de maíz	10	90.8	0	10	0
Piña (2)	200	76	0.5	0.4	19.6
TOTAL	555	720.15	27.72	19.29	102.63

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Apio	10	2.1	0.07	0.02	0.48
Porro (2)	10	4	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	20	8.2	0.12	0.1	1.84
Zapallo macre (2)	30	7.8	0.21	0.06	1.92
Papa blanca (32)	80	70.2	1.68	0.08	17.84
Caigua (2)	30	4.5	0.15	0.06	0.99
Sémola. polenta	10	34.7	0.83	0.12	7.4
Carne, pulpa	10	10.5	2.13	0.16	0
Lechuga larga (2)	40	7.6	0.6	0.08	1.56
Aceite vegetal de maíz	15	132.6	0	15	0
Apio	20	4.1	0.14	0.04	0.96
Fresco. choclo (4)	30	35.4	1.99	0.24	8.34
Limón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	134	2.66	0.12	30.24
Higado	120	152.4	24	5.52	0
Manzana (2)	200	107	0.6	0.2	29.2
Maracuyá. jugo de	250	167.5	2.25	0.25	39.5
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
TOTAL	1020	960.1	37.725	22.14	161.175

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Merluza (3)	120	88.8	20.16	0.36	0
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Ají amarillo	5	1.75	0.045	0.035	0.44
Aceite vegetal de maíz	10	86.4	0	10	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	1.78	0.12	30.24
Queque Con saborizante	90	321.9	5.21	10.17	52.47
Azúcar rubia	20	74.3	0	0	19.66
TOTAL	385	720.95	27.475	20.725	105.07

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.2	92.92	62.155	368.875

[Handwritten Signature]
 Lic. Sulmy C. Quirós Ubillus
 CNP. N° 1826

MENU N° 20

APORTE NUTRICIONAL

2401.37

DESAYUNO 20	ALMUERZO 20	CENA 20
QUINUA /AVENA CON PIÑA 1 TAZA 20CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	ENROLLADO DE POLLO CON VERDURAS
YOGURT 1 VASO 250CC	LECHUGA +PALTA+PIMIENTO	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON ACEITUNA	TALLARINES ROJOS	MAZAMORRA DE MEMBRILLO
FRUTA DE LA ESTACION	POLLO MECHADA	IFUSION 200 CC
PERA	DURAZNO	
	200CC DE REFRESCO DE NARANJA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Avena Copos	10	37.7	1.45	0.79	6.73
Quinua Cruda (3)	20	74.8	2.72	1.16	13.26
Piña (2)	40	14.3	0.16	0.08	3.92
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Yogurt Frutado con azúcar	250	210	15.8	2.75	38
Aceituna Botija, en salmuera	5	14.7	0.09	1.51	0.185
Pera de agua (3)	200	98	0.8	1.2	26
TOTAL	605.00	720.50	27.80	9.23	145.14

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Lechuga larga (2)	10	1.9	0.15	0.02	0.39
Palta	50	70.3	0.85	6.25	2.8
Pimiento	20	7	0.3	0.1	1.54
Limón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Cebolla de cabeza (2)	25	12.25	0.35	0.05	2.825
Tomate (4)	25	4.75	0.2	0.05	1.075
Ajos	5	6.45	0.28	0.04	1.52
Aceite vegetal de maiz	25	235.03	0	25	0
Ají amarillo	3	2.89	0.027	0.021	0.264
Fideos tallarin (sancochado)	110	134.5	3.1	0	23.43
Pollo Pierna con encuentro	200	258.9	29.8	7.4	0
Piña (2)	200	83.9	0.8	0.4	19.6
Naranja agria. jugo de (2)	50	15.5	0.25	0.1	4.1
Azúcar rubia	30	125.3	0	0	29.49
TOTAL	758	960.17	36.132	39.441	87.519

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Papa blanca (32)	120	116.4	1.52	0.12	26.76
Ají amarillo	5	1.95	0.045	0.035	0.44
Arvejas secas (3)	30	106.3	3.51	0.96	18.33
Zanahoria (2)	20	8.2	0.12	0.1	1.84
Carne, pulpa	110	187	20.02	11.22	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Chuño (4) (x)	15	46.45	0.285	0.075	11.655
Azúcar rubia	40	149.5	0	0	39.32
Membrillo (2)	30	12.9	0.09	0.03	3.45
TOTAL	450	720.7	27.51	12.62	121.955

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.37	91.442	61.291	354.609

Salvador Quiroga Obispo
 Lic. Salvador C. Quiroga Obispo
 CNP. N° 1428

MENU N° 21

APORTE NUTRICIONAL

2401.69

DESAYUNO 21	ALMUERZO 21	CENA 21
QUINUA /CON MANZANA 1 TAZA 20CC	SOPA DE VERDUAS 350 CC c/ POLLO	SALTADO DE RES
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA COLIFLOR+PIMIENTO+CAIGUA	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	QUEQUE
QUESO FRESCO	PAVITA AL SILLAO	IFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	PERA	
PLATANO DE LA ISLA	200CC DE REFRESCO DE COCONA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Manzana (2)	40	18.5	0.12	0.04	5.84
Quinoa Cruda (3)	20	70.2	2.72	1.16	13.26
Leche evaporada Semi-descremada	125	135.6	9.375	5	14
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
Pan Tipo tolete	60	145	6.78	1.74	37.38
fresco de vaca	40	92	6.32	7	0.88
Plátano de isla (4)	200	145	1.8	0.8	47.2
TOTAL	515	720.3	27.115	15.74	148.05

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Aplo	10	2.1	0.07	0.02	0.48
Porro (2)	10	4	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	20	8.2	0.12	0.1	1.84
Zapallo macre (2)	30	7.8	0.21	0.06	1.92
Papa blanca (32)	40	38.8	0.665	0.04	8.92
Caigua (2)	20	3	0.1	0.04	0.66
Carne, pulpa	40	68	4.01	4.08	0
Coliflor (3)	25	7	0.55	0.15	1.1
Pimiento	10	3.5	0.15	0.05	0.77
Caigua (2)	20	3	0.5	0.04	0.66
Limón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	1.25	0.12	30.24
Carne, pulpa	150	395.6	25.6	30.3	0
Sillao De soya y cereales, con sal y melaza	5	3.25	0.12	0.015	0.66
Pera de agua (3)	200	98.2	0.8	1.2	26
Cocona	250	102.5	1.56	1.75	23
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
TOTAL	975	960.45	36	38.055	117.155

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Carne, pulpa	100	114.5	21.3	1.6	0
Cebolla de cabeza (2)	20	14.8	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	20	6.66	0.16	0.04	0.86
Aceite vegetal de maíz	7	66.58	0	7	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	1.88	0.12	30.24
Queque Con saborizante	80	302.8	3.52	9.04	46.64
Azúcar rubia	20	77.6	0	0	19.66
TOTAL	367	720.94	27.14	17.84	99.66

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.69	90.255	71.635	364.865

Sulmy C. Quiroz Ubillus
 Lic. Sulmy C. Quiroz Ubillus
 CNP. N° 1828

MENU N° 22

APORTE NUTRICIONAL

2401-62

DESAYUNO 22	ALMUERZO 22	CENA 22
AVENA CON MEMBRILLO 1 TAZA 20CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	ESTOFADO DE POLLO
YOGURT 1 VASO 250CC	ENSALDA LECHUGA+CAIGUA+ZARZA CRIOLLA	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ C/FREJOL Y ASADO DE RES	MAZAMORRA DE MANZANA
MUSS DE POLLO	NARANJA	INFUSION 200 CC
PERA	200CC DE REFRESCO DE COCONA	
FRUTA DE LA ESTACION		

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Avena Copos	10	39.4	1.45	0.79	6.73
Membrillo (2)	10	4.3	0.03	0.01	1.15
Yogurt Frutado con azúcar	250	150.6	7.8	2.75	38
Azúcar rubia	15	57	0	0	14.745
Pan Tipo tolete	60	175	7.1	1.74	37.38
Carne, pulpa	80	136	8.5	8.16	0
Aceite vegetal de maíz	5	40.3	0	5	0
de gallina. crudo	10	14.1	1.45	0.84	0.18
Pera de agua (3)	200	104	0.98	1.2	26
TOTAL	640	720.7	27.31	20.49	124.185

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Lechuga larga (2)	10	1.9	0.15	0.02	0.39
Caigua (2)	20	3	0.1	0.04	0.66
Cebolla de cabeza (2)	20	12.2	0.28	0.04	2.26
Limón, jugo de	5	2.1	0.025	0.01	0.485
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	108.9	1.92	0.08	20.16
Frijol canario fresco	100	177.89	5.6	0.5	31.5
Carne, pulpa	120	135.6	17.6	1.92	0
AjÍ amarillo	5	5.6	0.045	0.035	0.44
Ajos	5	12.5	0.28	0.04	1.52
AjÍ colorado seco, panca (2) (x)	5	17.9	7	0.39	2.935
Naranja de Huando	200	108.9	2.4	0.4	21.8
Cocona	250	110.5	2.25	1.75	23
Azúcar rubia	20	78.2	0	0	19.66
Aceite vegetal de maíz	20	185.6	0	20	0
TOTAL	860	960.79	37.65	25.225	124.81

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Papa blanca (32)	40	38.8	0.84	0.04	8.92
Arvejas secas (3)	30	105.3	3.51	0.96	18.33
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Zanahoria (2)	10	4.1	0.06	0.05	0.92
Carne, pulpa	120	204	19.84	12.24	0
Aceite vegetal de maíz	7	57.88	0	7	0
Chufío (4) (x)	15	33.45	0.285	0.075	11.655
Manzana (2)	250	125	0.75	0.25	36.5
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	1.88	0.12	30.24
TOTAL	632	720.13	27.605	20.815	109.685

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.62	92.565	66.53	358.68

Salvador S. Ubillus
 Lic. Salmy Ubillus
 CNP. N° 1825

MENU N° 23

APORTE NUTRICIONAL

2401.18

DESAYUNO 23	ALMUERZO 23	CENA 23
QUINUA /AVENA CON MANZANA 1 TAZA 2	SOPA DE VERDURAS 350 CC C/ RES	SALTADO DE RES
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA TOMATE+CAIGUA+RABANITO	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	TALLARIN SALTADO	MAZAMORRA MORADA
QUESO FRESCO	CON MARISCOS	IFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	MANZANA	
SANDIA	200CC DE REFRESCO DE LIMÓN	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Avena Copos	10	39.4	1.45	0.79	6.73
Quínua Cruda (3)	10	37.4	1.36	0.58	6.63
Manzana (2)	40	21.6	0.12	0.04	5.84
Leche evaporada Semi-descremada	125	164	4.6	5	14
Pan Tipo tolete	70	226	7.91	2.03	43.61
fresco de vaca	80	184	10.6	14	1.76
Sandía	200	48	1.4	0.2	11.8
TOTAL	535	720.4	27.44	22.64	90.37

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Apio	10	2.1	0.07	0.02	0.48
Poro (2)	10	4	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	20	8.2	0.12	0.1	1.84
Zapallo macre (2)	30	7.8	0.21	0.06	1.92
Papa blanca (32)	40	45.3	0.84	0.04	8.92
Caigua (2)	30	4.5	0.15	0.06	0.99
Carne, pulpa	40	42	8.52	0.64	0
Tomate (4)	70	20.9	0.56	0.14	3.01
Caigua (2)	30	4.5	0.15	0.06	0.99
Rabanitos	30	4.2	0.8	0.03	0.87
Limón, jugo de	5	2.3	0.025	0.01	0.485
Fideos tallarin (sancochado)	100	120.3	3.1	0	21.3
Cebolla de cabeza (2)	20	12.3	0.28	0.04	2.26
Limón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Pulpo (2)	50	45.6	6.8	0.7	0
Choros	50	54.3	7.65	1.7	0
Calamar grande ó pota	50	46.5	7.6	0.1	0
Manzana (2)	200	132.3	0.6	0.2	29.2
Azúcar rubia	25	120.3	0	0	24.575
Aceite vegetal de maíz	30	281.3	0	30	0
TOTAL	845	960.2	37.77	33.99	98.085

ALIMENTOS	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
COMIDA	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Carne, pulpa	100	105	21.3	1.6	0
Cebolla de cabeza (2)	20	10.8	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	2.68	0.12	30.24
Ají amarillo	3	1.17	0.027	0.021	0.264
Aceite vegetal de maíz	9	82.56	0	9	0
Chufío (4) (x)	15	64.45	0.285	0.075	11.655
Morado	40	162.8	2.92	1.36	30.48
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
TOTAL	367	720.58	27.652	12.256	115.079

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.18	92.862	68.886	303.534

Sulmy C. Quiroz Ubillus
 Lic. Sulmy C. Quiroz Ubillus
 CNP. N° 1826

MENU N° 24

APORTE NUTRICIONAL

2402.03

DESAYUNO 24	ALMUERZO 24	CENA 24
QUINUA /CON BLANQUILLO 1 TAZA 20CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	PESCADO ENCEBOLLADO
YOGURT 1 VASO 250CC	PAPA+APIO+PIMIENTO	ARROZ CON PIMIENTO
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ C/FREJOL CANARIO	MAZAMORRA DE PIÑA
ACEITUNA	CON LENGUA MECHADA + YUCA SANCOCHADA	IFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	MANDARINA	
NARANJA	200CC DE REFRESCO DE PIÑA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Quinua Cruda (3)	10	37.4	1.36	0.58	6.63
Blanquillos (2)	15	9.6	0.09	0.015	2.565
Yogurt Frutado con azúcar	250	215	14.1	2.75	38
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Pan Tipo tolete	70	227.5	9.5	2.03	43.61
Aceituna Botija, en salmuera	5	14.7	0.09	1.51	0.185
Aceite vegetal de maíz	5	44.2	0	5	0
Ajos	2	1.58	0.112	0.016	0.608
Cebolla de cabeza (2)	10	4.9	0.14	0.02	1.13
Naranja de Huando	200	90	2.4	0.4	21.8
TOTAL	587	720.88	27.792	12.321	134.188

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Apio	10	2.1	0.07	0.02	0.48
Papa blanca (32)	40	38.8	0.84	0.04	8.92
Pimiento	20	7	0.3	0.1	1.54
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Ajos	5	6.45	0.28	0.04	1.52
Aceite vegetal de maíz	10	88.4	0	10	0
Lengua	120	245.8	21.6	13.44	0
Frijol canario fresco	100	160.5	9.7	0.5	31.5
Mandarina (2)	200	97.8	1.2	0.6	17.2
Piña (2)	250	95.6	0.4	0.5	24.5
Azúcar rubia	25	109	0	0	24.575
Ají amarillo	5	1.95	1.075	0.035	0.44
Ají colorado seco, panca (2) (x)	5	14.8	0.35	0.39	2.935
TOTAL	870	960.2	37.735	25.745	133.77

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Merluza (3)	120	88.8	21.16	0.36	0
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Ají amarillo	5	1.95	0.045	0.035	0.44
Aceite vegetal de maíz	10	88.4	0	10	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	137.2	3.88	0.12	30.24
Pimiento	20	7	0.3	0.1	1.54
Ajos	5	6.45	0.28	0.04	1.52
Chuño (4) (x)	15	48.35	0.285	0.075	11.655
Piña (2)	250	95	1	0.5	24.5
Azúcar rubia	60	238	0	0	58.98
TOTAL	625	720.95	27.23	11.27	131.135

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2402.03	92.757	49.336	399.093

[Handwritten Signature]
 Lic. Sunny C. Quiroz Ubillis
 CNP. N° 1806

MENU N° 25

APORTE NUTRICIONAL

2400.47

DESAYUNO 25	ALMUERZO 25	CENA 25
AVENA CON MARACUYA 1 TAZA 20CC	SOPA DE VERDUAS 350 CC C/RES	POLLO MECHADO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	BROCOLI+TOMATE+PEPINILLO	ARROZ A LA JARDINERA
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	MAZAMORRA DE GELAINA
HUEVO REVUELETO	PESCADO SUDADO +YUCA SANCOCHADA	IFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	PAPAYA	
GRANADILLA	200CC DE REFRESCO DE COCONA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Avena Copos	10	39.4	1.45	0.79	6.73
Maracuyá, jugo de	20	13.4	0.18	0.02	3.16
Leche evaporada Semi-descremada	125	137.5	9.375	5	14
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Pan Tipo tolete	60	195	5.4	1.74	37.38
de gallina, crudo	50	70.5	6.75	4.2	0.9
Aceite vegetal de maíz	3	28.2	0	3	0
Granadilla (2)	200	160	4.4	4	31.2
TOTAL	488	720	27.555	18.75	113.03

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Aplo	10	2.1	0.07	0.02	0.48
Porro (2)	10	4	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	20	8.2	0.12	0.1	1.84
Zapallo macre (2)	30	7.8	0.21	0.06	1.92
Papa blanca (32)	40	38.8	0.84	0.04	8.92
Calgua (2)	30	4.5	0.15	0.06	0.99
Carne, pulpa	40	42	6.59	0.64	0
Brócoli (3)	40	16	1.96	0.36	2.28
Tomate (4)	30	5.7	0.24	0.06	1.29
Pepinillo o Pepino de mesa	20	2.2	0.5	0.02	0.52
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Toyo	120	105.6	18.9	0.48	0
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Ajos	5	6.45	0.28	0.04	1.52
Aceite vegetal de maíz	7	63.58	0	7	0
Papaya (3)	200	64	0.8	0.2	16.4
Cocona	250	103.9	2.25	1.75	23
Azúcar rubia	20	79.6	0	0	19.66
Yuca sancochada(3)	200	300	1	0.4	72.8
TOTAL	1192	960.03	36.54	11.47	175.66

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Carne, pulpa	110	187	18.02	11.22	0
Ajos	5	6.45	0.28	0.04	1.52
Aceite vegetal de maíz	6	43.04	0	6	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	1.88	0.12	30.24
Pimiento	20	7	0.3	0.1	1.54
Zanahoria (2)	20	4.2	0.12	0.1	1.84
Arvejas fresca	30	65.3	3.51	0.96	18.33
Chuño (4) (x)	15	41.45	0.285	0.075	11.655
Gelatina Con gel y saborizantes	20	76	3.2	0	17.36
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
TOTAL	386	720.44	27.595	18.615	121.805

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2400.47	91.69	48.835	410.495

Sulmy C. Quiroz Ubillús
 Ltc. Sulmy C. Quiroz Ubillús
 ONP. N° 1826

MENU N° 26

APORTE NUTRICIONAL

2400.46

DESAYUNO 26	ALMUERZO 26	CENA 26
QUINUA /AVENA CON DURAZNO1 TAZA 200CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	OLLUQUITOS CON RES
YOGURT 1 VASO 250CC	PALTA+LECHUGA+BETERRAGA	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	TALLARINES VERDES	MAZAMORRA DE DURAZNO
ACEITUNA	PAVO AL HORNO	IFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	PIÑA PICADA	
PLATANO DE SEDA	200CC DE REFRESCO DE SANDIA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Quinua Cruda (3)	10	37.4	1.36	0.58	6.63
Avena Copos	15	59.1	2.175	1.185	10.095
Yogurt Frutado con azúcar	250	205.9	11.7	2.75	38
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Pan Tipo tolete	60	184	8.3	1.74	37.38
Aceituna Botija, en salmuera	5	14.7	1.01	1.51	0.185
Plátano de seda (2)	200	143	3	0.6	42
TOTAL	560	720.1	27.545	8.365	153.95

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Palta	30	39.3	0.51	3.75	1.68
Lechuga larga (2)	10	1.9	0.15	0.02	0.39
Remolacha raíz Beterraga	20	10.5	0.34	0.02	1.9
Limón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Fideos tallarín (sancochado)	110	110	2.56	0	23.43
Espinaca negra	30	9.6	0.84	0.27	1.47
Albahaca (4)	20	8.6	0.58	0.24	1.46
fresco de vaca	15	34.5	2.37	2.625	0.33
leche descremada	15	12.3	1.02	0.135	1.74
Aceite vegetal de maíz	10	88.4	0	10	0
Ajos	7	9.03	0.392	0.056	2.128
Carne, pulpa	150	415.6	26.89	30.3	0
Piña (2)	200	81.3	0.8	0.4	19.6
Sandía	250	61.5	0.88	0.25	14.75
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
TOTAL	892	960.03	37.357	48.076	89.023

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Olluco (2)	100	62	1.1	0.1	14.3
Carne, pulpa	100	105	21.3	1.6	0
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Aceite vegetal de maíz	7	60.88	0	7	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	2.88	0.12	30.24
Chuño (4) (x)	15	38.45	0.285	0.075	11.655
Blanquillos (2)	235	150.4	1.41	0.235	40.185
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
TOTAL	657	720.33	27.415	9.21	138.82

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2400.46	54.96	17.575	292.77

Sulmy Quiroz Ubillus
 Lic. Sulmy Quiroz Ubillus
 CNP. N° 1826

MENU N° 27

APORTE NUTRICIONAL

2401.48

DESAYUNO 27	ALMUERZO 27	CENA 27
QUINUA /CON PERA 1 TAZA 20CC	SOPA DE VERDURAS CON FIDEO 350 CC C /RES	PESCADO GUISADO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	LECHUGA+ZARZA CRIOLLA	ARROZ/ALVERJADO
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ CON POLLO	QUEQUE
QUESO FRESCO	NARANJA	IFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	200CC DE REFRESCO DE MARACUYA	
PAPAYA		

DESAYUNO ALIMENTOS	Cant. gr. o cc.	Energ. kcal	Prot. gr.	Grasa gr.	CHO gr.
Quinoa Cruda (3)	10	37.4	1.36	0.58	6.63
Pera de agua (3)	15	7.95	0.06	0.09	1.95
Leche evaporada Semi-descremada	125	122.3	7.98	5	14
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Pan Tipo tolete fresco de vaca	70	227.5	7.91	2.03	43.61
Papaya (3)	80	185	8.89	14	1.76
	200	64	0.8	0.2	16.4
TOTAL	520	720.15	27	21.9	104.01

ALMUERZO ALIMENTOS	Cant. gr. o cc.	Energ. kcal	Prot. gr.	Grasa gr.	CHO gr.
Apio	10	2.1	0.07	0.02	0.48
Porro (2)	10	4	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	30	12.3	0.18	0.15	2.76
Zapallo macre (2)	30	7.8	0.21	0.06	1.92
Papa blanca (32)	40	33.8	0.84	0.04	8.92
Caigua (2)	30	4.5	0.15	0.06	0.99
Fideos	20	72	1.88	0.04	15.64
Carne, pulpa	40	68	3.64	4.08	0
Lechuga larga (2)	10	2.1	0.15	0.02	0.39
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	1.4	0.04	2.26
Aceite vegetal de maíz	3	25.68	0	3	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	2.88	0.12	30.24
Arvejas frescas (4)	30	35.99	2.13	0.18	5.64
Pimiento	20	7	0.3	0.1	1.54
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Carne, pulpa	110	192.5	17.9	11.22	0
Naranja de Huando	200	102.6	1.4	0.4	21.8
Maracuyá. jugo de	250	170.98	3.25	0.25	39.5
Azúcar rubia	15	57	0	0	14.745
TOTAL	1028	960.75	37.09	19.94	150.705

COMIDA ALIMENTOS	Cant. gr. o cc.	Energ. kcal	Prot. gr.	Grasa gr.	CHO gr.
Toyo	120	99.6	22.44	0.48	0
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Aceite vegetal de maíz	7	61.88	0	7	0
Ajos	5	4.45	0.28	0.04	1.52
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	2.88	0.12	30.24
Arvejas frescas (4)	20	21.2	0.22	0.12	3.76
Queque Con saborizante	85	305.85	1.365	9.605	49.555
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
TOTAL	417	720.58	27.625	17.445	107.855

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.48	54.625	39.345	211.865

Sulmy C. Quiroz Ubillus
 Lic. Sulmy C. Quiroz Ubillus
 CNP. N° 1824

MENU N° 28

APORTE NUTRICIONAL

DESAYUNO 28	ALMUERZO 28	CENA 28
AVENA CON PIÑA 1 TAZA 20CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	POLLO AL HORNO CON LOCRO DE
YOGURT 1 VASO 250CC	CAIGUA+TOMATE+PEPINILLO+BROCOLI	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ C/ CAMOTE SANCOCHADO	MAZAMORRA MORADA
JAMONADA DE POLLO	CHANCHO A LA PARRILLA	IFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	MANZANA	
PIÑA PICADA	200CC DE REFRESCO DE MENBRILLO	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Avena Copos	10	39.4	1.45	0.79	6.73
Piña (2)	20	7.7	0.08	0.04	1.96
Yogurt Frutado con azúcar	250	189.1	10.8	2.75	38
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Pan Tipo tolete	65	200.8	7.4	1.885	40.495
Jamonada	40	131.1	7.1	11.8	0
Piña (2)	200	76	0.8	0.4	19.6
TOTAL	605	720.1	27.63	17.665	126.445

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Caigua (2)	20	3	0.1	0.04	0.66
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Pepinillo o Pepino de mesa	20	2.2	0.1	0.02	0.52
Brócoli (3)	30	12	2.6	0.27	1.71
Limón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	89	1.92	0.08	20.16
Carne, pulpa	150	297	25.9	22.65	0
Camote amarillo (5)	200	229.3	3.6	0.4	55.2
Ajos	3	3.87	0.168	0.024	0.912
Manzana (2)	200	103.2	1.3	0.2	29.2
Membrillo (2)	250	89.65	0.75	0.25	28.75
Azúcar rubia	15	57	0	0	14.745
Aceite vegetal de maíz	7	55.89	0	7	0
Ají amarillo	5	1.95	0.045	0.035	0.44
Ají colorado seco, panca (2) (x)	5	11.3	0.35	0.39	2.935
TOTAL	1010	960.66	37.018	31.409	156.577

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Carne, pulpa	110	187	20.02	11.22	0
Papa blanca (32)	50	42.5	1.05	0.05	11.15
Zapallo macre (2)	100	26	0.7	0.2	6.4
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.18	0.04	2.26
Tomate (4)	10	1.9	0.08	0.02	0.43
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Chuño (4) (x)	15	40.45	0.185	0.075	11.655
Azúcar rubia	40	142	0	0	39.32
Morado	50	178.5	3.25	1.7	38.1
TOTAL	475	720.15	27.385	13.385	129.475

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2400.91	92.033	62.459	412.497

Sulmy E. Duroz Ubillín
 Lic. Sulmy E. Duroz Ubillín
 CNP. N° 1826

MENU N° 29

APORTE NUTRICIONAL

2401.85

DESAYUNO 29	ALMUERZO 29	CENA 29
QUINUA /AVENA CON MEMBRILLO 1 TAZA 20CC	SOPA DE VERDUAS +SEMOLA 350 CC C/ RES	SECO DE RES
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA BROCOLI+PIMIENTO+LECHUGA	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	MAZAMORRA DE PIÑA
SALTADO DE POLLO	GALLINA ESTOFADA	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	GRANADILLA	
MANDARINA	200CC DE REFRESCO DE PIÑA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Avena Copos	10	39.4	1.45	0.79	6.73
Quinua Cruda (3)	10	37.4	1.36	0.58	6.63
Leche evaporada Semi-descremada	125	137.5	8.5	5	14
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Pan Tipo tolete	65	198.8	6.32	1.885	40.495
Carne, pulpa	60	102	8.4	6.12	0
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Aceite vegetal de maíz	5	46.2	0	5	0
Mandarina (2)	200	70	1.2	0.6	17.2
TOTAL	535	720.9	27.67	20.055	107.835

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Apio	10	2.1	0.07	0.02	0.48
Porro (2)	10	4	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	20	8.2	0.12	0.1	1.84
Zapallo macre (2)	30	7.8	0.21	0.06	1.92
Papa blanca (32)	80	77.6	1.68	0.08	17.84
Caigua (2)	30	4.5	0.15	0.06	0.99
Sémola. polenta	10	34.7	0.83	0.12	7.4
Carne, pulpa	40	42	3.36	0.64	0
Brócoli (3)	30	12	1.47	0.27	1.71
Pimiento	20	7	1.5	0.1	1.54
Lechuga larga (2)	10	1.9	0.15	0.02	0.39
Limón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Arroz Pílado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Carne, pulpa	110	187	15.4	11.22	0
Arvejas secas (3)	30	98.7	4.23	0.96	18.33
Ajos	3	3.87	0.168	0.024	0.912
Aceite vegetal de maíz	7	55.78	0	7	0
Granadilla (2)	200	155.3	4.5	4	31.2
Piña (2)	250	89.5	1	0.5	24.5
Azúcar rubia	20	75.4	0	0	19.66
TOTAL	995	960.85	37.053	25.344	150.117

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Carne, pulpa	100	170	20.2	10.2	0
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Cebolla de cabeza (2)	20	9.5	0.28	0.04	2.26
Zapallo loche (3)	30	24	0.48	0.03	6.33
Aceite vegetal de maíz	7	61.58	0	7	0
Arroz Pílado o pulido cocido (3)	120	138	4.98	0.12	30.24
Ají amarillo	3	1.07	0.027	0.021	0.264
Piña (2)	250	95	1	0.5	24.5
Chuño (4) (x)	15	65.15	0.285	0.075	11.655
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
TOTAL	308	720.1	27.412	18.026	115.428

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.85	92.135	63.425	373.381

Lic. Sulmy C. Quiroz Ubillús
CNP. N° 1826

MENU N° 30

APORTE NUTRICIONAL

2401.709

DESAYUNO 30	ALMUERZO 30	CENA 30
QUINUA /CON BLANQUILLO 1 TAZA 20CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	PESCADO SUDADO
YOGURT 1 VASO 250CC	LECHUGA+TOMATE+PALTA	ARROZ CON VERDURAS
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ CON GARBANZO	QUEQUE
QUESO FRESCO	LOMO SALTADO	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	PAPAYA	
PERA	200CC DE REFRESCO DE MARACUYA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Quinoa Cruda (3)	10	37.4	1.36	0.58	6.63
Blanquillos (2)	10	6.4	0.06	0.01	1.71
Yogurt Frutado con azúcar	250	216	10.6	2.75	38
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Pan Tipo tolete	65	184.9	7.345	1.885	40.495
fresco de vaca	40	93.6	6.89	7	0.88
Pera de agua (3)	200	106	0.8	1.2	26
TOTAL	595	720.3	27.055	13.425	133.375

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Lechuga larga (2)	10	1.9	0.15	0.02	2.825
Tomate (4)	20	4.56	0.16	0.04	1.075
Palta	40	52.4	0.68	5	5.64
Limón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	72.8
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	97.8	1.92	0.08	47.2
Garbanzo cocido (3)	100	158.3	2.5	1.8	14.75
Carne, pulpa	120	130.2	26.56	1.92	19.66
Tomate (4)	20	7.89	0.16	0.04	31.2
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	24.5
Ají amarillo	5	2.689	0.9	0.035	19.66
Aceite vegetal de maíz	15	154.6	0	15	0
Papaya (3)	200	95.64	0.8	-0.2	17.84
Maracuyá, jugo de	250	167.5	2.25	0.25	0.99
Azúcar rubia	20	76	0	0	20.16
TOTAL	905	960.779	36.385	24.435	278.3

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Toyo	120	104.6	18.44	0.48	0
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Ajos	5	6.55	0.28	0.04	1.52
Aceite vegetal de maíz	7	71.88	0	7	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	1.88	0.12	30.24
Pimiento	20	7	0.3	0.1	1.54
Espinaca negra	10	3.2	0.28	0.09	0.49
Queque Con saborizante	80	299.8	5.52	9.04	46.64
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
TOTAL	422	720.63	27.14	16.95	103.21

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.709	90.58	54.81	514.885

Sulmy C. Quiroz Ubillús
 Lic. Sulmy C. Quiroz Ubillús
 CNP. N° 1826

