



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	<b>Importante</b> • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<b>Advertencia</b> • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<b>Importante para la Entidad</b> • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

### 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

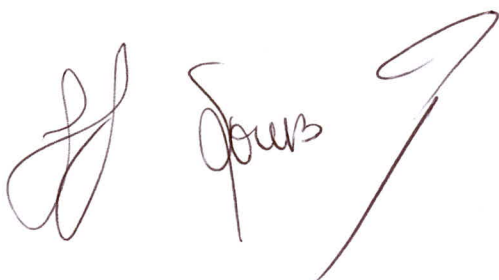
Modificadas en junio 2019, diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022



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

**CONCURSO PÚBLICO N.º03-2024-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 CAJAMARCA**

Three handwritten signatures in red ink are located at the bottom left of the page. The first signature is a stylized 'J' or 'L' shape. The second signature is more complex, with loops and a long horizontal stroke. The third signature is a simple, elongated '7' shape.




## 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.

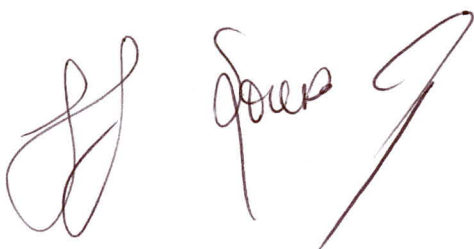
  
 



## **SECCIÓN GENERAL**

### **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.mmp.gob.pe](http://www.mmp.gob.pe).
- Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.
- En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

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

#### Importante

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



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

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

#### Importante

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

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

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

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

#### Advertencia

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

#### Importante

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

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

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

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

#### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

##### **Importante**

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

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

#### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

#### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

#### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS



Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

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

#### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

##### Importante

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

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

##### Importante

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

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

#### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### **Importante**

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

#### **Advertencia**

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

- 4. 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>).**
- 5. 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.**
- 6. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.**
- 7. 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.*

### **7.1. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **7.2. 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.

### **7.3. PENALIDADES**



#### 7.3.1. 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.

#### 7.3.2. 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.

#### 7.4. 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.

#### 7.5. 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.*

#### 7.6. 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)

g  
J  
P

**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](mailto: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 Comisarías, Unidades y Sub unidades de la FRENPOL CAJAMARCA.

**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	UNEME	70	12288
2	CPNP SAN JOSE	130	30864
3	USEINT	112	19982
4	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	150	25368
5	CPNP SANTA CRUZ	36	6816
6	DIVPOL JAEN	32	9024
7	SECPIRV	23	4752
8	CPNP CENTRAL	156	37824
9	CPNP LA FAMILIA	44	9480
10	ESCUADRON VERDE- GRUPO TERNA	47	14016
11	DESDPC CHILETE	21	3696
12	CPNP CUTERVO	58	13176
13	COMISARIA DE TURISMO	33	7468
14	CSPNP CELENDIN	90	17654
15	CPNP BAÑOS DEL INCA	103	22512
16	SEGURIDAD DEL ESTADO	34	7566
17	DIVINCRI	97	26352
18	DIVISION REGIONAL DE INTELIGENCIA	43	12768
19	CPNP CHOTA	96	23324
20	CPNP SAN MARCOS	46	8904
21	OFAD	145	37558

22	DESDPC CHANCAY	20	3528
23	POLICIA JUDICIAL Y REQUISITORIAS	26	7224
24	CPNP SAN MIGUEL	26	5256
25	OFICINA DE DISCIPLINA DE CAJAMARCA	13	3744
26	CPNP BAMBAMARCA	51	10056
27	DESDPC HUALGAYOC	22	3864
28	INSPECTORIA DESCENTRALIZADA	18	4862
29	DUE JAEN	168	45528
30	DEPINCRI JAEN	47	11528
31	CPNP JAEN	116	24806
32	CPNP PUCARA	20	4146
33	CPNP CAJAMBAMBA	47	9024
34	OFICRI	36	9384
35	UTSEVI	89	26030
36	CSPNP SAN IGNACIO	41	8376

**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°409-2024-UE 028-II-DIRTEPL CH/UNIADM-OTD 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

La naturaleza y alcance del servicio solicitado, se concluye que NO es posible la distribución de la Buena Pro.

### 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



calendarios) 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	UNEME	JIRON PEREA N° 935-CAJAMARCA	COMEDOR DE UNEME
2	CPNP SAN JOSE	JR CHEPEN N° 511-CAJAMARCA	COMEDRO DE CPNP SAN JOSE
3	USEINT	AV. SAN MARTIN S/N-CAJAMARCA	COMEDOR USEINT
4	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	AV. 13 DE JULIO N° 205-CAJAMARCA	COMEDOR DE UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES
5	CPNP SANTA CRUZ		LOCAL DEL CONTRATISTA
6	DIVPOL JAEN		LOCAL DEL CONTRATISTA
7	SECPIRV		LOCAL DEL CONTRATISTA
8	CPNP CENTRAL		LOCAL DEL CONTRATISTA
9	CPNP LA FAMILIA		LOCAL DEL CONTRATISTA
10	ESCUADRON VERDE- GRUPO TERNA		LOCAL DEL CONTRATISTA
11	DESDPC CHILETE		LOCAL DEL CONTRATISTA
12	CPNP CUTERVO		LOCAL DEL CONTRATISTA
13	COMISARIA DE TURISMO		LOCAL DEL CONTRATISTA
14	CSPNP CELENDIN		LOCAL DEL CONTRATISTA
15	CPNP BAÑOS DEL INCA		LOCAL DEL CONTRATISTA
16	SEGURIDAD DEL ESTADO		LOCAL DEL CONTRATISTA
17	DIVINCRI		LOCAL DEL CONTRATISTA
18	DIVISION REGIONAL DE INTELIGENCIA		LOCAL DEL CONTRATISTA
19	CPNP CHOTA		LOCAL DEL CONTRATISTA
20	CPNP SAN MARCOS		LOCAL DEL CONTRATISTA
21	OFAD		LOCAL DEL CONTRATISTA
22	DESDPC CHANCAY		LOCAL DEL CONTRATISTA
23	POLICIA JUDICIAL Y REQUISITORIAS		LOCAL DEL CONTRATISTA
24	CPNP SAN MIGUEL		LOCAL DEL CONTRATISTA

25	OFICINA DE DISCIPLINA		LOCAL DEL CONTRATISTA
26	CPNP BAMBAMARCA		LOCAL DEL CONTRATISTA
27	DESDPC HUALGAYOC		LOCAL DEL CONTRATISTA
28	INSPECTORIA DESCENTRALIZADA		LOCAL DEL CONTRATISTA
29	DUE JAEN		LOCAL DEL CONTRATISTA
30	DEPINCRI JAEN		LOCAL DEL CONTRATISTA
31	CPNP JAEN		LOCAL DEL CONTRATISTA
32	CPNP PUCARA		LOCAL DEL CONTRATISTA
33	CPNP CAJAMBAMBA		LOCAL DEL CONTRATISTA
34	DIVINCRI		LOCAL DEL CONTRATISTA
35	UTSEVI		LOCAL DEL CONTRATISTA COMEDOR UTSEVI*
36	CSPNP SAN IGNACIO		LOCAL DEL CONTRATISTA

\*[Absolución de consulta 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 LA CONSULTA Y ACLARA que la UNIDAD POLICIAL UTSEVI si cuenta con comedor.

#### 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	UNEME		X	X
2	CPNP SAN JOSE		X	X
3	USEINT	X	X	X
4	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES		X	X
5	CPNP SANTA CRUZ	X	X	
6	DIVPOL JAEN	X	X	
7	SECPIRV	X	X	
8	CPNP CENTRAL		X	X
9	CPNP LA FAMILIA		X	X
10	ESCUADRON VERDE- GRUPO TERNA	X	X	
11	DESDPC CHILETE		X	X



12	CPNP CUTERVO	X	X	
13	COMISARIA DE TURISMO	X	X	
14	CSPNP CELENDIN	X	X	
15	CPNP BAÑOS DEL INCA	X	X	X
16	SEGURIDAD DEL ESTADO	X	X	
17	DIVINCRI	X	X	
18	DIVISION REGIONAL DE INTELIGENCIA	X	X	
19	CPNP CHOTA	X	X	
20	CPNP SAN MARCOS	X	X	
21	OFAD		X	
22	DESDPC CHANCAY		X	X
23	POLICIA JUDICIAL Y REQUISITORIAS	X	X	
24	CPNP SAN MIGUEL	X	X	
25	OFICINA DE DISCIPLINA	X	X	
26	CPNP BAMBAMARCA	X	X	
27	DESDPC HUALGAYOC		X	X
28	INSPECTORIA DESCENTRALIZADA	X	X	
29	DUE JAEN		X	
30	DEPINCRI JAEN	X	X	
31	CPNP JAEN	X	X	
32	CPNP PUCARA	X	X	
33	CPNP CAJAMBAMBA	X	X	
34	DIVINCRI	X	X	
35	UTSEVI	X	X	
36	CSPNP SAN IGNACIO	X	X	

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

### 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 documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (**Anexo N° 4**)<sup>4</sup>
- 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 acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

<sup>4</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.



- 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 – PIDE<sup>5</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>6</sup> (**Anexo N° 12**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>7</sup>.
- j) Estructura de costos<sup>8</sup>.
- k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete<sup>9</sup>.
- 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 requerido.
- 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 la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma*

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

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

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

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

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



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

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

#### Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>10</sup>.
- 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. ADELANTOS<sup>11</sup>

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 de los servicios objeto del contrato, se efectuarán después de ejecutada la respectiva prestación

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

<sup>11</sup> 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.



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. TÉRMINOS 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>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.1</b>	<b>EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</b>
	<p><b>NOTA:</b> El equipamiento estratégico requerido se encuentra detallado en el cuadro N° 05 "Relación de comisarias y equipamiento estratégico" por cada ítem</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Refrigeradora de 130 lts, como mínimo.</li><li>• Cocina industrial de 02 hornillas, como mínimo.</li><li>• Licuadora.</li><li>• Campana Extractora</li><li>• Ollas de diferentes medidas</li><li>• Congeladora.</li><li>• Ventilador industrial</li><li>• Mesas como mínimo</li><li>• Sillas como mínimo</li><li>• Vajilla y cubiertos (lo suficiente para atender la cantidad de personal)</li></ul> <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> <p><b>Importante</b></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>



<b>B.2</b>	<b>INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA</b>
<p><b>NOTA:</b> La infraestructura estratégica requerida se encuentra en el CUADRO N° 02 "RELACION DE COMISARIAS Y LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO"</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Contar con local ubicado a una distancia no superior de 600 m 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.</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> <div><p><b>Importante</b></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>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
<p><b>Importante para la Entidad</b></p> <p><i>Para las calificaciones del personal se puede considerar al menos uno de los requisitos siguientes:</i></p> <p><b>NOTA:</b> 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.</p>	
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
<p><b>NOTA:</b> 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.</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>MAESTRO DE COCINA</b> Título Técnico en Maestro Cocinero o Técnico en Gastronomía o Chef.</p> <p><b>NUTRICIONISTA</b> Profesional titulado y colegiado y habilitado en nutrición</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, según corresponda.</p> <div><p><b>Importante para la Entidad</b></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></div> <p>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.</p>	
<b>B.3.2</b>	<b>CAPACITACIÓN</b>
<p><u>MAESTRO DE COCINA</u></p>	

- 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.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 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.º07 - 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.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 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.º07 - 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	UNEME	S/ 294,912.00
2	CPNP SAN JOSE	S/ 740,736.00
3	USEINT	S/ 479,568.00
4	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	S/ 608,832.00
5	CPNP SANTA CRUZ	S/ 163,584.00
6	DIVPOL JAEN	S/ 216,576.00
7	SECPIRV	S/ 114,048.00
8	CPNP CENTRAL	S/ 907,776.00
9	CPNP LA FAMILIA	S/ 227,520.00
10	ESCUADRON VERDE- GRUPO TERNA	S/ 336,384.00
11	DESDPC CHILETE	S/ 88,704.00
12	CPNP CUTERVO	S/ 316,224.00
13	COMISARIA DE TURISMO	S/ 179,232.00
14	CSPNP CELENDIN	S/ 423,696.00
15	CPNP BAÑOS DEL INCA	S/ 540,288.00
16	SEGURIDAD DEL ESTADO	S/ 181,584.00
17	DIVINCRI	S/ 632,448.00
18	DIVISION REGIONAL DE INTELIGENCIA	S/ 306,432.00
19	CPNP CHOTA	S/ 559,776.00
20	CPNP SAN MARCOS	S/ 213,696.00
21	OFAD	S/ 901,392.00
22	DESDPC CHANCAY	S/ 84,672.00
23	POLICIA JUDICIAL Y REQUISITORIAS	S/ 173,376.00
24	CPNP SAN MIGUEL	S/ 126,144.00
25	OFICINA DE DISCIPLINA DE CAJAMARCA	S/ 89,856.00
26	CPNP BAMBAMARCA	S/ 241,344.00
27	DESDPC HUALGAYOC	S/ 92,736.00
28	INSPECTORIA DESCENTRALIZADA	S/ 116,688.00
29	DUE JAEN	S/ 1,092,672.00
30	DEPINCRI JAEN	S/ 276,672.00
31	CPNP JAEN	S/ 595,344.00
32	CPNP PUCARA	S/ 99,504.00
33	CPNP CAJAMBAMBA	S/ 216,576.00
34	OFICRI	S/ 225,216.00
35	UTSEVI	S/ 624,720.00
36	CSPNP SAN IGNACIO	S/ 201,024.00

**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 ITEM EN SOLES		
1	UNEME	S/ 36,864.00
2	CPNP SAN JOSE	S/ 92,592.00
3	USEINT	S/ 59,946.00
4	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	S/ 76,104.00
5	CPNP SANTA CRUZ	S/ 20,448.00
6	DIVPOL JAEN	S/ 27,072.00
7	SECPIRV	S/ 14,256.00
9	CPNP LA FAMILIA	S/ 28,440.00
10	ESCUADRON VERDE- GRUPO TERNA	S/ 42,048.00
11	DESDPC CHILETE	S/ 11,088.00
12	CPNP CUTERVO	S/ 39,528.00
13	COMISARIA DE TURISMO	S/ 22,404.00
14	CSPNP CELENDIN	S/ 52,962.00
15	CPNP BAÑOS DEL INCA	S/ 67,536.00
16	SEGURIDAD DEL ESTADO	S/ 22,698.00
17	DIVINCRI	S/ 79,056.00
18	DIVISION REGIONAL DE INTELIGENCIA	S/ 38,304.00
19	CPNP CHOTA	S/ 69,972.00
20	CPNP SAN MARCOS	S/ 26,712.00
22	DESDPC CHANCAY	S/ 10,584.00
23	POLICIA JUDICIAL Y REQUISITORIAS	S/ 21,672.00
24	CPNP SAN MIGUEL	S/ 15,768.00
25	OFICINA DE DISCIPLINA DE CAJAMARCA	S/ 11,232.00
26	CPNP BAMBAMARCA	S/ 30,168.00
27	DESDPC HUALGAYOC	S/ 11,592.00
28	INSPECTORIA DESCENTRALIZADA	S/ 14,586.00
29	DUE JAEN	S/ 136,584.00
30	DEPINCRI JAEN	S/ 34,584.00
31	CPNP JAEN	S/ 74,418.00
32	CPNP PUCARA	S/ 12,438.00
33	CPNP CAJAMBAMBA	S/ 27,072.00
34	OFICRI	S/ 28,152.00
35	UTSEVI	S/ 78,090.00
36	CSPNP SAN IGNACIO	S/ 25,128.00

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.

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 pago<sup>12</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se

<sup>12</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia 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".



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

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

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

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

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

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

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

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

#### Importante

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

#### Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento 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 documentalente, 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
<b>A. PRECIO</b>		
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.		La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:  $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$  i = Oferta P <sub>i</sub> = Puntaje de la oferta a evaluar O <sub>i</sub> = Precio i O <sub>m</sub> = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio
<u>Acreditación:</u>  Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta ( <b>Anexo N° 6</b> ).		
		<b>100 puntos</b>

**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 PAGO<sup>13</sup>**

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,

<sup>13</sup> 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 ACCESORIAS<sup>14</sup>**

*"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

<sup>14</sup> 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) accesoria(s), 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 accesorio 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 CONTROVERSIAS<sup>15</sup>**

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

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**

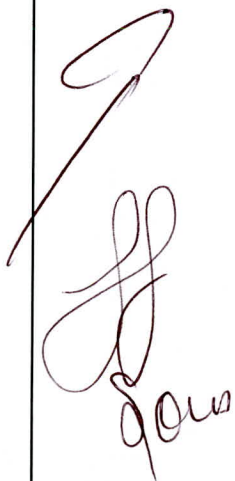
*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>16</sup>.*

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

<sup>16</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



## ANEXOS

Handwritten signature and initials in dark ink, located in the bottom left corner of the page. The signature appears to be a stylized 'P' followed by 'García'.

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N.º03-2024-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 <sup>17</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>18</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

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



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N.º03-2024-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 <sup>19</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:
-----------------------------------

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

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

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

<sup>20</sup> Ibídem.

<sup>21</sup> 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 servicios<sup>22</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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



**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N.º03-2024-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.º03-2024-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**

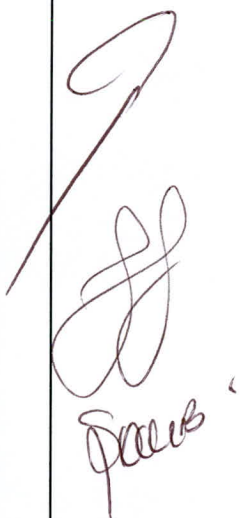
**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N.º03-2024-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.º03-2024-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] [ % ]<sup>23</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>25</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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



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

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

**Importante**

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



**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.º03-2024-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
<b>TOTAL</b>			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**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.º03-2024-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 <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>26</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>27</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>28</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

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

<sup>30</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>31</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ - II DIRECCIÓN TERRITORIAL CHICLAYO  
CONCURSO PÚBLICO N.º03-2024-DIRTEPOL CHICLAYO-1

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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



ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA  
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N.º03-2024-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/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

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

**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.-

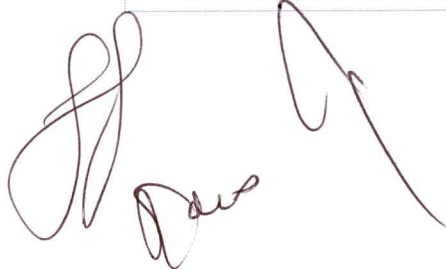
Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido 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.





**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 Comisaría, Unidades y Sub unidades de la FRENPOL CAJAMARCA

## 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 2° 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 FRENPOL CAJAMARCA

##### **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 FRENPOL CAJAMARCA, 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 FRENPOL CAJAMARCA



## 5. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR.

El siguiente cuadro responde a la cantidad de personal beneficiado (total de efectivos PNP), asignados a las diferentes comisarias, unidades y sub unidades de la FRENPOL CAJAMARCA, 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	UNEME	70	12288
2	CPNP SAN JOSE	130	30864
3	USEINT	112	19982
4	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	150	25368
5	CPNP SANTA CRUZ	36	6816
6	DIVPOL JAEN	32	9024
7	SECPIRV	23	4752
8	CPNP CENTRAL	156	37824
9	CPNP LA FAMILIA	44	9480
10	ESCUADRON VERDE- GRUPO TERNA	47	14016
11	DESDPC CHILETE	21	3696
12	CPNP CUTERVO	58	13176
13	COMISARIA DE TURISMO	33	7468
14	CSPNP CELENDIN	90	17654
15	CPNP BAÑOS DEL INCA	103	22512
16	SEGURIDAD DEL ESTADO	34	7566
17	DIVINCRI	97	26352
18	DIVISION REGIONAL DE INTELIGENCIA	43	12768
19	CPNP CHOTA	96	23324
20	CPNP SAN MARCOS	46	8904
21	OFAD	145	37558
22	DESDPC CHANCAY	20	3528
23	POLICIA JUDICIAL Y REQUISITORIAS	26	7224
24	CPNP SAN MIGUEL	26	5256
25	OFICINA DE DISCIPLINA DE CAJAMARCA	13	3744
26	CPNP BAMBAMARCA	51	10056
27	DESDPC HUALGAYOC	22	3864
28	INSPECTORIA DESCENTRALIZADA	18	4862
29	DUE JAEN	168	45528
30	DEPINCRI JAEN	47	11528
31	CPNP JAEN	116	24806
32	CPNP PUCARA	20	4146





<b>33</b>	CPNP CAJAMBAMBA	47	9024
<b>34</b>	OFICRI	36	9384
<b>35</b>	UTSEVI	89	26030
<b>36</b>	CSPNP SAN IGNACIO	41	8376

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 FRENPOL CAJAMARCA

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.





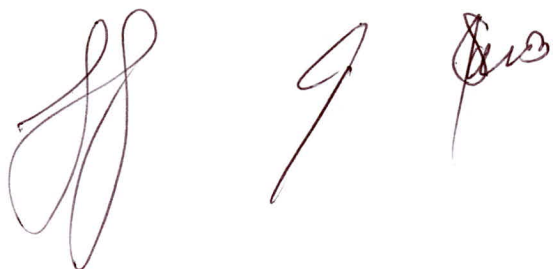
### 5.3. LUGAR Y PLAZO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

#### 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:

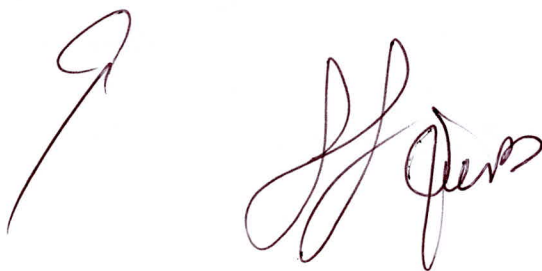
**CUADRO N° 02**  
**“RELACION DE COMISARIAS Y LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO”**

ITEM	UNIDAD POLICIAL	DIRECCION DE LA UNIDAD	LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO
1	UNEME	JIRON PEREA N° 935-CAJAMARCA	COMEDOR DE UNEME
2	CPNP SAN JOSE	JR CHEPEN N° 511-CAJAMARCA	COMEDRO DE CPNP SAN JOSE
3	USEINT	AV. SAN MARTIN S/N-CAJAMARCA	COMEDOR USEINT
4	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	AV. 13 DE JULIO N° 205-CAJAMARCA	COMEDOR DE UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES
5	CPNP SANTA CRUZ		LOCAL DEL CONTRATISTA
6	DIVPOL JAEN		LOCAL DEL CONTRATISTA
7	SECPIRV		LOCAL DEL CONTRATISTA
8	CPNP CENTRAL		LOCAL DEL CONTRATISTA
9	CPNP LA FAMILIA		LOCAL DEL CONTRATISTA
10	ESCUADRON VERDE- GRUPO TERNA		LOCAL DEL CONTRATISTA
11	DESDPC CHILETE		LOCAL DEL CONTRATISTA
12	CPNP CUTERVO		LOCAL DEL CONTRATISTA
13	COMISARIA DE TURISMO		LOCAL DEL CONTRATISTA
14	CSPNP CELENDIN		LOCAL DEL CONTRATISTA
15	CPNP BAÑOS DEL INCA		LOCAL DEL CONTRATISTA
16	SEGURIDAD DEL ESTADO		LOCAL DEL CONTRATISTA
17	DIVINCRI		LOCAL DEL CONTRATISTA
18	DIVISION REGIONAL DE INTELIGENCIA		LOCAL DEL CONTRATISTA
19	CPNP CHOTA		LOCAL DEL CONTRATISTA
20	CPNP SAN MARCOS		LOCAL DEL CONTRATISTA
21	OFAD		LOCAL DEL CONTRATISTA
22	DESDPC CHANCAY		LOCAL DEL CONTRATISTA



<b>23</b>	POLICIA JUDICIAL Y REQUISITORIAS		LOCAL DEL CONTRATISTA
<b>24</b>	CPNP SAN MIGUEL		LOCAL DEL CONTRATISTA
<b>25</b>	OFICINA DE DISCIPLINA		LOCAL DEL CONTRATISTA
<b>26</b>	CPNP BAMBAMARCA		LOCAL DEL CONTRATISTA
<b>27</b>	DESDPC HUALGAYOC		LOCAL DEL CONTRATISTA
<b>28</b>	INSPECTORIA DESCENTRALIZADA		LOCAL DEL CONTRATISTA
<b>29</b>	DUE JAEN		LOCAL DEL CONTRATISTA
<b>30</b>	DEPINCRI JAEN		LOCAL DEL CONTRATISTA
<b>31</b>	CPNP JAEN		LOCAL DEL CONTRATISTA
<b>32</b>	CPNP PUCARA		LOCAL DEL CONTRATISTA
<b>33</b>	CPNP CAJAMBAMBA		LOCAL DEL CONTRATISTA
<b>34</b>	OFICRI		LOCAL DEL CONTRATISTA
<b>35</b>	UTSEVI		LOCAL DEL CONTRATISTA COMEDOR DE UTSEVI
<b>36</b>	CSPNP SAN IGNACIO		LOCAL DEL CONTRATISTA

**[Absolución de consulta 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 LA CONSULTA Y ACLARA que la UNIDAD POLICIAL UTSEVI si cuenta con comedor.]**





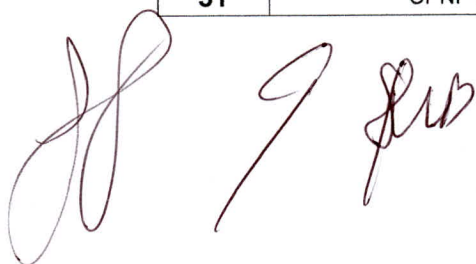
### 5.3.2. HORARIO DE ATENCION.

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	UNEME		X	X
2	CPNP SAN JOSE		X	X
3	USEINT	X	X	X
4	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES		X	X
5	CPNP SANTA CRUZ	X	X	
6	DIVPOL JAEN	X	X	
7	SECPIRV	X	X	
8	CPNP CENTRAL		X	X
9	CPNP LA FAMILIA		X	X
10	ESCUADRON VERDE- GRUPO TERNA	X	X	
11	DESDPC CHILETE		X	X
12	CPNP CUTERVO	X	X	
13	COMISARIA DE TURISMO	X	X	
14	CSPNP CELENDIN	X	X	
15	CPNP BAÑOS DEL INCA	X	X	X
16	SEGURIDAD DEL ESTADO	X	X	
17	DIVINCRI	X	X	
18	DIVISION REGIONAL DE INTELIGENCIA	X	X	
19	CPNP CHOTA	X	X	
20	CPNP SAN MARCOS	X	X	
21	OFAD		X	
22	DESDPC CHANCAY		X	X
23	POLICIA JUDICIAL Y REQUISITORIAS	X	X	
24	CPNP SAN MIGUEL	X	X	
25	OFICINA DE DISCIPLINA	X	X	
26	CPNP BAMBAMARCA	X	X	
27	DESDPC HUALGAYOC		X	X
28	INSPECTORIA DESCENTRALIZADA	X	X	
29	DUE JAEN		X	
30	DEPINCRI JAEN	X	X	
31	CPNP JAEN	X	X	



32	CPNP PUCARA	X	X	
33	CPNP CAJAMBAMBA	X	X	
34	OFICRI	X	X	
35	UTSEVI	X	X	
36	CSPNP SAN IGNACIO	X	X	

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

### 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 Comisarías, Unidades y Sub unidades de la FRENPOL CAJAMARCA

## 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/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.

### 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
<b>MAESTRO DE COCINA COCINERO</b>	1	<p>Técnico en maestro cocinero o técnico en gastronomía o chef</p> <p>Experiencia mínima de un año como <del>cozinero (a) o chef</del> <del>instituciones públicas o privadas</del> 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 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> <p>Carnet de Sanidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.</li> <li>- Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias.</li> <li>- Coordinar con sus ayudantes la preparación de platos diarios.</li> <li>- Elaborar las preparaciones de acuerdo al menú, presentación y calidad final de los productos.</li> <li>- Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos.</li> </ul>
<b>AYUDANTE DE COCINA</b>	1	<p>Experiencia laboral de seis (06) meses como ayudante de <del>cocina</del> en servicios que provee alimentos de elaboración culinaria, restaurantes, cafeterías, comedores, hospitales, programa nacional de alimentación escolar, catering, hoteles, y afines.</p> <p>capacitación mínima de 20 horas lectiva en control y calidad - buenas prácticas de manufactura y/o plan de higiene.</p> <p>Carnet de Sanidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Efectuar el montaje y armado de las preparaciones.</li> <li>- Apoyar en el aseo e higienes.</li> <li>- Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.</li> <li>- Mantener la limpieza de su área de trabajo.</li> <li>- Realizar todos los procedimientos de higiene y sanidad según estándar del contratista.</li> <li>- Realizar cocciones de alimentos según minuta, respetando y tomando temperaturas según estándar del contratista</li> <li>- Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.</li> </ul>
<b>AZAFATA Y/O MOZO</b>	1	<p>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</p> <p>Carnet de Sanidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>
<b>NUTRICIONISTA</b>	1	<p>Profesional titulado y colegiado y habilitado en nutrición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visar la programación semanal del menú normal y menú dieta.</li> </ul>

PERSONAL	CANTIDAD	FORMACION ACADEMICA	FUNCIONES
		<p>Experiencia laboral de un año como <del>nutricionista</del> <b>nutricionista</b> en servicios de alimentación en hospitales o clínicas o concesionarios o entidades que se dediquen al servicio de alimentación en entidades públicas o privadas.</p> <p>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>- Supervisar y/o verificar de manera presencial <b>minimamente</b> una vez por semana, los <b>insumos</b> y valores <b>nutricionales</b> en presencia del área usuaria</p> <p>- Verificar la calidad, <b>cantidad</b> de los insumos de la <b>programación</b> semanal y de todas las <b>etapas</b> de la cadena alimentaria de producción.</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.**]

Absolución de consulta u observación N.º07 - 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 08 - 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.º09 - 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 los 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	UNEME	1	1	1	1
2	CPNP SAN JOSE	1	1	2	1
3	USEINT	1	1	2	1
4	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	1	1	2	1
5	CPNP SANTA CRUZ	1	1	2	1
6	DIVPOL JAEN	1	1	1	1
7	SECPIRV	1	1	1	1
8	CPNP CENTRAL	1	1	1	1
9	CPNP LA FAMILIA	1	1	3	1
10	ESCUADRON VERDE- GRUPO TERNA	1	1	1	1
11	DESDPC CHILETE	1	1	1	1
12	CPNP CUTERVO	1	1	2	1
13	COMISARIA DE TURISMO	1	1	1	1
14	CSPNP CELENDIN	1	1	2	1
15	CPNP BAÑOS DEL INCA	1	1	3	1
16	SEGURIDAD DEL ESTADO	1	1	1	1
17	DIVINCRI	1	1	2	1
18	DIVISION REGIONAL DE INTELIGENCIA	1	1	1	1
19	CPNP CHOTA	1	1	3	1
20	CPNP SAN MARCOS	1	1	1	1
21	OFAD	1	1	2	1
22	DESDPC CHANCAY	1	1	1	1
23	POLICIA JUDICIAL Y REQUISITORIAS	1	1	1	1
24	CPNP SAN MIGUEL	1	1	1	1
25	OFICINA DE DISCIPLINA	1	1	1	1
26	CPNP BAMBAMARCA	1	1	1	1





<b>27</b>	DESDPC HUALGAYOC	1	1	1	1
<b>28</b>	INSPECTORIA DESCENTRALIZADA	1	1	1	1
<b>29</b>	DUE JAEN	1	1	2	1
<b>30</b>	DEPINCRI JAEN	1	1	1	1
<b>31</b>	CPNP JAEN	1	1	2	1
<b>32</b>	CPNP PUCARA	1	1	1	1
<b>33</b>	CPNP CAJAMBAMBA	1	1	1	1
<b>34</b>	OFICRI	1	1	1	1
<b>35</b>	UTSEVI	1	1	2	1
<b>36</b>	CSPNP SAN IGNACIO	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.

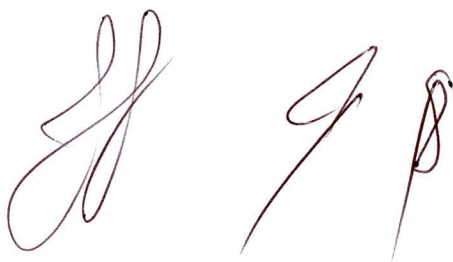
El contratista deberá presentar los equipos, artefactos y mobiliario a usar en perfecto estado, necesarios para un adecuado servicio.

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 del 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 120m<sup>2</sup>. El contratista será responsable del mantenimiento del establecimiento (Costos y mobiliario para el mantenimiento del mismo).

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 Comisarias, 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.

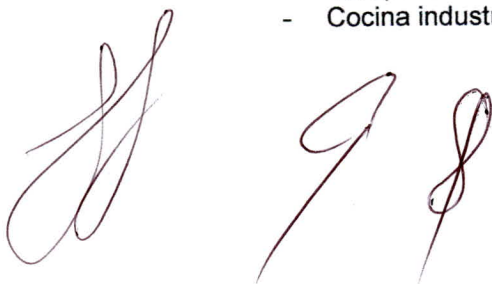
El contratista deberá presentar los equipos, artefactos y mobiliario a usar en perfecto estado, necesarios para un adecuado servicio.

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.

Three handwritten signatures in red ink, arranged horizontally. The first signature on the left is a simple, stylized 'J' or 'I' shape. The middle signature is more complex, with several loops and a long horizontal stroke. The third signature on the right is also complex, with multiple loops and a vertical stroke.






**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	VAJILLAS Y CUBIERTOS
1	UNEME	2	2	2	1	4	1	1	6	25	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
2	CPNP SAN JOSE	1	1	2	1	5	1	1	20	80	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
3	USEINT	1	1	2	1	5	1	1	4	6	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
4	UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES	1	1	2	1	15	1	1	15	70	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
5	CPNP SANTA CRUZ	1	1	2	1	5	1	1	10	40	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
6	DIVPOL JAEN	1	1	2	1	5	1	1	9	36	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
7	SECPRV	1	1	2	1	5	1	1	5	20	25 JUEGOS DE CADA UNO
8	CPNP CENTRAL	1	1	2	1	12	2	1	25	100	10 DOCENAS DE CADA UNO
9	CPNP LA FAMILIA	1	1	2	1	5	1	1	12	60	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
10	ESCUADRON VERDE- GRUPO TERNA	1	1	2	1	15	1	1	12	48	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
11	DESDPC CHILETE	1	1	1	1	4	1	1	2	8	19 DE CADA UNO
12	CPNP CUTERVO	1	1	2	1	20	1	1	20	70	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
13	COMISARIA DE TURISMO	1	1	1	1	12	1	1	10	30	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION.
14	CSPNP CELENDIN	1	1	2	1	10	1	1	20	50	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION

15	CPNP BAÑOS DEL INCA	-	1	2	-	-	1	-	9	36	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
16	SEGURIDAD DEL ESTADO	1	1	1	2	1	9		30	120	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
17	DIVINCRI	1	1	2	1	6	1	1	10	40	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
18	DIVISION REGIONAL DE INTELIGENCIA	2	1	2	1	15	2	1	12	48	200 VAJILLAS Y CUBIERTOS
19	CPNP CHOTA	1	2	2	1	10	1	1	15	60	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
20	CPNP SAN MARCOS	1	1	2	1	7	1	1	4	32	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
21	OFAD	1	1	2	1	6	1	1	25	100	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
22	DESDPC CHANCAY	1	1	1	-	7	-	-	4	12	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
23	POLICIA JUDICIAL Y REQUISITORIAS	1	1	2	1	5	1	1	6	30	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
24	CPNP SAN MIGUEL	1	1	2	1	5	1	-	5	20	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
25	OFICINA DE DISCIPLINA	1	1	2	1	8	1	1	16	64	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
26	CPNP BAMBAMARCA	1	1	1	1	6	1	1	10	40	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
27	DESDPC HUALGAYOC	1	1	2	1	5	1	1	10	42	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
28	INSPECTORIA DESCENTRALIZADA	1	1	2	1	5	1	1	5	20	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
29	DUE JAEN	1	1	2	1	6	1	1	30	100	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
30	DEPINCRI JAEN	1	1	2	1	10	1	1	10	40	40 DE CADA UNO
31	CPNP JAEN	1	1	2	1	5	1	1	20	80	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION



<b>32</b>	CPNP PUCARA	1	1	1	1	5	1	1	10	20	20 PLATOS DE SOPA 20 PLATOS DE SEGUNDO, 20 VASOS, 20 TASAS, 20 TENEDOR, 20 CUCHARAS, 20 CUCHILLO
<b>33</b>	CPNP CAJAMBAMBA	2	4	4	4	20	2	1	40	120	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
<b>34</b>	OFICRI	1	1	2	1	8	1	1	8	24	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
<b>35</b>	UTSEVI	1	1	2	1	5	1	1	15	60	CANTIDAD NECESARIA PARA LA ATENCION
<b>36</b>	CSPNP SAN IGNACIO	3	2	1	5	31	3	1	20	80	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 FRENPOL CAJAMARCA 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 two handwritten signatures in red ink. The first signature is on the left, consisting of a large, stylized 'S' or 'J' shape. The second signature is on the right, consisting of a long horizontal stroke followed by a small loop.

## 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>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.1</b>	<b>EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigeradora de 130 lts, como mínimo.</li> <li>• Cocina industrial de 02 hornillas, como mínimo.</li> <li>• Licuadora.</li> <li>• Campana Extractora</li> <li>• Ollas de diferentes medidas</li> <li>• Congeladora.</li> <li>• Ventilador industrial</li> <li>• Mesas como mínimo</li> <li>• Sillas como mínimo</li> <li>• Vajilla y cubiertos (lo suficiente para atender la cantidad de personal)</li> </ul> <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><b>Importante</b></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>B.2</b>	<b>INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Contar con local ubicado a una distancia no superior de 600 m 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 120m<sup>2</sup>.</p> <p>Deberá contar con licencia de funcionamiento Certificado de defensa civil</p> <p><b><u>Acreditación:</u></b></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><del>Se acreditará con copia simple licencia de funcionamiento y Certificado de defensa civil los mismos que serán presentados a la firma del contrato</del></p> <p><b>[Absolución de consulta y observación N.º 03 - 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.]</b></p> <p><b>Importante</b></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>
<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><b>Importante para la Entidad</b></p> <p><i>Para las calificaciones del personal se puede considerar al menos uno de los requisitos siguientes:</i></p> <p><i>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>
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
	<p><b><u>Requisitos:</u></b></p> <p><b>MAESTRO DE COCINA</b> Título Técnico en Maestro Cocinero o Técnico en Gastronomía o Chef.</p> <p><b>[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.]</b></p> <p><b>NUTRICIONISTA</b> Profesional titulado y colegiado y habilitado</p> <p><b><u>Acreditación:</u></b></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: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, según corresponda.</p> <p><b>Importante para la Entidad</b></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> <p>En caso TÍTULO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
<b>B.3.2</b>	<p><b>CAPACITACIÓN</b></p> <p><u>MAESTRO DE COCINA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Higiene y manipulación de alimentos BPM (buenas prácticas en la manufactura) y/o</li> <li>Alimentación en tiempos de pandemia higiene alimentaria y COVID 19 y/o</li> <li>Higiene y prevención alimentaria en restaurantes y negocios afines y/o</li> <li>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</li> </ul> <p><u>NUTRICIONISTA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Los cursos tendrán un mínimo de <b>20 horas lectivas</b>, pudiendo ser acumulativo.</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 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.º07 - 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><b>Importante</b></p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p>
<b>B.4</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>NUTRICIONISTA, con un año experiencia como nutricionista en servicios de alimentación en</li> </ul>



	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MAESTRO DE COCINA COCINERO O CHEFF</b>, 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</li> <li>• <b>AYUDANTE DE COCINA</b>: con seis meses de experiencia como ayudante de cocina</li> <li>• <b>AZAFATA Y/O MOZO</b>: con seis meses de experiencia como azafata o mozo</li> </ul> <p><b>[Absolución de consulta y 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 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.]</b></p> <p><b>Absolución de consulta u observación N.º07 - 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.]</b></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> <div> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <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></li> <li>• <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></li> <li>• <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></li> <li>• <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></li> <li>• <i>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</i></li> </ul> </div>
<b>C</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>DOS (2) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN</b>, 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>



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.

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.

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 pago<sup>1</sup>, 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**.

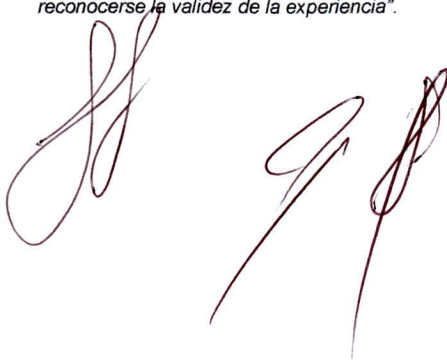
Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la

<sup>1</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N°0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

*(...)*

*"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".*





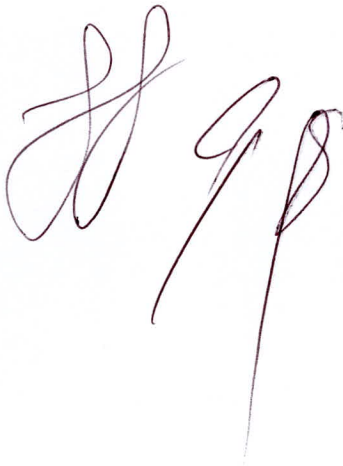
Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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**



# **MENUS DE CAJAMARCA**

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



3

MENU N° 1

APORTE NUTRICIONAL

2400.15

DESAYUNO N°1	ALMUERZO 1	CENA 1
1 TZ. 200 cc. AVENA/MANZANA	350 cc.SOPA DE VERDUAS CON QUINUA	ESTOFADO DE POLLO CON VERDURAS
1 TZ. 250 cc. LECHE DESCREMADA	ENSALADA DE LECHUGA +PALTA +TOMATE	ARROZ
2 Ud. PAN	TALLARINES VERDES	1 PORCIÓN DE QUEQUE
POLLO DESHILACHADO	CON BISTECK DE RES	200 cc. INFUSION
NARANJA	PAPAYA	
	200CC DE REFRESCO DE MARACUYA	

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
Avena Copos	25	98.5	3.625	1.975	16.825
Manzana (2)	20	10.8	0.06	0.02	2.92
Pollo Pechuga	30	32.4	5.9	0.87	0
Naranja de Huando	200	90	2.9	0.4	21.8
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
Pan Tolete	70	233.8	6.02	0	49.98
TOTAL	510	720	27.005	4.39	145.345

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)	40	12.4	0.28	0.08	2.56
Papa blanca (32)	40	42.3	0.84	0.04	8.92
Calgua (2)	30	4.5	0.15	0.06	0.99
Carne, pulpa	40	73.2	5.28	4.08	0
Lechuga larga (2)	10	1.9	0.15	0.02	0.39
Tomate (4)	40	7.6	0.32	0.08	1.72
Palta	30	45.8	1.7	3.75	1.68
Aceite vegetal de maíz	25	230	0	25	0
Fideos tallarin (sancochado)	110	139.8	3.41	0	23.43
Cebolla de cabeza (2)	10	4.9	0.14	0.02	1.13
Espinaca negra	20	7.8	0.56	0.18	0.98
Albahaca (4)	5	2.15	0.145	0.06	0.365
fresco de vaca	7	16.1	1.106	1.225	0.154
Carne, pulpa	120	138	20.56	1.92	0
Papaya (3)	200	69	0.8	0.2	16.4
Maracuyá. jugo de	50	35.6	0.45	0.05	7.9
Azúcar rubia	30	114.8	0	0	29.49
TOTAL	847	960.15	36.351	36.965	99.189

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 frescas (4)	30	31.8	1.2	0.18	5.64
Zanahoria (2)	20	8.2	0.12	0.1	1.84
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Aceite vegetal de maíz	5	44.3	0	5	0
Carne, pulpa	110	187	18.9	11.22	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	2.88	0.12	30.24
Queque Con saborizante	50	182.3	3.45	5.65	29.15
TOTAL	435	720	27.83	22.39	98.57

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2400.15	91.186	63.745	343.104



MENU N° 2  
APORTE NUTRICIONAL

2401.95

DESAYUNO N°2	ALMUERZO 2	CENA 2
1 TZ. 200cc. QUINUA /AVENA CON PIÑA	250 gr. ENSALADA DE LECHUGA +BROCOLI+PIMIE	SALTADO DE RES
1 VASO 250cc. YOGURT	ARROZ CON FREJOL CANARIO	ARROZ
2 Ud. PAN	PESCADO APANADO	MAZAMORRA MORADA
QUESO FRESCO	MANZANA	200 cc. INFUSION
MANDARINA	200CC DE REFresco DE PIÑA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Yogurt Frutado con azúcar	250	215	10.5	2.75	38
Avena Copos	10	39.4	2.45	0.79	6.73
Quinoa Cruda (3)	14	52.36	3.56	0.812	9.282
Piña (2)	10	3.8	0.12	0.02	0.98
Aceitunas negras. preparadas (x)	10	30.4	2.3	2.24	3.03
Mandarina (2)	200	70	2.1	0.6	17.2
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Tolete	70	233.8	6.02	0	49.98
TOTAL	584.00	720.76	27.05	7.21	144.86

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
Brócoli (3)	20	8	0.98	0.18	1.14
Pimiento	20	7	0.3	0.1	1.54
Limón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Frijol canario	100	166	9.7	0.5	31.5
Merluza (3)	120	95.2	20.16	0.36	0
Harina de (3)	10	38.5	1.05	0.2	7.48
Aceite vegetal de maíz	17	150.28	0	17	0
Manzana (2)	200	108	0.6	0.2	29.2
Maracuyá, jugo de	250	170.3	0.9	0.25	39.5
Azúcar rubia	25	115	0	0	24.575
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	94	1.92	0.08	20.16
Ajos	4	5.16	0.224	0.032	1.216
TOTAL	861	960.84	36.009	18.932	157.186

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Cebolla de cabeza (2)	30	14.7	0.42	0.06	3.39
Tomate (4)	20	3.8	0.18	0.04	0.86
Ají amarillo	5	1.95	0.045	0.035	0.44
Carne, pulpa	100	105	21.3	1.6	0
Aceite vegetal de maíz	15	134.5	0	15	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	20	23	0.48	0.02	5.04
Morado	50	177.2	3.8	1.7	38.1
Chuño (4) (x)	15	50.7	0.295	0.075	11.655
Azúcar rubia	45	171	0	0	44.235
Pasas sin semilla	15	38.5	0.54	0.06	9.57
TOTAL	315	720.35	27.06	18.59	113.29

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.95	90.119	44.734	415.338

*[Firma]*  
Lic. Sulmy C. Quiroz Ubillús  
CNP. N° 1826



## MENU N° 3

## APORTE NUTRICIONAL

2400.67

DESAYUNO 3	ALMUERZO 3	CENA 3
1 TZ. 200cc.QUINUA /CON MANZANA	SOPA DE VERDUAS 350 CC/MOTE	PESCADO ENCEBOLLADO
1 TZ. 250 cc. LECHE DESCREMADA	ENSALADA DE CAIGUA+TOMATE	ARROZ CON PIMIENTO
2 Ud. PAN	ARROZ	MAZAMORRA DE PIÑA
ASADO DE RES	HIGADO ENCEBOLLADO	FUSION 200 CC
GRANADILLA	LIMA	
	200CC DE REFRESCO DE MANZANA	

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
Quinua 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
Acelite 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.
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)	40	10.4	0.28	0.08	2.56
Papa blanca (32)	40	38.8	0.84	0.04	8.92
Caigua (2)	50	7.5	0.25	0.1	1.65
Mote de (x)	15	18.3	0.39	0.195	3.165
Carne, pulpa	40	70	6.5	4.08	0
Tomate (4)	30	6.5	0.8	0.06	1.29
Ulmón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	139	2.5	0.12	30.24
Higado	120	155.3	22	5.52	0
Cebolla de cabeza (2)	30	14.7	0.42	0.06	3.39
Aji amarillo	10	4.1	0.09	0.07	0.88
Acelite vegetal de maíz	20	176.8	0	20	0
Lima (2)	200	54	1.2	0.8	11.8
Manzana (2)	250	135	0.75	0.25	36.5
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
TOTAL	1040	960.2	36.505	31.585	133.45

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Cebolla de cabeza (2)	30	14.7	0.42	0.06	3.39
Merluza (3)	120	88.8	22.3	0.36	0
Aji amarillo	5	1.95	0.045	0.035	0.44
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	2.88	0.12	30.24
Pimiento	15	5.25	0.225	0.075	1.155
Ajos	3	3.87	0.168	0.024	0.912
Acelite vegetal de maíz	18	156.2	0	18	0
Chuño (4) (x)	15	45.6	0.285	0.075	11.655
Azúcar rubia	45	171	0	0	44.235
Piña (2)	250	95	1	0.5	24.5
TOTAL	621	720.37	27.323	19.249	116.527

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2400.67	90.978	62.019	374.822

C. FERNANDEZ LIBRERO  
 ENFERMERO



MENU N° 4

APORTE NUTRICIONAL

2400.93

DESAYUNO 4	ALMUERZO 4	CENA 4
1 TZ. 200cc. AVENA CON MARACUYA	250 GR ENSALADA LECHUGA +ZARZA CRIOLLA	POLLO MECHADO
1 VASO 250cc. YOGURT	ARROZ	ARROZ A LA JARDINERA
2 Ud. PAN	PARIHUELA DE MARAISOS MARISCOS	MAZAMORRA DE GELAINA
HUEVO REVUELETO	NARANJA	IFUSION 200 CC
MANZANA	200CC DE REFRESCO DE MEMBRILLO	

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
Yogurt Frutado con azúcar	250	215	10.5	2.75	38
Maracuyá, jugo de	15	10.05	0.135	0.015	2.37
de gallina, crudo	60	84.6	8.9	5.04	1.08
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Tolete	70	233.8	6.02	0	49.98
Aceite vegetal de maíz	7	61.88	0	7	0
TOTAL	432	720.73	27.005	15.595	117.82

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
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Ulmón, 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
Ajos	5	6.45	0.28	0.04	1.52
Aceite vegetal de maíz	10	88.4	0	10	0
Merluza (3)	150	111	20.3	0.45	0
Choros	15	13.05	0.9	0.51	0
Calamar grande ó pota	50	23.5	7	0.1	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
Camote amarillo (5)	200	232	2.4	0.4	55.2
Fresco, choclo (4)	60	77.4	1.06	0.48	16.68
Naranja de Huando	200	90	0.8	0.4	21.8
Membrillo (2)	195	85.35	0.585	0.195	22.425
Azúcar rubia	30	116	0	0	29.49
TOTAL	1055	960.1	36.025	12.8	173.11

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Carne, pulpa	110	187	20.02	11.22	0
Ajos	10	12.9	0.56	0.08	3.04
Aceite vegetal de maíz	8	70.72	0	8	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Pimiento	15	5.25	0.225	0.075	1.155
Arvejas frescas (4)	30	31.8	2.13	0.18	5.64
Pasas sin semilla	3	7.23	0.072	0.012	1.914
Chuño (4) (x)	15	47.2	0.285	0.075	11.655
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
Gelatina Con gel y saborizantes	30	114	2.1	0	26.04
TOTAL	341	720.1	27.312	19.722	108.924

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2400.93	90.347	48.117	399.854

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



MENU N° 5

APORTE NUTRICIONAL

2400.88

DESAYUNO S	ALMUERZO S	CENA S
1 TZ. 200cc. AVENA /QUINUA CON PIÑA	SOPA DE VERDUAS 350 CC/CHOCHOCA /RES	OLLUQUITOS CON RES
1 TZ. 250 cc. LECHE DESCREMADA	ENSALADA DE LECHUGA+RABANITO	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	TALLARINES ROJOS	MAZAMORRA DE DURAZNO
ACEITUNA	PAVITA MECHADA	FUSION 200 CC
PERA	MANDARINA	
	200CC DE REFRESCO DE LIMA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Avena, hojuelas cruda (3)	15	52.05	1.995	0.6	10.8
Quinua Cruda (3)	14	52.36	2.56	0.812	9.282
leche descremada	125	102.5	8.5	1.125	14.5
Piña (2)	20	7.6	1.2	0.04	1.96
Azúcar rubia	38	143.1	0	0	37.354
Pan Tipo tolete	70	227.5	7.91	2.03	43.61
Acetuna Botija, en salmuera	10	29.4	2.8	3.02	0.37
Pera de agua (3)	200	106	2.1	1.2	26
TOTAL	492.00	720.51	27.07	8.83	143.88

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	38.8	0.84	0.04	8.92
Caigua (2)	20	3	0.1	0.04	0.66
Chochoca de (x)	15	55.4	0.78	0.375	11.7
Carne, pulpa de res	40	42	6.5	0.64	0
Lechuga larga (2)	10	1.9	0.15	0.02	0.39
Rabanitos	10	1.6	0.5	0.01	0.29
Limon, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Fideos tallarin (sancochado)	110	118	2.2	0	23.43
Carne, pulpa	150	402	22.1	30.3	0
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	40	7.6	0.32	0.08	1.72
Aji amarillo	3	1.17	0.027	0.021	0.264
Ajos	3	3.87	0.168	0.024	0.912
Mandarina (2)	200	70	1.1	0.6	17.2
Lima (2)	250	67.5	1.2	1	14.75
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
TOTAL	1016	960.24	36.96	33.46	117.471

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Olluco (2)	100	62	1.2	0.1	14.3
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	7	9.03	0.392	0.056	2.128
Aceite vegetal de maíz	10	86.2	0	10	0
Carne, pulpa	100	105	21.3	1.6	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Chucho (4) (x)	15	45.3	0.285	0.075	11.655
Bianquillos (2)	250	155	1.5	0.25	42.75
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
TOTAL	642	720.13	27.037	12.241	133.433

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2400.88	91.062	54.528	394.78



MENU N° 6

APORTE NUTRICIONAL

2401.26

DESAYUNO 6	ALMUERZO 6	CENA 6
1 TZ. 200cc.QUINUA /CON MEMBRILLO	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	PESCADO GUISADO
1 VASO 250cc. YOGURT	COLIFLOR+PIMIENTO+CAIGUA	ARROZ/ALVERJADO
2 Ud. PAN	ARROZ	QUEQUE
QUESO FRESCO	PESCADO SUDADO C/YUCA SANCOCHADA	IFUSION 200 CC
PAPAYA	LIMA	
	200CC DE REFRESCO DE MANZANA	

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
Membrillo (2)	20	8.6	0.06	0.02	2.3
Yogurt Frutado con azúcar	250	215	10.5	2.75	38
Pan Tipo tolete	70	227.5	7.91	2.03	43.61
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
fresco de vaca	40	92	6.32	7	0.88
Papaya (3)	200	64	0.8	0.2	16.4
TOTAL	610	720.5	26.95	12.58	127.48

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Coliflor (3)	30	8.4	0.7	0.18	1.32
Pimiento	30	10.5	0.5	0.15	2.31
Caigua (2)	40	8	0.2	0.08	1.32
Limón, jugo de	3	0.9	0.015	0.006	0.291
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Ajos	5	6.45	0.29	0.04	1.52
Aceite vegetal de maíz	10	88.4	0	10	0
Bonito (2)	120	167.3	28.08	5.04	0
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	20	3.8	1.2	0.04	0.86
Lima (2)	200	54	1.2	0.8	11.8
Manzana (2)	250	135	0.75	0.25	36.5
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Yuca sancochada(3)	200	300	1	0.4	72.8
TOTAL	1028	960.55	36.135	17.106	170.801

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Toyo	120	99.6	18.5	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
Aji amarillo	3	1.17	0.027	0.021	0.264
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	2.88	0.12	30.24
Arvejas frescas (4)	30	31.8	2.13	0.18	5.64
Ajos	6	7.74	0.336	0.048	1.824
Aceite vegetal de maíz	7	62	0	7	0
Queque Con saborizante	80	290.3	3.5	9.04	46.64
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
TOTAL	426	720.21	27.813	16.969	107.388

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.26	90.898	46.655	405.669

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



MENU N° 7

APORTE NUTRICIONAL

2455.5

DESAYUNO 7	ALMUERZO 7	CENA 7
AVENA CON MANZANA 1 TAZA 20CC	SOPA DE VERDUAS 350 CC / POLLO	POLLO AL HORNO CON LOCRO DE ZAPALLO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA DE BETERRAGA+LECHUGA+ZARZA CRIARROZ	
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	MAZAMORRA MORADA
JAMONADA DE POLLO	ESTOFADO DE POLLO	INFUSION 200 CC
NARANJA	SANDIA	
	200CC DE REFRESCO DE TAMARINDO	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Avena Copos	15	59.1	2.175	1.185	10.095
Manzana (2)	20	10.8	0.06	0.02	2.92
leche descremada	125	102.5	8.5	1.125	14.5
Pan Tipo tolete	70	227.5	7.91	2.03	43.61
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
Jamonada	40	133.2	6.28	11.8	0
Naranja de Huando	200	90	2.4	0.4	21.8
TOTAL	510	775.1	27.325	16.56	132.245

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)	40	16.4	0.24	0.2	3.68
Zapallo macre (2)	40	10.4	0.28	0.08	2.56
Papa blanca (32)	140	135.8	1.8	0.14	31.22
Calgua (2)	30	4.5	0.15	0.06	0.99
Carne, pulpa	150	255	25.2	15.3	0
Remolacha raíz Beterraga	20	8.8	0.34	0.02	1.9
Lechuga larga (2)	10	1.9	0.15	0.02	0.39
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	1.4	0.04	2.26
Limon, jugo de	3	0.9	0.015	0.006	0.291
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	2.75	0.12	30.24
Ajos	5	6.45	0.28	0.04	1.52
Aceite vegetal de maíz	10	88.9	0	10	0
Tomate (4)	10	1.9	0.08	0.02	0.43
Arvejas frescas (4)	30	31.8	1.5	0.18	5.64
Sandia	200	48	1.4	0.2	11.8
Tamarindo	30	81.6	0.93	0.12	21.54
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
TOTAL	908	960.25	36.855	26.646	145.191

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Carne, pulpa	110	187	18.2	11.22	0
Zapallo macre (2)	100	26	0.7	0.2	6.4
Papa blanca (32)	50	48.5	1.05	0.05	11.15
Fresco, choclo (4)	10	12.9	0.33	0.08	2.78
fresco de vaca	10	23	1.58	1.75	0.22
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Chuño (4) (x)	15	48.45	0.285	0.075	11.655
Morado	50	177.5	3.225	1.7	38.1
Azúcar rubia	25	95	0	0	24.575
TOTAL	470	720.15	27.57	15.195	117.3

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2455.5	91.75	58.401	394.736

*Salvador Quiroz Ubillus*  
 Lic. Salvador E. Quiroz Ubillus  
 CNP. N° 1826

*[Handwritten signatures and marks]*







MENU N° 9

2419.29

## APORTE NUTRICIONAL

DESAYUNO 9	ALMUERZO 9	CENA 9
QUINUA /CON MANZANA 1 TAZA 20CC	CALDO VERDE	PESCADO APANADO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA DE PALTA+LECHUGA+NABO	ARROZ CON VERDURAS
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	MAZAMORRA MORADA
TORTILLA DE ESPINACA	MONDONGO A LA ITALIANA	INFUSION 200 CC
PIÑA PICADA	MANDARINA	
	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
Manzana (2)	20	10.8	0.06	0.02	2.92
Leche descremada	125	102.5	8.5	1.125	14.5
Pan Tipo tolete	70	227.5	7.91	2.03	43.61
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
de gallina. crudo	60	84.6	8.1	5.04	1.08
Espinaca negra	10	3.2	0.28	0.09	0.49
Aceite vegetal de maíz	5	44.2	0	5	0
Piña (2)	200	76	0.8	0.4	19.6
TOTAL	540	738.2	27.01	14.285	128.15

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Papa blanca (32)	160	164.3	3.36	0.16	35.68
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	105	120.75	2.52	0.105	26.46
Espinaca negra	10	3.2	0.28	0.09	0.49
de gallina. crudo	50	70.5	6.75	4.2	0.9
fresco de vaca	5	11.5	0.79	0.875	0.11
Palta	50	65.5	0.85	6.25	2.8
Lechuga larga (2)	10	1.9	0.15	0.02	0.39
Nabo (2)	10	1.6	0.06	0.02	0.36
Sin análisis		0	0	0	0
Zanahoria (2)	15	6.15	0.6	0.075	1.38
Aji amarillo	3	1.17	0.027	0.021	0.264
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Mondongo	120	124.8	18.7	4.2	0
Mandarina (2)	200	70	1.2	0.6	17.2
Maracuyá. jugo de	50	33.5	0.45	0.05	7.9
Aceite vegetal de maíz	20	176.8	0	20	0
Ajos	3	3.87	0.14	0.024	0.912
Azúcar rubia	25	95	0	0	24.575
TOTAL	856	960.34	36.157	36.73	121.681

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Merluza (3)	120	88.8	20.16	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	138	1.8	0.12	30.24
Arvejas frescas (4)	30	31.8	2.13	0.18	5.64
Pimiento	20	7	0.3	0.1	1.54
Chuño (4) (x)	15	48.45	0.285	0.075	11.655
Morado	50	182.3	1.5	1.7	38.1
Pasas sin semilla	10	24.1	0.24	0.04	6.38
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
TOTAL	405	720.75	27.465	12.775	120.695

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2419.29	90.632	63.79	370.526

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



MENU N° 10

APORTE NUTRICIONAL

2408.74

DESAYUNO 10	ALMUERZO 10	CENA 10
AVENA CON PIÑA 1 TAZA 20CC	250gr. ENSALADA DE ESPINACA+PIMIENTO+RABANITOS	AJACO DE OLLUCO CON POLLO
YOGURT 1 VASO 250CC	ARROZ	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	GARBANZO GUISADO	MAZAMORRA DE MARACUYA
QUESO FRESCO	PAVITA AL SILLAO	IFUSION 200 CC
MANDARINA	PLATANO DE LA ISLA	
	200CC DE REFRESCO DE SANDIA	

ALMUERZO	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 (Z)	20	7.6	0.08	0.04	1.96
Yogurt Frutado con azúcar	250	215	10.5	2.75	38
Pan Tipo tolete	70	227.5	7.91	2.03	43.61
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
fresco de vaca	40	92	6.32	7	0.88
Mandarina (2)	200	70	1.2	0.6	17.2
TOTAL	810	727.5	27.46	13.21	128.04

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Espinaca negra	15	4.8	0.42	0.135	0.735
Pimiento	15	5.25	0.225	0.075	1.155
Rabanitos	20	2.8	0.16	0.02	0.58
Limón, jugo de	3	0.9	0.015	0.006	0.291
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Garbanzo cocido (3)	100	94	2.5	1.8	18.5
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Ajos	6	7.74	0.336	0.048	1.824
Carne, pulpa	150	400	25	30.3	0
Sillao De soya y cereales, con sal y melaza	3	1.95	2.4	0.009	0.396
Plátano de isla (4)	200	182	1.8	0.8	47.2
Sandia	250	58	1.75	0.25	14.75
Azúcar rubia	15	57	0	0	14.745
Aceite vegetal de maíz	5	44.2	0	5	0
TOTAL	882	960.44	36.806	38.563	122.596

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Olluco (2)	100	58	1.1	0.1	14.3
Papa blanca (32)	60	50.2	1.26	0.06	13.38
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	110	187	20.9	11.22	0
Aceite vegetal de maíz	5	37.3	0	5	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Chuflo (4) (x)	10	25.3	0.19	0.05	7.77
Azúcar rubia	30	107	0	0	29.49
Maracuyá, jugo de	250	157.2	2.25	0.25	39.5
TOTAL	665	720.8	27.84	16.8	126.16

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2408.74	92.106	68.573	376.796

*Alvaro Siles Ustic*  
 M. Siles Ustic  
 10/08/2020



MENU N° 11

APORTE NUTRICIONAL

2401.91

DESAYUNO 11	ALMUERZO 11	CENA 11
QUINUA /AVENA MEMBRILLO 1 TAZA 20CC	CALDO DE GALLINA	ASADO DE RES CON VERDURAS
1 TZ. 250 cc. LECHE DESCREMADA	LECHUGA+ZARZA CRIOLLA	ARROZ
2 Ud. PAN	ARROZ	QUEQUE
HOMELET CON JAMON DE PAVITA	PESCADO SUDADO	INFUSION 200 CC
PERA	UVA	
	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
Quinua Cruda (3)	10	37.4	1.36	0.58	6.63
Membrillo (2)	20	8.6	0.06	0.02	2.3
leche descremada	125	102.5	8.5	1.125	14.5
Pan Tipo tolete	70	227.5	7.91	2.03	43.61
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
Jamonada	15	49.95	1.255	4.425	0
de gallina. crudo	50	70.5	6.75	4.2	0.9
Aceite vegetal de maíz	8	70.72	0	8	0
		0	0	0	0
TOTAL	338	720.57	27.285	21.17	104.16

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
Arvejas frescas (4)	30	31.8	1.13	0.18	5.64
Papa blanca (32)	40	40.2	0.84	0.04	8.92
Fideos tallarín (sancochado)	15	15	0.465	0	3.195
Pechuga, pulpa	40	43.2	5.58	1.16	0
Lechuga larga (2)	10	1.9	0.15	0.02	0.39
Cebolla de cabeza (2)	40	19.6	0.56	0.08	4.52
Limón, jugo de	3	0.9	0.5	0.006	0.291
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Ajos	6	7.74	0.336	0.048	1.824
Aceite vegetal de maíz	6	55.34	0	6	0
Toyo	120	99.6	20.5	0.48	0
Tomate (4)	20	3.8	0.16	0.04	0.86
Uva Italia (2)	200	132	0.8	0.2	35.4
Piña (2)	250	95	1	0.5	24.5
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Camote amarillo (5)	200	232	2.4	0.4	55.2
TOTAL	1120	960.38	36.801	9.434	183.64

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Carne, pulpa	120	126	20.5	1.92	0
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Aji colorado seco, panca (2) (x)	3	8.76	0.21	0.234	1.761
Arvejas frescas (4)	30	31.8	0.98	0.18	5.64
Zanahoria (2)	20	10.5	0.12	0.1	1.84
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	1.22	0.12	30.24
Queque Con saborizante	90	320.1	4.2	10.17	52.47
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
TOTAL	423	720.96	27.51	12.764	113.871

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.91	54.795	33.934	218.031

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



## MENU N° 12

## APORTE NUTRICIONAL

2401.84

DESAYUNO 12	ALMUERZO 12	CENA 12
QUINUA CON BLANQUILLO 1 TAZA 20CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	ESCABECHE DE PESCADO
YOGURT 1 VASO 250CC	LECHUGA+PAPA+CHOCLO+ZANAHORIA	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	MAZAMORRA DE NARANJA
ACEITUNA	FRICASE DE POLLO	INFUSION 200 CC
PAPAYA	PERA	
	200CC DE REFresco DE MELON	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Quinoa Cruda (3)	25	93.5	3.4	1.45	16.575
Blanquillos (2)	25	16	0.15	0.025	4.275
Aceituna Botija, en salmuera	10	29.4	0.18	3.02	0.37
Pan Tipo tolete	70	227.5	7.91	2.03	43.61
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Yogurt Frutado con azúcar	250	214	15.5	2.75	38
Papaya (3)	200	64	0.8	0.2	16.4
TOTAL	600	720.4	27.94	9.475	138.89

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
Papa blanca (32)	30	29.1	0.63	0.03	6.69
Fresco, choclo (4)	15	15.2	0.495	0.12	4.17
Zanahoria (2)	40	16.4	0.24	0.2	3.68
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Ajos	3	3.87	0.168	0.024	0.912
Aceite vegetal de maíz	6	51.3	0	6	0
Carne, pulpa	110	185	22.6	11.22	0
Cebolla de cabeza (2)	10	4.9	0.14	0.02	1.13
Leche descremada	15	12.3	6.8	0.135	1.74
Mantequilla Grasa de leche	5	33.2	0.03	4.06	0
Pera de agua (3)	200	102	0.8	1.2	26
Melón (4)	250	57.5	1.25	0.25	14.5
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Yuca sancochada (3)	200	280	1	0.4	72.8
TOTAL	994	960.67	36.223	23.759	171.832

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Merluza (3)	120	88.8	20.16	0.36	0
Harina de (3)	10	35.9	1.05	0.2	7.48
Aceite vegetal de maíz	15	132.6	0	15	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	2.88	0.12	30.24
Chufa (4) (x)	15	46.9	0.285	0.075	11.655
Naranja de Huando	250	110.7	3	0.5	27.25
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
Cebolla de cabeza (2)	30	14.7	0.42	0.06	3.39
Aji amarillo	3	1.17	0.027	0.021	0.264
TOTAL	603	720.77	27.822	16.336	119.599

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.84	91.985	49.57	430.321

*Salvador Jimenez Collis*  
 Dr. Salvador Jimenez Collis  
 12/01/2012



## MENU N° 13

## APORTE NUTRICIONAL

2402.33

DESAYUNO 13	ALMUERZO 13	CENA 13
AVENA CON PIÑA 1 TAZA 20CC	SOPA DE VERDURAS	ENROLLADO DE POLLO CON VERDURAS
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA DE BROCOLI+TOMATE	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ CON MARISCOS	MAZAMORRA DE MEMBRILLO
SALTADO DE RES	YUCA SANCOCHADA	IFUSION 200 CC
LIMA	PLATANO DE LA ISLA	
	200CC DE REFresco DE LIMA	

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	7.6	0.08	0.04	1.96
Leche descremada	125	102.5	8.5	1.125	14.5
Pan Tipo tolete	70	227.5	6.91	2.03	43.61
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
Carne, pulpa	60	63	8.78	0.96	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
Lima (2)	200	54	1.2	0.8	11.8
TOTAL	572	720.48	27.36	12.825	121.04

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)	25	6.5	0.175	0.05	1.6
Papa blanca (32)	40	38.8	0.84	0.04	8.92
Calgua (2)	15	2.25	0.075	0.03	0.495
Brócoli (3)	50	20	2.45	0.45	2.85
Tomate (4)	40	7.6	0.32	0.08	1.72
Limón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	2.4	0.08	20.16
Calamar grande ó pota	50	23.5	6.5	0.1	0
Pulpo (2)	50	35.5	7.5	0.7	0
Choros	50	43.5	8.5	1.7	0
Cebolla de cabeza (2)	25	12.25	0.35	0.05	2.825
Tomate (4)	25	4.75	0.2	0.05	1.075
Arvejas frescas (4)	30	31.9	2.13	0.18	5.64
Yuca sancochada(3)	200	300	1	0.4	72.8
Plátano de isla (4)	200	182	1.8	0.8	47.2
Lima (2)	250	67.8	1.5	1	14.75
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
TOTAL	1195	960.15	36.225	5.92	203.26

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
Aji 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
Chufio (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
2401.33	91.095	31.365	446.255

Lic. Sulmy C. Oñero Phillips  
CNE 11 060



MENU N° 14

APORTE NUTRICIONAL

2427.73

DESAYUNO 14	ALMUERZO 14	CENA 14
QUINUA /AVENA CON MANZANA 1 TAZA 20CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	PICANTE DE RES
YOGURT 1 VASO 250CC	PALTA+TOMATE+PEPINILLO	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	TALLARINES VERDES	QUEQUE
QUESO FRESCO	BISTECK	IFUSION 200 CC
PIÑA	PAPAYA	
	200CC DE REFRESCO DE TAMARINDO	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Avena Copos	15	57.1	2.175	1.185	10.095
Quinua Cruda (3)	20	72.8	2.72	1.16	13.26
Manzana (2)	15	8.1	0.045	0.015	2.19
Yogurt Frutado con azúcar	250	215	12.5	2.75	38
Azúcar rubia	15	57	0	0	14.745
Pan Tipo tolete	70	197.5	8.91	2.03	43.61
Acetuna Botija, en salmuera	10	37.4	0.18	3.02	0.37
Piña (2)	200	76	0.8	0.4	19.6
TOTAL	595	720.9	27.33	10.56	141.87

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Palta	50	70.2	0.85	6.25	2.8
Tomate (4)	40	9.5	0.32	0.08	1.72
Pepinillo o Pepino de mesa	40	5.6	0.2	0.04	1.04
Limón, jugo de	3	0.9	0.015	0.006	0.291
Fideos tallarin (sancochado)	110	110	2.41	0	23.43
Albahaca (4)	15	6.45	0.435	0.18	1.095
Espinaca negra	20	7.5	0.56	0.18	0.98
Fresco de vaca	10	23	1.58	1.75	0.22
Leche descremada	20	19.5	1.36	0.18	2.32
Cebolla de cabeza (2)	10	5.4	1.4	0.02	1.13
Ajos	5	7.45	0.28	0.04	1.52
Carne, pulpa	120	126	25.56	1.92	0
Aceite vegetal de maíz	20	176.8	0	20	0
Manzana (2)	200	110	0.6	0.2	29.2
Tamarindo	30	85.2	0.8	0.12	21.54
Azúcar rubia	30	122	0	0	29.49
Mantequilla Grasa de leche	10	75.2	0.06	8.12	0
TOTAL	733	960.7	36.43	39.086	116.776

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Carne, pulpa	100	105	20.3	1.6	0
Papa blanca (32)	60	59.2	1.26	0.06	13.38
Yuca sancochada(3)	50	75	0.25	0.1	18.2
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	15	3.88	0.12	0.03	0.645
Sin análisis		0	0	0	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Queque Con saborizante	85	298.85	3.865	9.605	49.555
Azúcar rubia	20	76.4	0	0	19.66
TOTAL	185	720.13	27.995	11.515	123.86

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.73	91.755	61.161	382.506

CNP. N° 1826



MENU N° 15

APORTE NUTRICIONAL

2401.34

DESAYUNO 15	ALMUERZO 15	CENA 15
QUINUA /CON FRUTA 1 TAZA 20CC	SOPA DE HABAS CON RES	AJIACO DE PESCADO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA TOMATE+ PEPINILLO+RABANITO	ARROZ ALVERJADO
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ CON PESCADO AL HORNO	MAZAMORRA DE DURAZNO
POLLO MECHADO	CAMOTE SANCOCHADO	INFUSION 200 CC
PERA	NARANJA	
PERA	200CC DE REFRESCO DE LIMA	

ALMUERZO	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
Membrillo (2)	10	4.3	0.03	0.01	1.15
leche descremada	125	102.5	8.5	1.125	14.5
Pan Tipo tolete	70	227.5	7.91	2.03	43.61
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Carne, pulpa	70	119	8.74	7.14	0
Ajos	1	1.29	0.056	0.008	0.304
AjÍ colorado seco, panca (2) (x)	2	5.84	0.14	0.156	1.174
Aceite vegetal de maíz	8	76.72	0	8	0
Mandarina (2)	200	70	1.2	0.6	17.2
TOTAL	516	720.55	27.936	19.649	104.228

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Aplo	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)	40	10.4	0.28	0.08	2.56
Papa blanca (32)	40	38.8	0.84	0.04	8.92
Caigua (2)	30	4.5	0.15	0.06	0.99
Habas frescas	25	37.75	2.825	0.2	6.475
Carne, pulpa	40	42	6.52	0.64	0
Tomate (4)	40	7.6	0.32	0.08	1.72
Pepinillo o Pepino de mesa	40	4.4	0.5	0.04	1.04
Rabanitos	30	4.2	0.12	0.03	0.87
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
Ajos	6	7.74	0.336	0.048	1.824
Aceite vegetal de maíz	5	48.5	0	5	0
Merluza (3)	120	90.5	18.5	0.36	0
Naranja de Huando	200	90	1.2	0.4	21.8
Membrillo (2)	250	120.3	0.75	0.25	28.75
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
Camote amarillo (5)	200	232	1.5	0.4	55.2
TOTAL	1221	960.49	36.246	7.918	183.364

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
ALIMENTOS	gr. o cc.	kcal	gr.	gr.	gr.
Merluza (3)	110	81.4	18.48	0.33	0
Papa blanca (32)	100	97	2.1	0.1	22.3
Yuca sancochada(3)	60	90	0.3	0.12	21.84
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Arvejas frescas (4)	30	31.8	2.13	0.18	5.64
Chufa (4) (x)	15	44.3	0.295	0.075	11.655
Blanquillos (2)	250	140	1.5	0.25	42.75
Azúcar rubia	40	134	0	0	39.32
TOTAL	705	720.3	27.005	1.175	165.925

Energ.	Prot.	Grasas	CHO
2401.34	91.187	28.742	453.517

*Lic. Sulmy E. Quiroz Uñillos*  
CNP - N° 1626



MENU N° 16

APORTE NUTRICIONAL:

2402

DESAYUNO N° 16	ALMUERZO N° 16	CENA N° 16
AVENA CON FRUTA 1 TAZA 200CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	SECO DE POLLO
YOGURT 1 VASO 250CC	BETERRAGA+ZANAHORIA+PAPA	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ CON POLLO	QUEQUE
JAMONADA DE POLLO	LIMA	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	200CC DE REFresco DE LIMÓN	
SANDIA		

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Avena, hojuelas cruda (3)	20	69.4	2.66	0.8	14.4
Blanquillos (2)	32	20.48	0.192	0.032	5.472
yogurt	250	115	10.25	2.5	13
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Jamonada Tipo Bologna	55	158.4	6.325	13.2	3.025
TOTAL	647	720.28	27.607	18.472	114.567

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Remolacha raíz Beterraga	85	37.4	1.445	0.085	8.075
Zanahoria (2)	85	34.85	0.51	0.425	7.82
Papa blanca (32)	80	77.6	1.68	0.08	17.84
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	2.88	0.12	30.24
Limón, jugo de	10	3	0.05	0.02	0.97
Caldo de pollo Cubos,extracto,harina,	10	29.4	1.4	2.25	0.88
Ajos	10	12.9	0.56	0.08	3.04
Aceite vegetal de maíz	20	176.8	0	20	0
Carne, pulpa	110	187	20.02	11.22	0
Cebolla de cabeza (2)	25	12.25	1.4	0.05	2.825
Tomate (4)	25	4.75	0.2	0.05	1.075
Zanahoria (2)	25	10.25	0.15	0.125	2.3
Arvejas frescas (4)	25	26.5	1.775	0.15	4.7
Fresco. choclo (4)	25	32.25	0.825	0.2	6.95
Culantro (3)	20	8.8	0.66	0.26	1.4
Aji amarillo	10	3.9	0.09	0.07	0.88
Aji colorado seco, panca (2) (x)	10	29.2	0.7	0.78	5.87
Lima (2)	200	54	1.2	0.8	11.8
Limón, jugo de	20	6	0.1	0.04	1.94
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
TOTAL	380	960.85	35.645	36.805	128.265

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Carne, pulpa	110	187	20.02	11.22	0
Arvejas frescas (4)	10	10.6	0.71	0.06	1.88
Culantro (3)	5	2.2	0.165	0.065	0.35
Zanahoria (2)	5	2.05	0.03	0.025	0.46
Ajos	3	3.87	0.168	0.024	0.912
Cebolla de cabeza (2)	5	2.45	0.07	0.01	0.565
Aceite vegetal de maíz	5	44.2	0	5	0
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	80	287.2	6.56	0.4	62.24
Queque Con pasas y/o frutas confitad.	30	105.3	1.68	2.16	19.62
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
TOTAL	273	720.87	29.403	18.964	105.687

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2402	92.655	74.241	348.519



MENU N° 17

APORTE NUTRICIONAL:

2403.13

DESAYUNO N° 17	ALMUERZO N° 17	CENA N° 17
QUINUA /AVENA CON FRUTA 1 TAZA 200CC	CHUPE DE PESCADO	RES /SALTADO DE OLLUCO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA DE LECHUGA+RABANITO	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	MANDARINA	MAZAMORRA DE MARACUYA
QUESO FRESCO	200CC DE REFresco DE PIÑA	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION		
NARANJA		

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Quinoa Cruda (3)	18	67.32	2.448	1.044	11.934
Avena, hojuelas cruda (3)	20	69.4	2.66	0.8	14.4
Manzana (2)	20	10.8	0.06	0.02	2.92
leche descremada	125	102.5	8.5	1.125	14.5
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Queso tipo Ricotta Blando, no madurado, descr	80	84	9.12	2.56	5.84
Naranja	200	80	1.2	0.4	20.2
<b>TOTAL</b>	<b>553</b>	<b>723.02</b>	<b>30.768</b>	<b>7.689</b>	<b>136.664</b>

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Trucha rosada	100	110	20.9	2.3	0
Aceite vegetal de maíz	35	309.4	0	35	0
Cebolla de cabeza (2)	15	7.35	0.21	0.03	1.695
Aji amarillo	5	1.95	0.045	0.035	0.44
Ajos	6	7.74	0.336	0.048	1.824
Habas frescas	15	22.65	1.695	0.12	3.885
Fresco. choclo (4)	15	19.35	0.495	0.12	4.17
de gallina. crudo	50	70.5	6.75	4.2	0.9
Papa amarilla (3)	25	25.75	0.5	0.1	5.825
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	25	28.75	2.4	0.025	6.3
leche descremada	20	16.4	1.36	0.18	2.32
Lechuga larga (2)	150	28.5	2.25	0.3	5.85
Rabanitos	100	14	0.8	0.1	2.9
Limón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Mandarina (2)	200	70	1.2	0.6	17.2
Piña (2)	150	57	0.6	0.3	14.7
Azúcar rubia	36	136.8	0	0	35.388
Chuño (4) (x)	10	32.3	0.19	0.05	7.77
<b>TOTAL</b>	<b>671</b>	<b>959.94</b>	<b>39.756</b>	<b>43.518</b>	<b>111.652</b>

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Carne, pulpa	110	115.5	23.43	1.76	0
Aceite vegetal de maíz	13	114.92	0	13	0
Caldo de carne Cubos,extracto,harina,grasa y c	5	13.5	0.64	1.035	0.4
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Olluco (2)	100	62	1.1	0.1	14.3
Ajos	5	6.45	0.28	0.04	1.52
Chuño (4) (x)	20	64.6	0.38	0.1	15.54
Maracuyá. jugo de	20	13.4	0.18	0.02	3.16
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Azúcar rubia	60	228	0	0	58.98
<b>TOTAL</b>	<b>433</b>	<b>720.17</b>	<b>28.21</b>	<b>16.175</b>	<b>116.32</b>

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2403.13	98.734	67.382	364.636

*[Handwritten signatures and marks]*

*[Handwritten signature]*  
 Lic. Sulmy C. Qarroz Ubillus  
 CNP. N° 1826



MENU N° 18

APORTE NUTRICIONAL:

2401.19

DESAYUNO N° 18	ALMUERZO N° 18	CENA N° 18
QUINUA /CON FRUTA 1 TAZA 200CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	PESCADO AL AJO
YOGURT 1 VASO 250CC	LECHUGA+TOMATE+CAIGUA	ARROZ PEREJIL
PAN 2 UNIDADES CON	ADOBO DE CHANCHO	QUEQUE
CARNE MECHADA	ARROZ	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	MENESTRA	
DURAZNO	PAPAYA	
	200CC DE REFresco DE COCONA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Quinoa Cruda (3)	18	67.32	2.448	1.044	11.934
Manzana (2)	20	10.8	0.06	0.02	2.92
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
yogurt	250	115	10.25	2.5	13
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Carne, pulpa	40	68	7.28	4.08	0
Salsa de tomate Con aceite y sal	10	14.3	0.3	0.85	1.36
Ajos	6	7.74	0.336	0.048	1.824
Blanquillos (2)	200	128	1.2	0.2	34.2
TOTAL	634	720.16	28.654	10.482	132.108

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Lechuga larga (2)	155	29.45	2.325	0.31	6.045
Rabanitos	50	7	0.4	0.05	1.45
Caigua (2)	50	7.5	0.25	0.1	1.65
Limón, jugo de	15	4.5	0.075	0.03	1.455
Aji colorado seco, panca (2) (x)	35	102.2	2.45	2.73	20.545
Ajos	40	51.6	2.24	0.32	12.16
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Vinagre	10	1.2	0	0	0.5
Carne, pulpa	120	237.6	17.28	18.12	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	2.4	0.08	20.16
Lentejas chicas cocidas (3)	100	97	6.4	0.1	18.3
Papaya (3)	200	64	0.8	0.2	16.4
Cocona	150	61.5	1.35	1.05	13.8
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
Aceite vegetal de maíz	9	79.56	0	9	0
Aji amarillo	5	1.95	0.045	0.035	0.44
TOTAL	494	960.86	36.295	32.165	144.655

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Carne, pulpa	110	115.5	23.43	1.76	0
Aceite vegetal de maíz	13	114.92	0	13	0
Caldo de carne Cubos,extracto,harina,gr	5	13.5	0.64	1.035	0.4
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Olluco (2)	100	62	1.1	0.1	14.3
Ajos	5	6.45	0.28	0.04	1.52
Chuño (4) (x)	20	64.6	0.38	0.1	15.54
Maracuyá, jugo de	20	13.4	0.18	0.02	3.16
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Azúcar rubia	60	228	0	0	58.98
TOTAL	433	720.17	28.21	16.175	116.32

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2401.19	93.159	58.822	393.083

*[Handwritten Signature]*  
 Lic. Sulmy C. Quiroz Ubiñós  
 CNP. N° 1826



MENU N° 19

APORTE NUTRICIONAL:

2403.15

DESAYUNO N° 19	ALMUERZO N° 19	CENA N° 19
AVENA CON FRUTA 1 TAZA 200CC	SOPA DE TRIGO 350 CC	POLLO AL SILLAO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA LECHUGA+PAPA+APIO+CHOCLO	TALLARINES
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	MAZAMORRA DE NARANJA
QUESO FRESCO	SALTADO DE HIGADO	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	PIÑA PICADA	
PLATANO DE SEDA	200CC DE REFresco DE SANDIA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Avena, hojuelas cruda (3)	20	69.4	2.66	0.8	14.4
Piña (2)	20	7.6	0.08	0.04	1.96
Azúcar rubia	26	98.8	0	0	25.558
leche descremada	125	102.5	8.5	1.125	14.5
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Queso tipo Ricotta Blando, no madurado,	80	84	9.12	2.56	5.84
Plátano de seda (2)	200	166	3	0.6	42
TOTAL	531	723.3	30.14	6.865	141.638

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Apio	15	3.15	0.105	0.03	0.72
Porro (2)	15	6	0.405	0.12	1.14
Zapallo macre (2)	20	5.2	0.14	0.04	1.28
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Hierba buena (3)	15	4.95	0.465	0.15	1.05
Culantro (3)	15	6.6	0.495	0.195	1.05
Carne, pulpa	40	68	7.28	4.08	0
Vinagre	15	1.8	0	0	0.75
Trigo	15	50.4	1.29	0.225	11.055
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	2.4	0.08	20.16
Lechuga larga (2)	75	14.25	1.125	0.15	2.925
Papa blanca (32)	70	67.9	1.47	0.07	15.61
Apio	100	21	0.7	0.2	4.8
Fresco. choclo (4)	30	38.7	0.99	0.24	8.34
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Tomate (4)	22	4.18	0.176	0.044	0.946
Hígado	100	127	20	4.6	0
Aceite vegetal de maíz	30	265.2	0	30	0
Piña (2)	200	76	0.8	0.4	19.6
Sandía	90	21.6	0.63	0.09	5.31
TOTAL	737	959.73	38.751	40.754	116.656

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Carne, pulpa	110	187	20.02	11.22	0
Sillao De soya, con sal y melaza	25	12	1.95	0.05	0.95
Salsa de tomate Con sal	8	7.52	0.176	0.048	1.6
Fideos tallarin (sancochado)	110	110	3.41	0	23.43
Aceite vegetal de maíz	10	88.4	0	10	0
Chuño (4) (x)	20	64.6	0.38	0.1	15.54
Naranja	142	56.8	0.852	0.284	14.342
Azúcar rubia	51	193.8	0	0	50.133
TOTAL	476	720.12	26.788	21.702	105.995

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2403.15	95.679	69.321	364.289

*Alfonso Sánchez*  
 Lic. Silvana C. Quintero  
 S. N. 1924

MENU N° 20

APORTE NUTRICIONAL:

2401.01

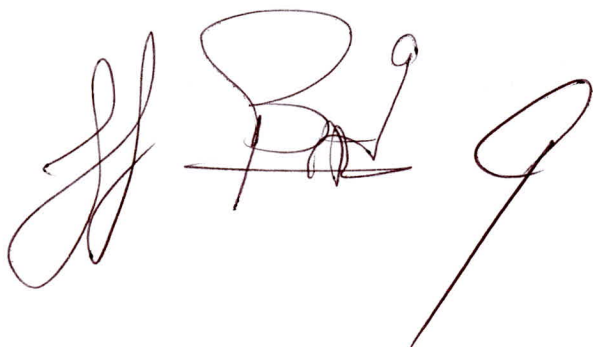
DESAYUNO N° 20	ALMUERZO N° 20	CENA N° 20
QUINUA /AVENA CON FRUTA 1 TAZA 200CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	ASADO DE RES /GUINDONES
YOGURT 1 VASO 250CC	LECHUGA +PALTA+PIMIENTO	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	TALLARINES ROJOS	MAZAMORRA DE MEMBRILLO
TORTILLA HUEVO /ESPINACA	PAVITA MECHADA	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	MELON	
UVA	200CC DE REFRESCO DE MANDARINA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Avena, hojuelas cruda (3)	10	34.7	1.33	0.4	7.2
Manzana (2)	20	10.8	0.06	0.02	2.92
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Quinoa Cruda (3)	10	37.4	1.36	0.58	6.63
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
yogurt	250	115	10.25	2.5	13
de gallina. crudo	50	70.5	6.75	4.2	0.9
Espinaca negra	15	4.8	0.42	0.135	0.735
Aceite vegetal de maíz	5	44.2	0	5	0
Uva Italia (2)	200	132	0.8	0.2	35.4
<b>TOTAL</b>	<b>640</b>	<b>720.4</b>	<b>27.75</b>	<b>14.775</b>	<b>123.825</b>

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Lechuga larga (2)	85	16.15	1.275	0.17	3.315
Palta	80	104.8	1.36	10	4.48
Pimiento	85	29.75	1.275	0.475	6.545
Limón, jugo de	5	1.5	0.025	0.01	0.485
Hierba buena (3)	5	1.65	0.155	0.05	0.35
Fideos tallarin (sancochado)	110	110	3.41	0	23.43
Salsa de tomate Con sal	8	7.52	0.176	0.048	1.6
Carne, pulpa	130	348.4	26.13	26.26	0
Cebolla de cabeza (2)	10	4.9	0.14	0.02	1.13
Aji colorado seco, panca (2) (x)	5	14.6	7	0.39	2.935
Aji amarillo	5	1.95	0.045	0.035	0.44
Aceite vegetal de maíz	14	123.76	0	14	0
Melón (4)	200	46	1	0.2	11.6
Mandarina (2)	100	35	0.6	0.3	8.6
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
<b>TOTAL</b>	<b>349</b>	<b>959.98</b>	<b>42.591</b>	<b>51.908</b>	<b>94.4</b>

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Carne, pulpa	120	126	25.56	1.92	0
Cebolla de cabeza (2)	10	4.9	0.14	0.02	1.13
Zanahoria (2)	15	6.15	0.09	0.075	1.38
Salsa de tomate Con sal	10	9.4	0.22	0.06	2
Aceite vegetal de maíz	17	150.28	0	17	0
Papas sin semilla	30	72.3	0.72	0.12	19.14
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Membrillo (2)	100	43	0.3	0.1	11.5
Chuflo (4) (x)	20	64.6	0.38	0.1	15.54
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
<b>TOTAL</b>	<b>442</b>	<b>720.63</b>	<b>29.33</b>	<b>19.475</b>	<b>110.17</b>

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2401.01	99.671	86.158	328.395



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



MENU N° 21

APORTE NUTRICIONAL:

2403.25

DESAYUNO N° 21	ALMUERZO N° 21	CENA N° 21
QUINUA /CON FRUTA 1 TAZA 200CC	SOPA DE VERDUAS 350 CC	PESCADO ENTOMATADO
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA COLIFLOR+PIMIENTO+CAIGUA	ARROZ ALVERJADO
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	QUEQUE
ACEITUNA	MILANESA DE POLLO	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	SANDIA	
MELÓN C/ YOGURT Y COPOS DE AVENA	200CC DE REFRESCO DE MENBRILLO	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Quinua Cruda (3)	20	74.8	2.72	1.16	13.26
Piña (2)	20	7.6	0.08	0.04	1.96
Azúcar rubia	19	72.2	0	0	18.677
leche descremada	125	102.5	8.5	1.125	14.5
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Aceitunas de botija	20	59.6	0.16	6.42	1.46
Melón (4)	200	46	1	0.2	11.6
Avena Copos	35	137.9	5.075	2.765	23.555
ogurt	60	27.6	2.46	0.6	3.12
TOTAL	559	723.2	26.775	14.05	125.512

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Apio	10	2.1	0.07	0.02	0.48
Porro (2)	10	4	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	15	6.15	0.09	0.075	1.38
Zapallo macre (2)	15	3.9	0.105	0.03	0.96
Fresco. choclo (4)	10	12.9	0.33	0.08	2.78
Carne, pulpa	40	68	7.28	4.08	0
Papa blanca (32)	20	19.4	0.42	0.02	4.46
Caigua (2)	10	1.5	0.05	0.02	0.33
Coliflor (3)	85	23.8	1.87	0.51	3.74
Pimiento	80	28	1.5	0.4	6.16
Caigua (2)	85	12.75	0.425	0.17	2.805
Limon, jugo de	10	3	0.05	0.02	0.97
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Carne, pulpa	110	187	20.02	11.22	0
Aceite vegetal de maiz	19	167.96	0	19	0
Harina de (2)	15	57.15	1.305	0.975	10.68
de gallina. crudo	50	70.5	6.75	4.2	0.9
sandía	200	48	1.4	0.2	11.8
Membrillo (2)	150	64.5	0.45	0.15	17.25
Azúcar rubia	23	87.4	0	0	22.609
TOTAL	742	960.01	44.305	41.33	108.224

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Tomate	120	99.6	22.44	0.48	0
Cebolla blanca	22	7.04	0.198	0.022	1.628
Salsa de tomate Con sal	40	37.6	0.88	0.24	8
Sin análisis		0	0	0	0
Sin análisis		0	0	0	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Aceite vegetal de maiz	25	221	0	25	0
Perejil (3)	15	8.4	0.72	0.105	0.975
Queque Con pasas y/o frutas confitadas	40	140.4	2.24	2.88	26.16
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
TOTAL	372	720.04	28.398	28.807	86.413

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2403.25	99.478	84.187	320.149



MENU N° 22

APORTE NUTRICIONAL :

2401.09

DESAYUNO N° 22	ALMUERZO N° 22	CENA N° 22
AVENA CON MEMBRILLO 1 TAZA 200CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	ENROLLADO DE POLLO
YOGURT 1 VASO 250CC	ENSALDA LECHUGA+CAIGUA+ZARZA CRIOLLA	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ CON CHANCHO	QUEQUE
QUESO FRESCO	PLATANO DE SEDA	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	200CC DE REFRESCO DE MARACUYA	
GRANADILLA		

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Avena, hojuelas cruda (3)	20	69.4	2.66	0.8	14.4
Membrillo (2)	21	9.03	0.063	0.021	2.415
Azúcar rubia	23	87.4	0	0	22.609
yogurt	250	115	10.25	2.5	13
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Queso tipo Ricotta Blando, no madurado,	80	84	9.12	2.56	5.84
Granadilla (2)	200	160	4.4	4	31.2
TOTAL	654	719.83	33.273	11.621	126.844

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Lechuga larga (2)	85	16.15	1.275	0.17	3.315
Caigua (2)	80	12	0.4	0.16	2.64
Cebolla de cabeza (2)	85	41.65	1.19	0.17	9.605
Limón, jugo de	30	9	0.15	0.06	2.91
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	120	138	2.88	0.12	30.24
Carne, pulpa	100	198	14.4	15.1	0
Ajos	30	38.7	1.68	0.24	9.12
Ají colorado seco, panca (2) (x)	10	29.2	0.7	0.78	5.87
Aji amarillo	20	7.8	0.18	0.14	1.76
Arvejas frescas (4)	30	31.8	7.1	0.18	5.64
Caigua (2)	35	5.25	0.175	0.07	1.155
Zapallo loche (3)	30	24	0.48	0.03	6.33
Culantro (3)	33	14.52	1.089	0.429	2.31
Aceite vegetal de maíz	5	44.2	0	5	0
Plátano de seda (2)	200	166	3	0.6	42
Maracuyá, jugo de	150	100.5	1.35	0.15	23.7
Azúcar rubia	22	83.6	0	0	21.626
TOTAL	475	960.37	36.049	23.399	168.221

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Pollo Pechuga	110	118.8	21.12	3.19	0
Papa blanca (32)	40	38.8	0.84	0.04	8.92
Ajos	7	9.03	0.392	0.056	2.128
Aji colorado seco, panca (2) (x)	10	29.2	0.7	0.78	5.87
Cebolla blanca	15	4.8	0.135	0.015	1.11
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Aceite vegetal de maíz	14	123.76	0	14	0
Mantequilla	10	72.9	0.2	8.2	0
Queque Con pasas y/o frutas confitadas	40	140.4	2.24	2.88	26.16
Azúcar rubia	24	91.2	0	0	23.592
TOTAL	350	720.89	27.547	29.241	87.94

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2401.09	96.869	64.261	383.005

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



08

MENU N° 23

APORTE NUTRICIONAL:

2400.29

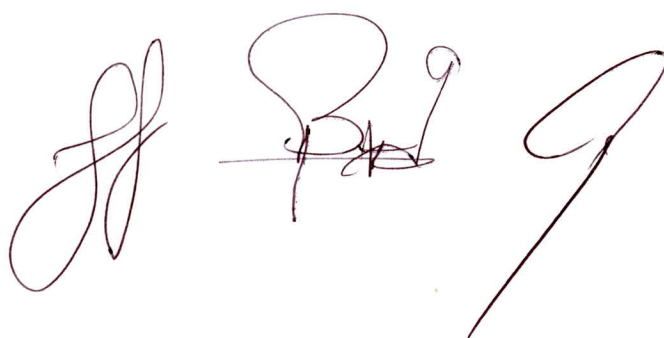
DESAYUNO N° 23	ALMUERZO N° 23	CENA N° 23
QUINUA /AVENA CON MANZANA1 TAZA 200CC	SOPA DE QUINUA 350 CC	SECO DE RES
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA TOMATE+CAIGUA+RABANITO	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	TALLARIN VERDES	MAZAMORRA MORADA
ASADO DE RES	POLLO APANADO	INFUSION 200 CC
FRUITA DE LA ESTACION	PAPAYA	
NARANJA	200CC DE REFresco DE TAMARINDO	

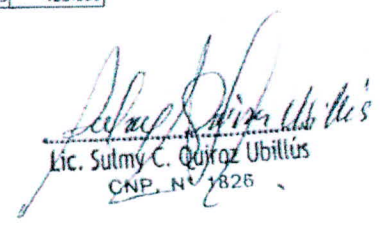
DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Avena, hojuelas cruda (3)	10	34.7	1.33	0.4	7.2
Quinoa Cruda (3)	10	37.4	1.36	0.58	6.63
Manzana (2)	20	10.8	0.06	0.02	2.92
leche descremada	125	102.5	8.5	1.125	14.5
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Azúcar rubia	36	136.8	0	0	35.388
Carne, pulpa	60	63	12.78	0.96	0
Naranja	200	80	1.2	0.4	20.2
Aceite vegetal de maíz	6	53.04	0	6	0
Ajos	5	6.45	0.28	0.04	1.52
TOTAL	532	719.69	32.29	11.265	125.738

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Apio	10	2.1	0.07	0.02	0.48
Poro (2)	10	4	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	10	4.1	0.06	0.05	0.92
Zapallo macre (2)	10	2.6	0.07	0.02	0.64
Ajos	14	18.06	0.784	0.112	4.256
Papa blanca (32)	20	19.4	0.42	0.02	4.46
Caigua (2)	10	1.5	0.05	0.02	0.33
Quinoa Cruda (3)	15	56.1	2.04	0.87	9.945
Tomate (4)	85	16.15	0.68	0.17	3.655
Caigua (2)	80	12	0.5	0.16	2.64
Rabanitos	85	11.9	0.68	0.085	2.465
Zapallo loche (3)	50	40	0.8	0.05	10.55
Fideos tallarin (sancochado)	110	110	3.41	0	23.43
Aceite vegetal de maíz	3	26.52	0	3	0
Albahaca (4)	49	21.07	1.421	0.588	3.577
Espinaca negra	48	15.36	1.344	0.432	2.352
Carne, pulpa	110	187	20.02	11.22	0
Papaya (3)	200	64	0.8	0.2	16.4
Tamarindo	100	272	3.1	0.4	71.8
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
TOTAL	775	959.86	36.519	17.497	178.32

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Carne, pulpa	120	126	25.56	1.92	0
Cebolla de cabeza (2)	10	4.9	0.14	0.02	1.13
Aceite vegetal de maíz	9	79.56	0	9	0
Aji amarillo	10	3.9	0.09	0.07	0.88
Culantro (3)	7	3.08	0.231	0.091	0.49
Arvejas frescas (4)	10	10.6	0.71	0.06	1.88
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Morado	50	178.5	3.65	1.7	38.1
Maizena	20	70.2	0.12	0.04	17.34
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
TOTAL	356	720.74	32.421	12.981	119.3

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2400.29	101.23	41.743	423.358



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

to

DESAYUNO N° 24	ALMUERZO N° 24	CENA N° 24
QUINUA /CON BLANQUILLO 1 TAZA 200CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	PESCADO/VEDURAS
YOGURT 1 VASO 250CC	PAPA+APIO+PIMIENTO	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ ARABE	MAZAMORRA DE PIÑA
JAMONADA DE POLLO	CON PAVITA AL SILLAO	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	LIMA	
MANZANA	200CC DE REFresco DE MARACUYA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Quinua Cruda (3)	20	74.8	2.72	1.16	13.26
Blanquillos (2)	20	12.8	0.12	0.02	3.42
yogurt	250	115	10.25	2.5	13
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Jamonada Tipo Bologna	55	158.4	6.325	13.2	3.025
Azúcar rubia	15	57	0	0	14.745
Manzana (2)	200	108	0.6	0.2	29.2
TOTAL	620	721	26.795	18.82	114.03

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Papa blanca (32)	85	82.45	1.785	0.085	18.955
Apio	80	16.8	0.56	0.16	3.84
Pimiento	85	29.75	1.275	0.425	6.545
Limon, jugo de	10	3	0.05	0.02	0.97
Ajos	5	6.45	0.28	0.04	1.52
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Fideos	15	54	1.41	0.03	11.73
Coca Cola	35	13.65	0	0	3.675
Tocino Ahumado	10	44	1.55	4.15	0
Pasas sin semilla	15	36.15	2.4	0.06	9.57
Carne, pulpa	120	321.6	24.12	24.24	0
Sillao De soya, con sal y melaza	5	2.4	0.39	0.01	0.19
Cebolla de cabeza (2)	15	7.35	0.21	0.03	1.695
Pimiento	15	5.25	0.225	0.075	1.155
Lima (2)	200	54	1.2	0.8	11.8
Maracuyá, jugo de	80	53.6	0.72	0.08	12.64
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Aceite vegetal de maíz	7	61.88	0	7	0
<b>TOTAL</b>	<b>462</b>	<b>960.33</b>	<b>38.095</b>	<b>37.285</b>	<b>124.105</b>

COMIDA	Cant	Energ	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Toyo	120	99.6	22.44	0.48	0
Cebolla de cabeza (2)	20	9.8	0.28	0.04	2.26
Aceite vegetal de maíz	15	132.6	0	15	0
Aji amarillo	15	5.85	0.135	0.105	1.32
Culantro (3)	15	6.6	0.495	0.195	1.05
Pimiento	15	5.75	0.225	0.075	1.155
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Piña (2)	150	57	0.6	0.3	14.7
Chufa (4) (x)	20	64.6	0.38	0.1	15.54
Azúcar rubia	65	247	0	0	63.895
<b>TOTAL</b>	<b>515</b>	<b>720.3</b>	<b>26.475</b>	<b>16.375</b>	<b>120.08</b>

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2401.63	91.365	72.48	358.215

358.215

*Palma Espina Ullate*



MENU N° 25

APORTE NUTRICIONAL:

2402.09

DESAYUNO N° 25	ALMUERZO N° 25	CENA N° 25
AVENA CON MARACUYA 1 TAZA 200CC	SOPA DE VERDUAS C/FIDEO 350 CC	POLLO/CHAMPIÑONES
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	BROCOLI+TOMATE+PEPINILLO	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	MAZAMORRA DE GELATINA
ACEITUNA	MENESTRA	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	PESCADO FRITO	
MANDARINA	GRANADILLA	
POLLO AL HORNO	200CC DE REFRESCO DE MEMBRILLO	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Avena, hojuelas cruda (3)	20	69.4	2.66	0.8	14.4
Maracuyá, jugo de	20	13.4	0.18	0.02	3.16
leche descremada	125	102.5	8.5	1.125	14.5
Azúcar rubia	35	133	0	0	34.405
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Aceitunas negras, preparadas (x)	14	42.56	0.308	3.136	4.242
Carne, pulpa	40	68	7.28	4.08	0
Mandarina (2)	200	70	1.2	0.6	17.2
Aceite vegetal de maíz	3	26.52	0	3	0
TOTAL	517	720.38	26.908	14.501	125.287

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Apio	25	5.25	0.175	0.05	1.2
Poro (2)	25	10	0.675	0.2	1.9
Zanahoria (2)	25	10.25	0.15	0.125	2.3
Zapallo macre (2)	20	5.2	0.14	0.04	1.28
Ajos	6	7.74	0.336	0.048	1.824
Papa blanca (32)	40	38.8	0.84	0.04	8.92
Calgua (2)	20	3	0.1	0.04	0.66
Brócoli (3)	85	34	4.165	0.765	4.845
Tomate (4)	85	16.15	0.68	0.17	3.655
Pepinillo o Pepino de mesa	80	8.8	0.5	0.08	2.08
Limón, jugo de	20	6	0.1	0.04	1.94
Fideos	20	72	1.88	0.04	15.64
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Lentejas chicas cocidas (3)	100	97	6.4	0.1	18.3
Toyo	100	83	18.7	0.4	0
Aceite vegetal de maíz	15	132.6	0	15	0
Granadilla (2)	200	160	4.4	4	31.2
Membrillo (2)	150	64.5	0.45	0.15	17.25
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
TOTAL	715	960.29	41.611	21.368	162.644

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Carne, pulpa	110	187	20.02	11.22	0
Hongos Secos	10	36.8	1.88	0.45	6.31
Vino Bianco (alcohol 11 %)	20	19.8	0	0	1.2
Mantequilla	18	131.22	0.36	14.76	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Chuño (4) (x)	20	64.6	0.38	0.1	15.54
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
Gelatina Con gel y saborizantes	20	76	2.2	0	17.36
TOTAL	308	721.42	26.76	26.61	90.06

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2402.09	95.279	62.479	377.991

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



MENU N° 26

APORTE NUTRICIONAL:

2400.92

DESAYUNO N° 26	ALMUERZO N° 26	CENA N° 26
QUINUA /AVENA CON DURAZNO 1 TAZA 200CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	ASADO DE RES
YOGURT 1 VASO 250CC	PALTA+LECHUGA+ BETERRAGA	ARROZ ARABE
PAN 2 UNIDADES CON	TALLARINES ROJOS	MAZAMORRA DE DURAZNO
HUEVO SANCOCHADO	ASADO DE RES	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	MANZANA	
LIMA	200CC DE REFresco DE PIÑA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Avena, hojuelas cruda (3)	20	69.4	2.66	0.8	14.4
Quinoa Cruda (3)	10	37.4	1.36	0.58	6.63
Blanquillos (2)	60	38.4	0.36	0.06	10.26
yogurt	250	115	10.25	2.5	13
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Azúcar rubia	37	140.6	0	0	36.371
de gallina. crudo	50	70.5	6.75	4.2	0.9
Lima (2)	200	54	1.2	0.8	11.8
<b>TOTAL</b>	<b>687</b>	<b>720.3</b>	<b>29.36</b>	<b>10.68</b>	<b>130.741</b>

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Palta	85	111.35	1.445	10.625	4.76
Lechuga larga (2)	80	15.2	1.2	0.16	3.12
Remolacha raíz Beterraga	85	37.4	1.445	0.085	8.075
Límon, jugo de	10	3	0.05	0.02	0.97
Fideos tallarín (sancochado)	110	110	3.41	0	23.43
Salsa de tomate Con sal	10	9.4	0.22	0.06	2
Aceite vegetal de maíz	31	274.04	0	31	0
Carne, pulpa	120	126	25.56	1.92	0
Cebolla de cabeza (2)	10	4.9	0.14	0.02	1.13
Sillao De soya, con sal y melaza	7	3.36	7.8	0.014	0.266
Zanahoria (2)	15	6.15	0.09	0.075	1.38
Manzana (2)	200	108	0.6	0.2	29.2
Piña (2)	90	34.2	0.36	0.18	8.82
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
Pimiento	10	3.5	0.15	0.05	0.77

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Carne, pulpa	120	126	25.56	1.92	0
Cebolla de cabeza (2)	15	7.35	0.21	0.03	1.695
Sillao De soya, con sal y melaza	15	7.2	1.17	0.03	0.57
Aceite vegetal de maíz	17	150.28	0	17	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Fideos	18	64.8	1.692	0.036	14.076
Coca Cola	45	17.55	0	0	4.725
Chuño (4) (x)	18	58.14	0.342	0.09	13.986
Blanquillos (2)	70	44.8	0.42	0.07	11.97
Azúcar rubia	40	152	0	0	39.32
<b>TOTAL</b>	<b>438</b>	<b>720.12</b>	<b>31.314</b>	<b>19.256</b>	<b>106.502</b>

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2400.92	103.144	74.345	350.654

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



MENU N° 27

APORTE NUTRICIONAL:

2400.63

DESAYUNO N° 27	ALMUERZO N° 27	CENA N° 27
QUINUA /CON PERA 1 TAZA 200CC	SOPA DE TRIGO 350 CC	PESCADO AL PLANCHA
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	LECHUGA+ZARZA CRIOLLA	ARROZ/VEDURAS
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	QUEQUE
QUESO FRESCO	TORTILLA DE MARISCOS	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	DURAZNO	
DURAZNO	200CC DE REFresco DE NARANJA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Quinoa Cruda (3)	20	74.8	2.72	1.16	13.26
Pera nacional	40	22	0.16	0.08	5.8
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
leche descremada	125	102.5	8.5	1.125	14.5
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Queso tipo Ricotta Blando, no madurado	80	84	9.12	2.56	5.84
Blanquillos (2)	200	128	1.2	0.2	34.2
TOTAL	555	720.3	28.48	6.865	140.47

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Apio	10	2.1	0.07	0.02	0.48
Poro (2)	10	4	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	15	6.15	0.09	0.075	1.38
Zapallo macre (2)	40	10.4	0.28	0.08	2.56
Papa blanca (32)	40	38.8	0.84	0.04	8.92
Trigo	20	67.2	1.72	0.3	14.74
Carne, pulpa	40	42	8.52	0.64	0
Lechuga larga (2)	150	28.5	2.25	0.3	5.85
Cebolla de cabeza (2)	100	49	1.4	0.2	11.3
Limón, jugo de	10	3	0.5	0.02	0.97
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Concha de abanico	40	30.4	5.56	0.72	0
Calamar grande o pota	33	15.51	3.498	0.066	0
de gallina. crudo	50	70.5	6.75	4.2	0.9
Cebolla china (2)	10	3.9	0.23	0.04	0.75
Pimiento	15	5.25	0.225	0.075	1.155
Aceite vegetal de maiz	28	247.52	0	28	0
Blanquillos (2)	200	128	1.2	0.2	34.2
Naranja	100	40	0.6	0.2	10.1
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
TOTAL	576	960.23	35.923	35.336	133.885

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Toyó	120	99.6	22.44	0.48	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Arvejas frescas (4)	15	15.9	1.065	0.09	2.82
Zanahoria (2)	10	4.1	0.06	0.05	0.92
Pimiento	15	5.25	0.225	0.075	1.155
Ajos	5	6.45	0.28	0.04	1.52
Queque Con pasas y/o frutas confitadas	40	140.4	2.24	2.88	26.16
Azúcar rubia	24	91.2	0	0	23.592
Aceite vegetal de maiz	30	265.2	0	30	0
TOTAL	339	720.1	28.23	33.695	76.327

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2400.63	92.633	75.896	350.682

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



MENU N° 28

APORTE NUTRICIONAL:

2402.79

DESAYUNO N° 28	ALMUERZO N° 28	CENA N° 28
AVENA CON PIÑA 1 TAZA 200CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	POLLO AL HORNO
YOGURT 1 VASO 250CC	CAIGUA+TOMATE+PEPINILLO+BROCOLI	TALLARINES /VERDURAS
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	MAZAMORRA MORADA
HUEVO REVUELTO	SECO DE POLLO	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	PERA	
PLATANO DE LA ISLA	200CC DE REFRESCO DE COCONA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Avena, hojuelas cruda (3)	20	69.4	2.66	0.8	14.4
Piña (2)	18	6.84	0.072	0.036	1.764
Azúcar rubia	22	83.6	0	0	21.626
yogurt	250	115	10.25	2.5	13
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
de gallina. crudo	50	70.5	6.75	4.2	0.9
Plátano de isla (4)	200	182	1.8	0.8	47.2
TOTAL		620	722.34	28.312	136.27

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Caigua (2)	80	12	0.4	0.16	2.64
Tomate (4)	60	11.4	0.48	0.12	2.58
Pepinillo o Pepino de mesa	70	7.7	0.35	0.07	1.82
Brócoli (3)	40	16	1.96	0.36	2.28
Limón, jugo de	10	3	0.05	0.02	0.97
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Carne, pulpa	110	187	20.02	11.22	0
Papa blanca (32)	40	38.8	0.84	0.04	8.92
Cebolla de cabeza (2)	35	17.15	0.49	0.07	3.955
Zapallo loche (3)	18	14.4	1.6	0.018	3.798
Zanahoria (2)	25	10.25	0.15	0.125	2.3
Arvejas frescas (4)	40	42.4	2.84	0.24	7.52
Aceite vegetal de maíz	20	176.8	0	20	0
Pera nacional	200	110	0.8	0.4	29
Cocona	100	41	0.9	0.7	9.2
Azúcar rubia	25	95	0	0	24.575
Ajos	20	25.8	1.12	0.16	6.08
Ají amarillo	17	6.63	0.153	0.119	1.496
Ají colorado seco, panca (2) (x)	15	43.8	1.05	1.17	8.805
Culantro (3)	20	8.8	0.66	0.26	1.4
TOTAL	482	959.93	35.783	35.332	137.499

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Carne, pulpa	110	187	20.02	11.22	0
Fideos tallarín (sancochado)	110	110	3.41	0	23.43
Coliflor (3)	14	3.92	0.308	0.084	0.616
Brócoli (3)	14	5.6	0.686	0.126	0.798
Zanahoria (2)	10	4.1	0.06	0.05	0.92
Aceite vegetal de maíz	5	44.2	0	5	0
Chuño (4) (x)	15	48.45	0.285	0.075	11.655
Morado	25	89.25	1.825	0.85	19.05
Azúcar rubia	60	228	0	0	58.98
TOTAL	363	720.52	26.594	17.405	115.449

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2402.79	90.689	62.813	389.218



MENU N° 29

APORTE NUTRICIONAL:

2400.21

DESAYUNO N° 29	ALMUERZO N° 29	CENA N° 29
QUINUA /AVENA CON MEMBRILLO 1 TAZA 200CC	SOPA DE VERDUAS 350 CC	ENROLLADO DE RES
LECHE DESCREMADA 1 TAZA 250 CC	ENSALADA BROCOLI+PIMIENTO+LECHUGA	ARROZ
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	MAZAMORRA DE PIÑA
QUESO FRESCO	OLLUCOS CON RES	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACIÓN	RES	
PERA	PAPAYA	
	200CC DE REFRESCO DE PIÑA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Quinoa Cruda (3)	18	67.32	2.448	1.044	11.934
Avena, hojuelas cruda (3)	20	69.4	2.66	0.8	14.4
Membrillo (2)	20	8.6	0.06	0.02	2.3
Azúcar rubia	22	83.6	0	0	21.626
leche descremada	125	102.5	8.5	1.125	14.5
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Queso tipo Ricotta Blando, no madurado, descremado	80	84	9.12	2.56	5.84
Pera nacional	200	110	0.8	0.4	29
TOTAL		545	720.42	30.368	136.98

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Apio	10	2.1	0.07	0.02	0.48
Poro (2)	10	4	0.27	0.08	0.76
Zanahoria (2)	10	4.1	0.06	0.05	0.92
Zapallo macre (2)	40	10.4	0.28	0.08	2.56
Fresco. choclo (4)	10	12.9	0.33	0.08	2.78
Carne, pulpa	40	68	7.28	4.08	0
Papa blanca (32)	40	38.8	0.84	0.04	8.92
Aceite vegetal de maíz	30	265.2	0	30	0
Brócoli (3)	85	34	4.165	0.765	4.845
Pimiento	80	28	1.5	0.4	6.16
Lechuga larga (2)	85	16.15	1.275	0.17	3.315
Limón, jugo de	10	3	0.05	0.02	0.97
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Olluco (2)	25	15.5	0.275	0.025	3.575
Carne, pulpa	100	105	21.3	1.6	0
Cebolla de cabeza (2)	30	14.7	0.42	0.06	3.39
Aji colorado seco, panca (2) (x)	13	37.96	0.91	1.014	7.631
Papaya (3)	200	64	0.8	0.2	16.4
Piña (2)	80	30.4	0.32	0.16	7.84
Azúcar rubia	30	114	0	0	29.49
TOTAL		653	960.21	42.065	120.156

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Carne, pulpa	100	105	21.3	1.6	0
Albahaca (4)	25	10.75	0.725	0.3	1.825
Aceite vegetal de maíz	21	185.64	0	21	0
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Piña (2)	150	57	0.6	0.3	14.7
Chuño (4) (x)	20	64.6	0.38	0.1	15.54
Morado	30	107.1	2.19	1.02	22.86
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Ajos	5	6.45	0.28	0.04	1.52
Salsa de tomate Con sal	16	15.04	0.352	0.096	3.2
TOTAL		467	719.58	27.747	99.465

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2400.21	100.18	71.149	356.641

*Julio Quiroz Ubillis*  
 Lic. Sulmy C. Quiroz Ubillis  
 CNP. N° 1826

MENU N° 30

APORTE NUTRICIONAL:

2400.28

DESAYUNO N° 30	ALMUERZO N° 30	CENA N° 30
QUINUA /CON BLANQUILLO 1 TAZA 200CC	ENSALADA DE VERDURAS 250 GR	PESCADO SUDADO
YOGURT 1 VASO 250CC	LECHUGA+TOMATE+PALTA	ARROZ ALVERJADO
PAN 2 UNIDADES CON	ARROZ	QUEQUE
SALTADO DE POLLO	MENESTRA	INFUSION 200 CC
FRUTA DE LA ESTACION	ESCABECHE DE POLLO	
MANDARINA	200CC DE REFRESCO DE MARACUYA	

DESAYUNO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Quinoa Cruda (3)	18	67.32	2.448	1.044	11.934
Blanquillos (2)	20	12.8	0.12	0.02	3.42
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
yogurt	250	115	10.25	2.5	13
Pan Tipo tolete	60	195	6.78	1.74	37.38
Carne, pulpa	80	136	14.56	8.16	0
Tomate (4)	26	4.94	0.208	0.052	1.118
Cebolla de cabeza (2)	16	7.84	0.224	0.032	1.808
Aceite vegetal de maíz	4	35.36	0	4	0
Mandarina (2)	200	70	1.2	0.6	17.2
TOTAL	694	720.26	35.79	18.148	105.52

ALMUERZO	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Lechuga larga (2)	85	16.15	1.275	0.17	3.315
Tomate (4)	80	15.2	0.64	0.16	3.44
Palta	85	111.35	1.445	10.625	4.76
Limón, jugo de	10	3	0.05	0.02	0.97
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Lentejas chlicas cocidas (3)	100	97	6.4	0.1	18.3
Cebolla de cabeza (2)	30	14.7	0.42	0.06	3.39
Aji colorado seco, panca (2) (x)	20	58.4	1.4	1.56	11.74
Ajos	20	25.8	1.12	0.16	6.08
Vinagre	16	1.92	0	0	0.8
Carne, pulpa	110	187	20.02	11.22	0
Maracuyá, jugo de	100	67	0.9	0.1	15.8
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
Aceite vegetal de maíz	22	194.48	0	22	0
TOTAL	252	960	35.59	46.255	108.415

COMIDA	Cant.	Energ.	Prot.	Grasa	CHO
Alimento	(g) o (cc)	kcal	g	g	g
Toyo	120	99.6	22.44	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
Vinagre	26	3.12	0	0	1.3
Aji colorado seco, panca (2) (x)	20	58.4	1.4	1.56	11.74
Arroz Pilado o pulido cocido (3)	80	92	1.92	0.08	20.16
Aceite vegetal de maíz	25	221	0	25	0
Arvejas frescas (4)	15	15.9	1.065	0.09	2.82
Queque Con pasas y/o frutas confitadas	40	140.4	2.24	2.88	26.16
Azúcar rubia	20	76	0	0	19.66
TOTAL	386	720.02	29.505	30.17	84.96

ENERG.	PROT.	GRASAS	CHO
2400.28	100.885	94.573	298.895

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



