

TERMINOS DE REFERENCIA

“SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS INTERNOS(AS), NIÑOS(AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO QUILLABAMBA DE LA OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO – ORSO INPE”. 2023.

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA



1. OBJETO DE LA CONTRATACION.

Contratar el Servicio de Alimentación para los Internos(as), Niños(as) y Personal de Seguridad que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Quillabamba de la Oficina Regional Sur Oriente Cusco – ORSO INPE.

2. FINALIDAD PUBLICA

Dotar de alimentación para internos(as), niños(as) y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Quillabamba, según el artículo 11° del Reglamento del código de Ejecución Penal aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2003-JUS.

3. ANTECEDENTES

De acuerdo al artículo 11° del Reglamento del código de Ejecución Penal aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2003-JUS le corresponde al interno el derecho de recibir alimentación balanceada y en condiciones higiénicas, la misma que debe ser suministrada por el Instituto Nacional Penitenciario de acuerdo al artículo 135° del mismo cuerpo legal.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

4.1. GENERALES DEL SERVICIO

Contratar a una persona natural o jurídica para la prestación del Servicio de Alimentación para internos(as), niños(as), y personal que labora 24 x 48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Quillabamba.

4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Brindar una ración adecuada en cuanto a cantidad y calidad, las mismas que cumplen con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario (internos y personal INPE).
- Brindar una ración adecuada cumpliendo con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario de acuerdo a los programas: Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS) internos Adultos Mayores (mayores de 60 años).
- Que los alimentos y productos alimenticios a utilizarse para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para el consumo humano y de la misma forma debe cumplir con las Normas Técnicas Peruanas.
- Las cantidades aproximadas son las siguientes:

BENEFICIARIO	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES ANUALES APROXIMADAS
Internos(as),	Ración	162,360
Niños(as)	Ración	1,800
Personal que labora 24 x 48 horas	Ración	10,800

5. LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO

El lugar de prestación del servicio será en:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	CIUDAD	DIRECCIÓN
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE QUILLABAMBA	Distrito de SANTA ANA Provincia de LA CONVENCION	Av. NICOLAS LARREA S/N

María Luisa Peña Chato
ADMINISTRADOR



6. REGLAMENTOS Y NORMAS APLICABLES

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 31639.- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Decreto Supremo N° 03-2021-JUS, TUO del Código de Ejecución Penal
- Decreto Supremo N° 015-2003-JUS Reglamento del código de Ejecución Penal.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre la Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM. Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
- CAC/RCP N° (1989) "Código de Practicas de Higiene para Alimentos Pre cocinados y Cocinados Utilizados en Servicios de Comida para Colectividades.
- Codex Alimentarius.
- CAC/GL-21 1197 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.

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

7. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del servicio de alimentación son:

- 7.1. Internos(as), niños de 06 meses a 03 años de edad, y personal de seguridad beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
 - 7.2. Internos(as) del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), madres gestantes y lactantes hasta los seis meses, internos con enfermedades diversas con prescripción médica; beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a dieta solicitada y prescrita por el médico del área de salud del Establecimiento Penitenciario o del Centro de Salud de la zona y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario y de acuerdo a la patología que presente.
 - 7.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las Normas de Legislación Alimentaria Nacional siguientes: Decreto Supremo N° 007-98- SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SNDVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Practicas de Higiene para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados utilizados en servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE, además del Codex Alimentarius; Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de Alimentos; y, CAC/GL-21 1197, Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
 - 7.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos, personal que labora 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario.
 - 7.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Entidad.
 - 7.6. El servicio de alimentación para internos(as), niños(as) y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario comprende un período de 365 días calendarios, computados a partir de la fecha acordada en el contrato firmado.
- ## 8. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.
- 8.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS INTERNOS (AS) NIÑOS Y PERSONAL DE SERVICIO 24X48 DEL ESTABLECIMIENTO PENAL DE QUILLABAMBA", se realizará en función a las características técnicas, propuesta



Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA



MAG. LUIS FERRER CUELICO
ADMINISTRADOR

técnica y oferta económica, y que estará a cargo del **Equipo de Control de Alimentos**¹ integrado por el director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad. Si el EP no contara con profesional nutricionista, el tercer miembro del equipo será el jefe del área de salud o en su defecto el director y Administrador coordinarán con el jefe del área de Salud del Penal de QUILLABAMBA para su designación, con la finalidad de optimizar su función de supervisión, siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del servicio.

8.2. Funciones del equipo de control de alimentos.

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

Otras funciones del Equipo de control de alimentos

- ✓ Supervisará que se cumpla los menús programados para el mes propuesto por el contratista y previamente aprobados.
- ✓ Controlará que diariamente se publique el menú y la dosificación correspondiente en las pizarras acrílicas (2m. x 1.5m.) ubicada en espacios adecuados y visibles de las cocinas (POPE y Seguridad), la ración alimenticia a brindarse a los internos y personal de seguridad.
- ✓ Verificará que se empleé la cantidad de alimentos o productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú), que están descritos en los formatos de dosificación aprobados, los cuales deberán ser visados por el Director, Administrador Nutricionista (si lo hubiere) del Establecimiento Penitenciario como constancia de su verificación diaria.
- ✓ Que la cantidad, frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N° 01, N° 02 y N° 03) de alimentos.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las normas Técnicas Peruanas vigentes, además de los códex alimentarius.
- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, los productos, y donde se elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
- ✓ Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
- ✓ Que las raciones alimenticias para internos(as), personal que labora (24 x 48) sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que el menaje y los equipos electrónicos y no electrónicos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros enseres) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Los equipos a adquirirse deberá ser de material inoxidable.
- ✓ Que, los manipuladores de alimentos tales como: chef, así como los ayudantes de cocina, representante, nutricionista y personal de limpieza del contratista cuenten con carnet sanitario vigente y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias (uniforme, guantes, botas de jebes y alternativamente podrán usar zapatillas blancas de lona, gorros y mandiles, según función que realice). El color de los uniformes será de la siguiente manera:
 - Nutricionista: Uniforme color Hueso.

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

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA



Miguel Luis Peña Chalco
ADMINISTRADOR



- Chef : Uniforme color Blanco.
- Ayudantes de Cocina : Uniforme color Blanco.
- Personal de Limpieza : Uniforme color Plomo.

- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen durante y después de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes con tapa y bolsa de color negro en su interior, para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
- ✓ Que el representante y el resto de su personal del contratista porte su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.
- ✓ Que el contratista actualice los documentos que le son requeridos por el Director o Administrador del Establecimiento Penitenciario respecto a los expedientes del nutricionista, representante, chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza.
- ✓ Que el contratista realice de manera trimestral y según la necesidad, acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo el contratista remitir a la Dirección del Establecimiento Penitenciario el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización o Certificado de Saneamiento Ambiental emitido por la empresa que realizó el servicio.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.
- ✓ El Director o Administrador o Nutricionista (si lo hubiere) del Establecimiento Penitenciario, en el cumplimiento de las funciones enunciadas, levantarán las actas y/o informes que correspondan, en caso de evidenciarse algún incumplimiento de los Términos de Referencia en la ejecución de la prestación del servicio, dicho documento será considerado para sustentar la aplicación de penalidades y demás acciones que correspondan; así como el pedido de resolución del contrato, según Formato E.

8.3. El Contratista está en la obligación de prestar todas las facilidades al Director, Administrador Nutricionista (si lo hubiere) del Establecimiento Penitenciario a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

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

INTERNOS(AS)	HORARIO
Desayuno	07:20 a 08:40 hrs
Almuerzo	12:30 a 13:40 hrs
Cena	16:00 a 16.50 hrs

NIÑOS(AS)	HORARIO
Desayuno	07:20 a 08:10 hrs
Media Mañana	09:30 a 10:00 hrs
Almuerzo	12:30 a 13:40 hrs
Media tarde	15:00 a 15:30 hrs
Cena	16:00 a 16:50 hrs

PERSONAL INPE	HORARIO
Desayuno	08:30 a 09:30 hrs
Almuerzo (*)	12:30 a 14:00 hrs
Cena	18.00 a 19.45 hrs

(*) El horario de almuerzo de personal de seguridad se sujetará a la realidad de cada Establecimiento Penitenciario y al Reglamento de Seguridad.

8.5. Asimismo el Director Regional, el Jefe de la Unidad de Administración, el Jefe del Equipo de Logística y Nutricionista de la Oficina Regional, podrán efectuar supervisiones inopinadas, o delegar a otros funcionarios de la Oficina Regional; para que dichas supervisiones sean válidas, se debe contar con el documento que autorice dicha supervisión por parte del Director de la Oficina Regional.

8.6. La Presidencia del INPE dispondrá expresamente, a otros funcionarios para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Direcciones Regionales y al Establecimiento Penitenciario, a fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio de alimentación y los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades, de ser el caso.

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA

Mrs. Luis Peña Chalcó
ADMINISTRADOR

9. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 9.1. El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidos en el ANEXO A.
- 9.2. Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre Alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 9.3. Deberá aplicarse la Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada por Resolución Suprema N° 0019-81-SAIDVM.
- 9.4. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con el CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas. Así mismo deberá cumplir con el Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos y CAC/GL-21 1197 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
- 9.5. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias deben ser preparadas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario, salvo situación sobrevenida o hecho fortuito, las raciones podrán ser elaboradas fuera, la que deberá ser debidamente sustentada y aprobada por el Equipo de Control Alimentos y elevada a la Oficina Regional para conocimiento.
- 9.6. El contratista deberá estar provisto de los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios que serán empleados durante el servicio de alimentación. Del mismo modo, el Contratista deberá estar provisto con una balanza calibrada y en perfecto estado de funcionamiento, que permita pesar por lo menos 20 kg., con sensibilidad de 0.5 kg.; igualmente, deberá contar con una balanza que permita pesar por lo menos 500 gr., con una sensibilidad de 01 gr.

El contratista presentará al Director del Establecimiento Penitenciario un documento con el sustento de los bienes y/o equipos necesarios a ingresar para la adecuada prestación del servicio.

- 9.7. Se pondrá a disposición del Contratista las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumplan con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación, debiendo retribuir el Contratista mensualmente por dicho uso el monto de S/ 400.00 (Cuatrocientos con 00/100 soles); y efectuar mantenimiento y mejora en la infraestructura de los ambientes.
- 9.8. Consumo de agua en el Establecimiento Penitenciario, el cual será del 2% de la facturación mensual del Establecimiento Penitenciario.

El costo por consumo de agua mensual se obtendrá del registro que arroje el medidor instalado para este fin por la Oficina Regional en cada Establecimiento Penitenciario de su jurisdicción. Ante la ausencia de medidores, el costo por consumo de agua se calculará de la manera siguiente:

- Costo del consumo de agua mensual y diaria por ración.
Considerando el consumo promedio en litros de agua por interno en la preparación de su alimento diario (preparación, cocción, lavado de servicio y limpieza de ambiente) el mismo que multiplicado por la población penal del Establecimiento Penitenciario, arrojará el número total de litros de agua consumido por día y multiplicado por 30 días resultará el consumo por mes, éste consumo se convierte a metros cúbicos (M3) y multiplicado por el precio en soles promedio de M3 de agua de la jurisdicción, arrojará el costo mensual en nuevos soles al que sumado el IGV correspondiente permitirá establecer el costo total por el consumo mensual de agua en el Establecimiento Penitenciario, que utiliza el contratista para la prestación del servicio de Alimentación, dividido este costo total entre 30 y entre el número de internos, se obtendrá el costo diario por ración.

IMPORTANTE Dichos montos serán descontados en la facturación de la segunda quincena de las raciones alimenticias suministradas por el contratista. La Entidad emitirá a favor del contratista un Recibo de Ingreso que dé cuenta de dicho gasto, de conformidad a la normativa legal vigente de la materia.

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - GULLABAMBA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
I.N.P.E.

Mg. Luis Peña Chalcó
ADMINISTRADOR



Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - GULLABAMBA



9.9. El Contratista deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre restaurantes y preparación de alimentos. Así como de las medidas de bio-seguridad por epidemias y/o pandemias.

9.10. Requisitos del contratista y su personal

Del Contratista

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

Para tal efecto, deberá contar con el siguiente personal:

Del personal

Todo el personal externo del Contratista no debe contar con antecedentes penales ni judiciales por delitos penales.

Un (01) profesional nutricionista con las siguientes características:

- Titulado, colegiado y habilitado.
- Experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, comedores, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario.

La experiencia del profesional nutricionista se acreditará con 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.

- Deberá contar con Carnet Sanitario vigente.
- Deberá laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario cuando el número de raciones diarias para a prepararse sea superior a quinientos (500). Se considera tiempo completo laborar diariamente ocho (8) horas diarias, preferentemente de 07:00 a 15:00 horas de lunes a Domingo. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial; se considera tiempo parcial laborar diariamente cuatro (4) horas diarias, preferentemente de 08:00 a 12:00 horas de lunes a domingo, debiendo estar presente durante la preparación de algunas de las raciones del día (con énfasis en la preparación del almuerzo). El día de descanso será coordinado con la Administración del Establecimiento Penitenciario (previa acta), de conformidad a la normativa vigente en materia laboral.
- El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente) por otro profesional de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del profesional, el Contratista deberá remitir el expediente del profesional reemplazante al Director del Establecimiento Penitenciario y sea evaluado por el Equipo de Control de Alimentos, si cumple con lo exigido en las bases del procedimiento. Ejecutar el servicio con otro profesional será causal de aplicación y deducción de penalidad.
- Con la finalidad de evitar familiaridad con los internos(as), se requiere no haber laborado anteriormente con otra empresa contratista en el mismo Establecimiento Penitenciario.

Un (01) representante, con las siguientes características:

- Experiencia mínima de un (01) año en la supervisión y/o control del servicio de alimentación o similares, 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.
- Deberá contar con Certificados y/o Constancias de "Capacitación en higiene y manipulación de alimentos" con una duración mínima de 12 horas, además deberá contar con Carnet Sanitario vigente.
- El representante deberá laborar a tiempo completo (Ocho horas diarias) preferentemente de 07:00 a 15:00 horas de lunes a domingo, dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El día de descanso será coordinado con la Administración del Establecimiento Penitenciario (previa acta), de conformidad a la normativa vigente en materia laboral.
- Con la finalidad de evitar familiaridad con los internos(as), se requiere no haber laborado anteriormente con otra empresa contratista en el mismo Establecimiento Penitenciario.

UN (01) chef, con las siguientes características:

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INP - QUITO

Mrs. Luis Peña Chalco
ADMINISTRADOR

- Experiencia mínima de uno (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, Establecimientos Penitenciarios, comedores, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario. Al inicio del servicio deberá de contar con Carnet Sanitario vigente, el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato. La experiencia del chef acreditará su experiencia 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
- Debe contar con certificado o constancia de estudios emitido por Entidad cuya modalidad de estudios esté reconocida por el Ministerio de Educación.
- Deberá contar con certificado o constancia de capacitación en "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines" el cual deberá tener una duración mínima de 12 horas.
- El Chef cumplirá funciones de cocinero principal durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo (de 07:00 a 15:00 horas de lunes a domingo), dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El día de descanso será coordinado con la Administración del Establecimiento Penitenciario (previa acta), de conformidad a la normativa vigente en materia laboral.
- El chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente) por otro chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente.
- Para el cambio del chef el Contratista deberá remitir el expediente del chef reemplazante al Director del Establecimiento Penitenciario y sea evaluado por el Equipo de Control de Alimentos, si cumple con lo exigido en las bases del procedimiento. Ejecutar el servicio con otro personal será causal de aplicación y deducción de penalidad..
- Con la finalidad de evitar familiaridad con los internos(as), se requiere no haber laborado anteriormente con otra empresa contratista en el mismo Establecimiento Penitenciario.

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILABAMBA



Mrs. Luis Perea Chalco
ADMINISTRADOR



- Cuatro (04) Ayudantes de cocina para preparación de alimentos para internos.
- Dos (02) Ayudantes de cocina para preparación de alimentos para personal INPE.

El personal de cocina y limpieza para servicios de menos 500 internos será de 6 trabajadores; para los servicios de 500 a 800 raciones será de 9, para servicios de más de 800 sera de 12, según (Resolución Suprema N° 0019-81-SAIDVM) "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; en caso exceda, se hara el prorrateo respectivo. La distribución del equipo y área de trabajo se hará en función del volumen de raciones, el tipo de atención y planta física, procurando mantener una adecuada funcionalidad y seguridad del personal. Dentro de la zona de trabajo las personas responsables de la preparación de alimentos deben mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación según R.M. N° 250-2020-MINSA que aprueba la "Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines.

- Deberán contar con Certificado de "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines" el cual debe tener una duración mínima de 12 horas.
- Deberán contar con Carnet Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo.
- La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos de la población penitenciaria con personal interno, que será solicitado a la Dirección del penal a través de una carta simple.
- Este personal debe ser evaluado y autorizado por el Concejo Técnico Penitenciario, **el mismo debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga (Ley 27626 - Ley que Regula la Actividad de las Empresas Especiales de Servicios y de las Cooperativas de Trabajadores).** Así mismo la empresa contratista remitirá una copia de pagos mensuales de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, u otro beneficio o concepto que por ley se disponga a la Administración del Establecimiento Penitenciario. A partir del primer día de labores deberá ingresar a la planilla laboral del Contratista.
- En la preparación de alimentos para el personal INPE no se permitirá la participación de interno(as); por lo que deberán ser personal externo, la empresa contratista podrá solicitar a la dirección del penal la instalación de un reloj biometrico para el control del personal clave que debe ingresar del exterior del penal, representante legal, nutricionista, chef, y

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO
DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA



mensualmente reportara a la direccion del penal, el record de asistencia y será requisito para firmar el acta de conformidad, las ausencias injustificadas serán penalizadas

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA



Un (02) Personal de Limpieza

- Deberá contar con Carné Sanitario, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo.
- El Contratista podrá solicitar como personal a internos del penal a las autoridades del E.P. previa su clasificación correspondiente y tramitación del Carnet Sanitario vigente de dicho personal. De no contar con internos con la cualidad solicitada y con carnet sanitario vigente, esta deberá ser tramitada por el Contratista y entregadas al Administrador del Establecimiento Penitenciario durante los 20 días calendarios de iniciado del servicio, y este último informará a la oficina de Logística de la Oficina Regional.
- La autorización para que el interno trabaje deberá ser efectuada por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE.

9.11. Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y atención de las raciones alimenticias:

- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM – Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente y demás normas relacionadas.
- Las raciones alimenticias estarán sujeto a control de calidad e inocuidad, que será realizado en forma inopinada por la Dirección y/o Administración del Establecimiento Penitenciario. El control de inocuidad consistirá en una evaluación microbiológica a fin de determinar si las raciones alimenticias (el muestreo será al azar) son aptos para consumo humano, asimismo se evaluará las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por INACAL y el gasto será asumido por el Contratista. El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada.
- Las raciones alimenticias a elaborarse estarán descritas en una Relación de Menús, acompañada del Formato de dosificación correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B; Formato C). Dichos formatos serán elaborados utilizando como referencia las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del CENAN/INS – LIMA 2017.

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
MAG. LUIS ALBERTO CHAIQUE
ADMINISTRADOR



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

- La carne de res, pollo, cerdo, etc. serán frescos y aptos para consumo humano y deberán proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA. El Director y/o Administrador y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente cada vez que estos alimentos ingresen al recinto penitenciario.
- El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D.S. N° 040-2001-PE, "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- Para la preparación de las raciones del personal de seguridad que labora 24 x 48 horas las carnes deben ser frescas, no congeladas y aptos para el consumo humano a excepción de los productos hidrobiológicos que podrán ser congelados.
- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D.S. N° 007-98/SA, "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el numeral 7 del III Aspectos Específicos de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- Solo para el caso de suministro de alimentos a los internos(as) y niños(as), se podrá utilizar como insumos, carne congelada y/o refrigerada (aptas para el consumo humano y provenientes de centros de beneficio autorizados por SENASA) en la preparación de alimentos hasta un máximo de cuatro (4) días a la semana.

9.12.1. El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional, en buenas condiciones de funcionamiento; así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad, reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad. Para lo cual, al momento de iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el estado de conservación de la infraestructura y de los bienes que se ceden al Contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados o mejorados a través de los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos hasta la culminación del servicio.

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

9.12.3. El contratista proveerá a su personal de cocina como mínimo, dos (2) juegos cada seis (6) meses, de la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias, (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas o zapatillas blancas de lona, guantes, gorros/redecillas para mujeres delantales impermeables y tapaboca de acuerdo con la función que realiza).

9.12.4. El contratista comunicará mediante escrito, en la presentación de la documentación para la suscripción del contrato, la designación de su representante, quien deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El representante del contratista deberá cumplir con los requisitos del personal, mencionados en el numeral 9.11. Son funciones del representante designado por el contratista:

- a) Gestionar la fumigación, cada tres meses, de los ambientes cedidos por el Establecimiento Penitenciario para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Director y/o Administrador y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
- b) Disponer que la distribución de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.
- c) Coordinar con el Administrador del Establecimiento Penitenciario, la expedición de los carnés sanitarios por la autoridad competente previo al inicio del servicio y semestralmente, de los internos ayudantes de cocina y/o personal de limpieza. Así mismo este documento deberá archivar en el expediente de la Administración del penal.
- d) Mantener las instalaciones cedidas por el Establecimiento Penitenciario en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- h) Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual en coordinación con el Director o Administrador o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, deberá de velar la correcta distribución del mismo.
- i) Deberá suscribir las actas de supervisión de la ejecución de la prestación servicio, levantadas por el Director o Administrador o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario. Así mismo, suscribir las actas del Director Regional, Jefe de la Unidad de Administración, Jefe de Logística y Nutricionista de la Oficina Regional, Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, las mismas que serán consideradas como sustento para la aplicación de penalidades y demás acciones que correspondan.
- j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que el Director del Establecimiento Penitenciario, así como de la Oficina Regional cursen al contratista con motivo de la ejecución de la prestación del servicio.

9.12.5. El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos ayudantes de cocina, los mismos que, según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario, podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILABAMBA



Mag. Luis María Cotaico
ADMINISTRADOR



- ✓ El personal encargado de la distribución de alimentos, deberán utilizar los siguientes elementos de protección:
 - Mascarilla Descartable Tipo N-95 o KN 95, y/o doble mascarilla quirúrgica de tres pliegues.
 - Gorro descartable (uso permanente).
 - Gafas de protección con ventosa (uso permanente)
- ✓ El personal del servicio contratado deberá cumplir con el lavado permanente de manos con jabón, desinfección con alcohol de 70 grados.
- ✓ Al ingreso diario el personal del contratista al Establecimiento Penitenciario, deberán controlarse la temperatura a través del personal de seguridad de cada Establecimiento Penitenciario.
- ✓ No está permitido que personal con problemas de salud infecto-contagiosas, laboren en los diferentes procesos de producción y distribución de alimentos dentro del Establecimiento Penitenciario, debiendo en todo caso proceder de conformidad a los protocolos establecidos en la normativa.

En caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal solicitado a tiempo completo como se establece en los ítems 9.10 para la ejecución del servicio, se levantará el acta correspondiente para la aplicación de la penalidad respectiva.

DESCRIPCIÓN	E.P. QUILLABAMBA		TOTAL	PERSONAL CLAVE
	Cocina Internos	Cocina Personal		
NUTRICIONISTA	01*		01	SI
COCINERO PROFESIONAL O CHEF	01*		01	SI
AYUDANTE DE COCINA	04	01	05	NO
PERSONAL DE LIMPIEZA	02	01	03	NO
REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA	01*		01	NO
TOTAL, DE PERSONAL			11	

10. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones y de acuerdo con el Art. 37° de la RM N° 363-2005/MINSA. La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del contratista y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad pudiendo ser brindada por la municipalidad, entidades públicas y privadas o personas naturales especializadas. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis meses mediante un programa que incluya los principios generales de higiene, buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas entre otros. Es responsabilidad del Director y/o Administrador y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.

El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al Director y/o Administrador del Establecimiento Penitenciario para su inclusión en el file que corresponda.

11. RESPONSABILIDAD POR EL SERVICIO:

A la Entidad no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, representante, chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución de la prestación.

El Contratista correrá con los gastos que demanden la realización del Control de la Inocuidad y Calidad descrita en el numeral 9.12 de la presente. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INACAL, en los lugares que no cuente con laboratorio acreditado por INACAL, será con laboratorio de alguna institución pública (sector Salud o Essalud); por lo menos dos (02) veces al año, hasta un máximo de 05 veces.

Programación de Raciones Alimenticias

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo B"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. antes de los diez (10) días hábiles de iniciar el mes de prestación del servicio, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos, personal de seguridad que labora 24x48 horas, por el periodo de un (1) mes calendario. Su ejecución se realizará, luego de la aprobación (documentada)

por parte del Director, Administración y Nutricionista (en caso hubiere) del Establecimiento Penitenciario, de no contar con profesional Nutricionista, solicitará la opinión técnica de la Nutricionista de la Oficina Regional por medio electrónico, para evaluación y recomendaciones con un plazo de cinco (05) días hábiles, posteriormente el Director y Administrador del Establecimiento Penitenciario procederá a su aprobación, suscribiendo cada una de las hojas del expediente de programación de menús, y luego será comunicada al Director de la Oficina Regional.

De encontrarse observaciones a la programación presentada, el contratista tendrá un plazo de dos (2) días hábiles para la subsanación respectiva, caso contrario se le aplicará una penalidad. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.

Las raciones alimenticias deberán ajustarse a los requerimientos de energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; asimismo se elaborarán sobre la base de los grupos de alimentos siguientes: lácteos y derivados; carnes, vísceras, pescados y huevos; cereales, menestras y tubérculos; frutas y verduras; grasas y azúcares.

Los cambios fortuitos que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, El Contratista deberá comunicarlo por escrito y con anticipación ante el Director del Establecimiento Penitenciario para su evaluación y aprobación.

12. ADICIONALES ALIMENTICIOS (Sin costo alguno para la entidad)

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios para los internos(as) y personal de seguridad en las siguientes fechas del año:

Para internos (as): Los cuales no serán menores a 300 kilocalorías adicionales al menú del día festivo, pudiendo ser: pollo frito, pollo a la plancha, pollada, parrillada y otros platos en base de carnes. También estos pueden ser: mazamoras, flanes, tortas, keke, etc.

Presa de la Programación + Adicional Mayor o igual a 300 gr.		
Día de la Madre (solo para internas madres)	:	2° domingo de mayo
Día del Padre (solo para internos padres)	:	3° domingo de junio
Día de la Readaptación Social del Interno	:	16 de julio
Navidad	:	25 de diciembre

Para personal INPE: Los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú del día festivo, pudiendo ser: pollo frito, pollada a la plancha y otros platos en base de carnes.

Presa de la Programación + Adicional Mayor o igual a 300 gr.		
Día del Servidor Penitenciario	:	12 de febrero
Día de la Madre (solo para seguridad madres)	:	2° domingo de mayo
Día del Padre (solo para seguridad padres)	:	3° domingo de junio
Fiestas Patrias	:	28 de julio
Navidad	:	25 de diciembre
Año nuevo	:	01 de enero

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El contratista remitirá al Director del Establecimiento Penitenciario la relación de adicionales a brindar a los internos(as) y/o personal del INPE junto con la programación mensual en la fecha que corresponda, suscrito por el profesional nutricionista para su aprobación respectiva.

13. HECHOS QUE IMPLICAN LA APLICACIÓN DE OTRAS PENALIDADES AL CONTRATISTA

• **PENALIDAD 1**

En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús, o no efectúe las correcciones a los Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista o que estos se encuentren sin la firma de este profesional, el Órgano Encargado de las Contrataciones le deducirá una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1 % del monto a facturar por concepto de raciones alimenticias del mes en que incurre dicha falta. El periodo de retraso se computará en días calendarios, a partir del noveno día hábil previo al inicio del mes. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad diaria: (1% x valor a facturar del mes)

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUITABAMBA



Luis Peña Cháico
ADMINISTRADOR



La penalidad total se calculará sumando las penalidades diarias por el retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, y será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 2**

En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en las bases del Procedimiento de Selección, el Órgano Encargado de las Contrataciones, deducirá una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará la primera hora cuando el retraso sobrepase los 31 minutos, después de la primera hora se contabilizará la fracción como una hora. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

$$\text{Penalidad: } [(10\% \times \text{valor a facturar del día}) \times (\text{horas de retraso})]$$

La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 3**

En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentre debidamente uniformado (uniforme, guantes, botas de jebes en zonas frías o para el caso de zonas cálidas de alta temperatura alternativamente podrán usar zapatillas blancas de lona, gorros y mandiles, según función que realice), marbete o distintivo que lo identifique como tal, el Órgano Encargado de las Contrataciones deducirá una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

$$\text{Penalidad: } (10\% \times \text{valor a facturar del día})$$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 4**

En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados, así también los productos refrigerados que no se encuentren rotulados, en descomposición, contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento o no sean aptos para el consumo humano o no estén conforme con las establecidas por la autoridad de salud e INACAL, el Órgano Encargado de las Contrataciones aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

$$\text{Penalidad: } (10\% \times \text{valor a facturar del día})$$

Para el caso de los alimentos descompuestos, no aptos para consumo humano, la deducción de la penalidad se hará en base a los resultados de pruebas microbiológicas y organolépticas. Para el caso de los alimentos o insumos industrializados vencidos, la deducción de esta penalidad está sujeta a verificación visual de la etiqueta de envasado o rotulado. La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento. Asimismo, dichos alimentos serán retirados de los almacenes y eliminados con el acta respectiva, debiendo estar presente el representante de la empresa Contratista a, sin que ello genere costo adicional para el INPE.

- **PENALIDAD 5**

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

$$\text{Penalidad : } (5\% \times \text{valor a facturar del día})$$



Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUITABAMBA

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INPE
LUIS PATIA CHAZICO
ADMINISTRADOR



31

La penalidad aplicada será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser retirados por el Contratista el mismo día de su observación y serán reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

• **PENALIDAD 6**

Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes ó almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos; el Órgano Encargado de las Contrataciones, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 15% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : (15% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 7**

En el caso que el personal que manipula alimentos presente las uñas de las manos crecidas, o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, el Órgano Encargado de las Contrataciones, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : (5% x valor a facturar del día)

La penalidad aplicada será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 8**

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

Penalidad : (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 9**

Por no tener en buen estado de funcionamiento y mantenimiento, previo informe de la administración del Establecimiento Penitenciario, las cámaras de frío, equipos y artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, el Órgano Encargado de las Contrataciones, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará a partir del día siguiente que vence el plazo que otorgó la administración al Contratista para subsanar las deficiencias), por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 10**

Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, el Órgano Encargado de las Contrataciones aplicará



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

Penalidad: (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 11**

Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos (as) y personal INPE conforme se detalla en el formato de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido, la no subsanación determinará incumplimiento del contrato, independientemente de la subsanación se le aplicara la penalidad. El Órgano Encargado de las Contrataciones aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (20% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 12**

Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador del Establecimiento Penitenciario, el Órgano Encargado de las Contrataciones aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 13**

Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente, el Órgano Encargado de las Contrataciones, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (10% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 14**

En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad, permanencia del personal propuesto o ejecute el servicio con otro profesional distinto al propuesto (salvo que se cuente con la autorización de cambio de personal), según sea el caso, durante la ejecución diaria del servicio, se le aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20 % del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en Establecimientos Penitenciarios con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (20% x valor a facturar del día)

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INPE
Max Luis Peña Chalco
ADMINISTRADOR



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCIÓN GENERAL DE CONTRATACIONES
DIRECCIÓN GENERAL DE CONTRATACIONES



La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 15**

En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los dos (02) días calendarios siguientes con la subsanación de la observación realizada a la programación de menús presentada, se le aplicará una penalidad correspondiente al 8% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (8% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 16**

En el caso que el Contratista prestara el servicio respecto a la elaboración de raciones para el Personal de Seguridad que labora 24 x 48 con un interno(a), se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (25% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 17**

En el caso que el representante del Contratista abandone las instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado, ingreso de insumos al Establecimiento Penitenciario, hallazgo de insumos o bienes prohibidos por parte del Contratista o sus dependientes, las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (25% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 18**

En el caso que el Contratista no cumpla con distribuir o entregar a internos el correspondiente menú (sea el desayuno, almuerzo o cena), se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (25% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

No se tomará en cuenta para deducir esta penalidad cuando el interno no reciba su ración por voluntad propia.

- **PENALIDAD 19**

En el caso que el Contratista permita la presencia de representante de internos durante la programación de los menús, la elaboración o preparación de los alimentos o durante la distribución o entrega de los mismos condicionando las entregas, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (25% x valor a facturar del día)



La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 20**

En el caso que el proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el Contratista ingrese o trate de ingresar bienes o productos prohibidos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (25% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 21**

En el caso que los alimentos proporcionados como menús, causen intoxicación a los internos (as) o niños y/o a personal de seguridad, la cual se acreditara con el examen médico y bromatológico, se le aplicará una penalidad correspondiente al 100% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (100% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 22**

En el caso que el Contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista la habilitación profesional vigente, se le aplicará una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (2% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 23**

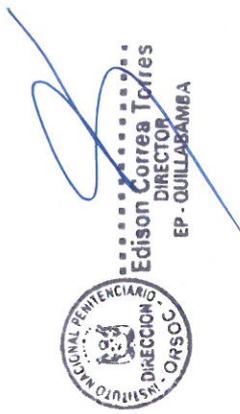
En el caso que el Contratista no publique diariamente el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y las cantidades por ración de los alimentos crudos a utilizar para la preparación de los alimentos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (2% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 24**

En el caso que el Contratista incumpla con pagar a sus proveedores de bienes y servicios (carnes, abarrotes, panadería, servicios del personal externo entre otros) y a consecuencia de ello coadyuve en mellar la imagen de la entidad (INPE), para lo cual deberá adjuntar documentación sustentatoria; por lo que, se aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:



Penalidad: (10% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

Las penalidades descritas anteriormente se aplicarán cuando consten en actas debidamente suscritas por el Director, el Administrador, el Nutricionista (en caso lo hubiera), además del Representante o personal encargado del contratista, documento en donde debe precisarse el tipo de incumplimiento.

La aplicación de penalidad será comunicada a EL CONTRATISTA bajo cualquier medio de comunicación, el cual será deducido del pago mensual inmediato.

14. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES según las cantidades de raciones atendidas en las dos quincenas de cada mes.

15. REAJUSTE DE PRECIO

Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno.

16. VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INPE
MRS. LUISA PATRICK CHALCO
ADMINISTRADOR



Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA



ANEXO A
CARACTERISTICAS TECNICAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno e interna será no menor a 2,000 y no mayor a 2,500 kilocalorías por día respectivamente y para el personal de seguridad masculino y femenino será no menor de 2,300 y no mayor 2,750 kilocalorías por día respectivamente. De niños de 06 meses a 03 años de edad será entre 750 y 1250 Kilocalorías por día.

El valor calórico total (VCT) y las características de la prescripción dietética para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), **Lineamiento N° 001-2006-INPE/OGT**, internos con enfermedades diversas con prescripción médica, internas madre gestante e internas en periodo de lactancia, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia); **(RD-011-2010-INPE-12; COMPENDIO DE NORMAS INTERNACIONALES DE LAS NACIONES UNIDAS EN MATERIA PENITENCIARIA Y DE EJECUCION PENAL- PRINCIPIO X, PRINCIPIO XI- Pag.114-115) (LINEAMIENTO N°0 01-2006-INPE/OGT).**

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

INTERNO(A):

DESAYUNO DEL 20 al 35%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 al 20%
VARON: De 500 Kcal a 875 Kcal.	De 1,250 Kcal a 1,500 Kcal.	De 375 Kcal a 600 Kcal.
MUJER: De 400 Kcal a 700 kcal.	De 1000 kcal a 1,500 Kcal.	De 300 Kcal a 500 Kcal.

NIÑOS(A):

DESAYUNO EL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 10 al 12%	ALMUERZO DEL 36 al 40%	MEDIA TARDE DEL 10 al 12%	CENA EL 20%
De 150 Kcal a 250 Kcal.	De 75 Kcal a 150 Kcal.	De 270 Kcal. a 300 Kcal.	De 75 Kcal a 150 Kcal.	De 150 Kcal a 250 Kcal.

PERSONAL DE SEGURIDAD:

DESAYUNO DEL 30 al 35%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 al 30%
VARON: De 825 Kcal a 962.5 Kcal.	De 1,375 Kcal a 1,650 Kcal.	De 413 Kcal a 825 Kcal.
MUJER: De 690 Kcal a 805 Kcal.	De 1150 Kcal a 1,380 Kcal.	De 345 Kcal a 690 Kcal.

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

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION KILOCALORIAS EN	De 250 Kcal a 375 Kcal.	De 375 Kcal a 750 Kcal.	De 1375 Kcal a 1875 Kcal.
DISTRIBUCION GRAMOS EN	De 63g a 94g.	De 42g a 83 g.	De 344g a 469g.

INTERNA:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION KILOCALORIAS EN	DE 200 Kcal. A 300 Kcal.	DE 300 Kcal. A 600 Kcal.	DE 1100 Kcal. A 1500 Kcal.
DISTRIBUCION GRAMOS EN	DE 50 g. A 75 g.	DE 33 g. A 67 g.	DE 275 g. A 375 g.

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILABAMBA



Luis Chalcó
ADMINISTRADOR



Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILABAMBA



PERSONAL INPE MASCULINO:

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

PERSONAL INPE FEMENINO:

		PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL		DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION KILOCALORIAS	EN	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1265 Kcal. A 1725 Kcal.
DISTRIBUCION GRAMOS	EN	DE 58 g. A 86 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 316 g. A 431 g.

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

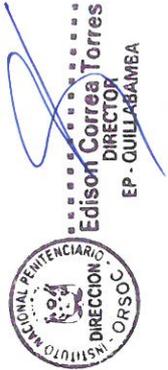
ESQUEMA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA INTERNO(A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCION 01: LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA, HARINA DE PLATANO + HARINA DE TRIGO + CAFÉ + COCOA + EMOLIENTE + 03 PANES CON MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA ó HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA.</p>	<p>OPCIÓN 1: SOPA + SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCOS O INFUSION</p> <p>OPCIÓN 2: SOPA Y SEGUNDO + ENSALADA Y/O FRUTA + INFUSION</p>	<p>OPCIÓN 1: SOPAS, SEGUNDO, MAZAMORRAS + 01 PAN</p> <p>OPCIÓN 2: MAZAMORRAS O ARROZ CON LECHE O INFUSIÓN + 01 PAN</p>

NOTA 1:

- **DESAYUNO:** Se brindará leche dos (02) veces por semana como mínimo, por hábitos y costumbres se podrá brindar una (1) vez por semana infusión (café, cocoa, o emoliente).
- **ALMUERZO:** En el almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana como mínimo. Se podrá brindar sopa una vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- **CENA:** Se debe considerar y programar todas las alternativas de las opciones elegidas.

NOTA 2: La frecuencia de la preparación del menú de la cena estará sujeta a los usos y costumbres de cada Establecimiento Penitenciario, el mismo que será definido por el área usuaria la formulación del requerimiento.



ESQUEMA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA PERSONAL DE SEGURIDAD:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, SIETE SEMILLAS, KIWICHA, CAÑIHUA, CHAPO + 03 PANES + QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, TAMAL, HUMITA, ACEITUNA, MARGARINA, MERMELADA, HOT DOG, JAMONADA.</p> <p>OPCION 02: SOPA O SEGUNDO + 01 PAN + INFUSION.</p>	<p>ENTRADA +SOPA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA + INFUSION O REFRESCO DE FRUTA</p>	<p>OPCION 01: SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + INFUSION</p> <p>OPCION 02: SOPAS + INFUSION</p>

NOTA 1: En la opción 01 del desayuno se brindara leche (03) veces por semana como mínimo.
NOTA 2: En la opción 02 del desayuno, las cantidades y frecuencia de los alimentos para elaborar los segundos y sopas serán similares a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de las cenas.

Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - QUILABAMBA



May Luis Ferrer
 ADMINISTRATIVO



ESQUEMA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA NIÑOS:

DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
LECHE SOLA, LECHE CON AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, HARINA DE PLATANO, HARINA DE TRIGO, SEMOLA, CHAPO C/ LECHE + 01 PAN C/ MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE, PLATANO.	OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 YOGURT + FRUTA PICADA OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO	SOPA + SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCO.	OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 YOGURT O LECHE + + 04 UNIDADES DE GALLETAS O KEKE O BIZCOCHO O PAN OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO.	SEGUNDOS + INFUSION

NOTA:

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

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILABAMBA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INPE
Mag. Luis Ferrer Chalco
ADMINISTRADOR



CUADRO N° 01
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS INTERNOS(AS)
DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE - INPE

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA - MAXIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD) Considerar 3 panes (90 gramos)	DIARIO	90 g.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA CON CEREAL	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	CEREALES (AVENA o QUINUA, ETC)	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	CAFÉ, COCOA O EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	10 g.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 07 SEMILLAS O CAÑIHUA, HARINA DE PLATANO, HARINA DE TRIGO, ETC	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	FRUTA CON CEREAL	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	FRUTA SOLA	ADECUADO AL MENU	150 gr
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	ALMUERZO	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA
CONSERVA DE PESCADO		1 VEZ POR SEMANA	30 g.
RES SIN HUESO (PRESA)		1 VEZ POR SEMANA	120 g.
RES CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	160 g.
RES CON HUESO PARA PICADO		1 VEZ POR SEMANA	100 g.
RES SIN HUESO PARA PICADO		1 VEZ POR SEMANA	100 g.
MENUDENCIA DE RES O POLLO (SOPA)		2 VECES POR SEMANA	100 g.
CARNE DE RES, POLLO (SOPA)		2 VECES POR SEMANA	100 g.
MENUDENCIA DE RES (PARA GUIOS)		1 VEZ POR SEMANA	100 g.
POLLO (CARNE PULPA-(PRESA)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.
POLLO CON HUESO (PARA PICADO)		1 VEZ POR SEMANA	100 g.
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA O CORAZON) (PARA SALTADOS)		1 VEZ POR SEMANA	100 g.
HUEVO DE GALLINA (SE BRINDARA COMO ACOMPAÑANTE, GUIOS, LOCRO DE ZAPALLOS, MENESTRA, ETC)		1 VEZ POR SEMANA	55 g.

Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - QUILLABAMBA



Miguel Luis Pata Chatico
 ADMINISTRADOR





RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA - MAXIMA DIARIO (cc/g)
	CERDO CON HUESO (PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO SIN HUESO (PRESA)		120 g.
	CERDO CON HUESO (PICADO)		100 g.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA o GALINA (CON HUESO PARA PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PESCADO ENTERO	1 VEZ POR SEMANA	220 a 250 g
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)		160 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA	1 VEZ POR QUINCENA	100 g
	POTA	1 VEZ POR QUINCENA	100 g.
	LECHE DE VACA, LECHE EVAPORADA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	ADECUADO AL MENU	80 cc 40 cc
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	ADECUADO AL MENU	30 a 60 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA COMO MINIMO	150 - 180 g.
	TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN (SEGUNDOS)	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
	FIDEOS (SOPA)	ADECUADO AL MENU	80 g. 60 g.
	MENESTRA, ARROZ U OTROS (SOPA)		
	MENESTRAS (EN GUIOS) (Se brindará acompañado de un producto de origen animal no se considera pellejo o lonja de chancho cuya cantidad mínima será de 50 gr)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE o PLATANO (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PAPA PARA PICADOS	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
	PAPA SECA	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	OLLUCO	1 VEZ POR SEMANA	100 a 200 g.
	FRUTAS: PLATANOS O NARANJAS O MANDARINAS U OTROS	3 VECES POR SEMANA	120 - 150 g.
VERDURAS	ADECUADO AL MENU	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION 40 a 250 g.	
CENA	RES SIN HUESO	2 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CARNE DE RES, POLLO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO PARA SOPA (HIGADO, MOLLEJA O CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO PARA SEGUNDO (HIGADO, MOLLEJA O CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g.

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA - MAXIMA DIARIO (cc/g)
	PESCADO ENTERO O PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	CONSERVA DE PESCADO, PRODUCTOS EN BASE A ANCHOVETA O POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	ARROZ PARA SEGUNDO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	90 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	80 g.
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	50 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS, (PARA SOPAS)	ADECUADO AL MENU	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION 30 a 150 g.
	FRUTA PARA MAZAMORRA	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	40 g.
	PLATANO o NARANJA o MANDARINA u OTROS (FRUTAS)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
	LECHE DE VACA	ADECUADO AL MENU	150 a 160 g. 120 a 150 g.
	LECHE EVAPORARA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	100 cc 60 cc
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAICENZA, OCAS, MAIZ, YUCAS (PARA MAZAMORRAS)	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	40 g.
	PAN DE 30 gr	ADECUADO AL MENU	30 g.
	CAFÉ, COCOA, EMOLIENTE, CEBADA, CACAO, ETC.	3 VECES POR SEMANA	10 g.
	OTROS: ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, MANI, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	ADECUADO AL MENU Y VCT	ADECUADO AL MENU

NOTA 1: La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana,

- El área usuaria elaborará el cuadro de frecuencia y cantidades de alimentos a consumir teniendo en cuenta el VCT y distribución porcentual de las kilocalorías y macronutrientes para el personal de seguridad femenino, internas y niños.
- Para internas y personal de seguridad femenino, el VCT, será adecuado en función del consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Para niños(a), la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Mg. Luis Pedro Urbico
ADMINISTRADOR



CUADRO N° 02

**CUADRO DE FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL
PERSONAL DE SEGURIDAD DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OFICINA REGIONAL
SUR ORIENTE - INPE**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO Y/O RANGOS (cc/g)	
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	03 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.	
	LECHE DE VACA	1 VEZ POR SEMANA	240cc	
	LECHE EVAPORADA (SOLA O CON CAFÉ O CON COCOA)		120 cc	
	LECHE EVAPORA CON CEREAL	1 VEZ POR SEMANA	70 cc	
	AVENA o QUINUA CON FRUTAS	1 VEZ POR SEMANA	25 g.	
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS o KIWICHA, HARINA DE PLATANO, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA, ETC.	2 VECES POR SEMANA	25 g.	
	CAFÉ , MANZANILLA, ANIS U OTROS	1 VEZ POR SEMANA	10 g.	
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	QUESO FRESCO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	70 g.	
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.	
	POLLO PECHUGA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.	
	RES PULPA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.	
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	JAMONADA O HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.	
	MERMELADA O MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.	
	FRUTA ENTERA	1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
	FRUTA PARA ENSALADA O JUGO	ADECUADO A LA PROGRAMACION	200 a 250 g.	
	FRUTAS SECAS	ADECUADO A LA PROGRAMACION	20 a 50 g.	
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	40 a 250 g.	
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT	
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA			
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.	
	MENUDENCIA DE POLLO FRESCO (CORAZON, HIGADO, MOLLEJA)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.	
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.	
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.	
	PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	PESCADO Y/O MARISCOS EN CEVICHE	1 VEZ POR SEMANA	120 g.	
	LECHE	ADECUADO AL MENU	30 cc	
	QUESO	ADECUADO AL MENU	30 g.	
	HUEVO	ADECUADO AL MENU	55 g.	
	MENESTRAS VARIADO	ADECUADO AL MENU	30 g.	
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, MOTE, ETC	ADECUADO AL MENU	30 g.	
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO (PARA GUARNICION)	ADECUADO AL MENU	200 g.	
	VERDURAS ENSALADA TOTAL	ADECUADO AL MENU	200 a 250 g.	
	VERDURAS VARIADAS	ADECUADO AL MENU	50 a 250 g.	
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT	
		SEGUNDO		
		RES SIN HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	RES CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.	

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE

MARCELO ALBERTO CALVO
ADMINISTRADOR



RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO Y/O RANGOS (cc/g)
	POLLO FRESCO CON HUESO (PRESADO)	02 VECES POR SEMANA	160 g
	POLLO PECHUGA	1 VEZ POR SEMANA	120 g
	HUEVO DE GALLINA	ADECUADO AL MENU	55 g
	PAVITA O GALLINA CON HUESO PRESADO	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	PESCADO ENTERO	1 VEZ POR SEMANA	200 g
	PESCADO EN FILETE	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	ARROZ	ADECUADO AL MENU	150g
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO A LA PROGRAMACION	150 g
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 g
	TRIGO O QUINUA EN GUIO	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLA)	ADECUADO AL MENU	150 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g
	OLLUCO	ADECUADO AL MENU	150 g
	FRUTAS (MANZANA, MANDARINA, NARANJAS, LIMAS, MELOCOTON, PLATANOS, PEPINO, SANDIA, PAPAYA, MELOS, PIÑA, MANGO, TUNA, ETC)	DIARIO	120 - 150 g
	FRUTAS PARA REFRESCO	DIARIO	40 g
	VERDURAS PARA ENSALADA	ADECUADO AL MENU	150 g
	VERDURAS PARA PREPARACION DIVERSA	DIARIO	50 g
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT
CENA	RES SIN HUESO (EN GUIOS PICADOS)	1 VEZ POR SEMANA	50 g
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	POLLO, GALLINA FRESCA CON HUESO (EN GUIOS PICADOS, SOPAS, CALDOS)	2 VECES POR SEMANA	100 g
	PESCADO ENTERO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	130 g
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	55 g
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	100 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	FIDEOS TALLARIN PARA SEGUNDOS	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	60 g
	PAPA EN GUIOS PICADOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	OLLUCO , ZAPALLO, BROCOLI, CAIGUA, VAINITAS, ETC (SEGUNDOS)	ADECUADO AL MENU	100 a 150 g
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	VERDURAS PARA ENSALADA	ADECUADO AL MENU	150 g
	FRUTAS (MANZANA, MANDARINA, NARANJAS, LIMAS, MELOCOTON, PLATANOS, PEPINO, SANDIA, PAPAYA, MELOS, PIÑA, MANGO, TUNA, ETC)	ADECUADO AL MENU	150 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	50 g
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA

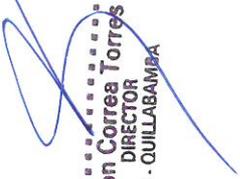


Mar Luis Peña Chalco
ADMINISTRADOR

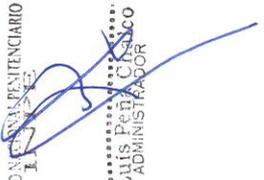


RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO Y/O RANGOS (cc/g)
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS ETC.	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT

Nota: La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
• Para el personal femenino, el presente cuadro se adecuara al requerimiento calórico (2,300 Kcal), en función al consumo de carbohidratos y lípidos.


Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA




Miguel Luis Peña Cárdenas
ADMINISTRADOR



CUADRO N° 03

CUADRO DE FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS NIÑOS(A) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE - INPE

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO Y/O RANGOS (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD PAN DIARIO	30 gr.
	LECHE DE VACA	1 VEZ POR SEMANA	240cc
	LECHE EVAPORADA (SOLA O CON CAFÉ O CON COCOA)		120 cc
	LECHE EVAPORA CON CEREAL	1 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA	DIARIO	10 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	10 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	10 g.
	JAMONADA O HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	10 g.
	QUESO FRESCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CAMOTE FRITO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	80 g.	
MEDIA MAÑANA	YOGURT DE LECHE	3 VECES POR SEMANA	200 cc.
	KEKE	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	FRUTA VARIADAS (PARA JUGOS)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	FRUTAS VARIADAS (PICADAS)	DIARIO	100 g.
	GELATINA	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	FLAN	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	GALLETA SODA	4 VECES POR SEMANA	25 g.
	HUEVO	3 VECES POR SEMANA	55 g.
ALMUERZO	HUEVO DE CODORNIZ	2 VECES POR SEMANA	55 g.
	RES SIN HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	POLLO CON HUESO, PICADO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	3 VECES POR SEMANA	40 g.
	QUESO FRESCO	ADECUADO AL MENU	15 g.
	LECHE EVAPORADA	ADECUADO AL MENU	15 cc.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	65 g.
	TRIGO O QUINUA (SIN PAPA)	1 VEZ POR SEMANA	68 g.
	TRIGO O QUINUA (EN GUISO)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	65 g.
FIDEOS TALLARIN (CON ACOMPAÑAMIENTO)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.	
MENESTRAS (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
MENESTRA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.	
PAPA, YUCA, CAMOTE O PLATANO (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA



Luis Peña Chalco
ADMINISTRADOR



RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO Y/O RANGOS (cc/g)
MEDIA TARDE	PAPA, YUCA, CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.
	FRUTAS	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	FRUTAS (EN REFRESCO)	DIARIO	30 g.
	VERDURAS PARA ENSALADAS	DIARIO	30 g.
	FRUTAS EN MAZAMORRAS	3 VECES POR SEMANA	36 g.
	LECHE EVAPORADA SOLA	DIARIO	150 cc.
	LECHE EVAPORADA PARA MAZAMORRAS	2 VECES POR SEMANA	70 cc.
	PAN O BISCOCHO	3 VECES POR SEMANA	30 g.
	ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	AVENA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
SEMOLA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.	
QUINUA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.	
CHUÑO	1 VEZ POR SEMANA	15 g.	
MAICENA	1 VEZ POR SEMANA	15 g.	
CENA	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	65 g.
	TRIGO O QUINUA (SIN PAPA)	1 VEZ POR SEMANA	68 g.
	TRIGO O QUINUA (EN GUISO)	1 VEZ POR SEMANA	65 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	65 g.
	FIDEOS TALLARIN (CON ACOMPAÑAMIENTO)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE O PLATANO (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	6 VECES POR SEMANA	50 g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON. TRGIO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	20 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA (PARA MAZAMORRA)	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
ESPECIAS	ADECUADAS AL MENU	-----	

- Cada Oficina Regional adecuará este cuadro de frecuencias y cantidades de los alimentos según los requerimientos del área usuaria.
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA



INSTITUCION NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO
MAYOR ALISTADO Chalcó
ADMINISTRADOR



FORMATO A
MODELO DE FORMATO DE MENUES DE INTERNOS(AS) A PRESENTARSE EN EL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CHO. (g)	VALOR KALORICO (KCAL)			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:								
SUB TOTAL					V.C. DESAYUNO			KCAL
ALMUERZO:								
SUB TOTAL					V. C. ALMUERZO			KCAL
CENA:								
SUB TOTAL					V. C. CENA			KCAL
	VCT (Gr.)							
	VCT (%)							
	VCT (Kcal.)							
TOTAL V. C. T. MENU								TOTAL KCAL

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA



Max Luis Pera Chaiico
ADMINISTRADOR



.....
Nombre y firma de persona Natural o Representante legal o Apoderado del Contratista.

.....
Nombre y firma de Nutricionista del contratista

NOTA: La presente relación debe estar firmada por un profesional nutricionista colegiado y habilitado por el respectivo colegio profesional

FORMATO B
MODELO DE FORMATO DE MENUES DEL PERSONAL DEL INPE A PRESENTARSE EN EL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CHO. (g)	VALOR KALORICO (KCAL)			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:								
SUB TOTAL					V.C. DESAYUNO		KCAL	
ALMUERZO:								
SUB TOTAL					V. C. ALMUERZO		KCAL	
CENA:								
SUB TOTAL					V. C. CENA		KCAL	
	VCT (Gr.)							
	VCT (%)							
	VCT (Kcal.)							
TOTAL V. C. T. MENU							TOTAL KCAL	


Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - QUILLABAMBA


 REGIONAL PENITENCIARIO
 DIRECCION
 QRS.C.C.


Luis Pizarro Chalcó
 ADMINISTRADOR


 INSTITUTO PENITENCIARIO

.....
 Nombre y firma de persona Natural o Representante legal o Apoderado del Contratista.

.....
 Nombre y firma de Nutricionista del contratista

NOTA: La presente relación debe estar firmada por un profesional nutricionista colegiado y habilitado por el respectivo colegio profesional

FORMATO N° C
MODELO DE FORMATO DE MENUES PARA NIÑOS A PRESENTARSE EN EL ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	VALOR KALORICO (KCAL)			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB	KCAL
DESAYUNO:								
SUB TOTAL					V.C. DESAYUNO			KCAL
MEDIA MAÑANA:								
SUB TOTAL					V.C. MEDIA MAÑANA			KCAL
ALMUERZO:								
SUB TOTAL					V. C. ALMUERZO			KCAL
MEDIA TARDE:								
SUB TOTAL					V. C. MEDIA TARDE			KCAL
CENA:								
SUB TOTAL					V. C. CENA			KCAL
	VCT (Gr.)							
	VCT (%)							
	VCT (Kcal.)							
					TOTAL V. C. T. MENU			TOTAL KCAL

Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - GUILLABAMBA



María Luisa Cevallos
 ADMINISTRADOR



.....
 Nombre y firma de persona Natural o Representante legal o Apoderado del Contratista.

.....
 Nombre y firma de Nutricionista del contratista

NOTA: La presente relación debe estar firmada por un profesional nutricionista colegiado y habilitado por el respectivo colegio profesional

FORMATO E

ACTA UNICA DE SUPERVISION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Establecimiento Penitenciario : _____
 Oficina Regional : _____
 Fecha : _____
 Hora de inicio : _____
 Contrato : _____

Se cuenta con la presencia de las siguientes personas:

Director del E.P : _____
 Administrador del E.P : _____
 Nutricionista del E.P : _____
 Representante del Contratista : _____
 Otro(s) : _____

INCUMPLIMIENTO:

PENALIDAD N° 1 RETRASO DE LA PRESENTACION DE LA RELACION DE MENUS O NO EFECTUAR CORRECCIONES A LOS FORMATOS DE DOSIFICACION SUSCRITOS POR SU NUTRICIONISTA.

PENALIDAD N° 2 RETRASO EN LA DISTRIBUCION DE RACIONES DE ACUERDO AL HORARIO.

PENALIDAD N° 3 EL PERSONAL QUE LABORA NO SE ENCUENTRA DEBIDAMENTE UNIFORMADO.

PENALIDAD N° 4 EN EL CASO QUE EL CONTRATISTA ALMACENE EN EL EP VIVERES CARNES O INSUMOS DESCOMPUESTAS Y/O ADULTERADAS FUERA DE LA FECHA DE VENCIMIENTO O NO SEAN APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO O NO ESTEN CONFORME CON LAS ESTABLECIDAS POR LA AUTORIDAD DE SALUD E INACAL.

PENALIDAD N° 5 POR PONER LAS VAJILLAS Y/O UTENSILIOS DE LA COCINA EN MAL ESTADO DE CONSERVACION Y EN CONDICIONES ANTIHIGENICOS.

PENALIDAD N° 6 POR TENER VIVERES E INSUMOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INCORRECTAMENTE ALMACENADOS O TENERLOS SOBRE EL PISO O SUELO, ALMACENADOS CON MATERIALES DESINFECTANTES Y DETERGENTES O ALMACENADOS TENIENDO CONTACTO LOS ALIMENTOS FRESCOS CON LOS SECOS.

PENALIDAD N° 7 EN EL CASO QUE EL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS PRESENTAN LAS UÑAS CRECIDAS O SUCIAS, CABELLO LARGO Y/O BARBA CRECIDA EN CASO DE VARONES Y CABELLOS SUELTO E CASO DE MUJERES, EN AMBOS CASOS INDUMENTARIA Y/O UNIFORMES SUCIO.

PENALIDAD N° 8 POR TENER EN MAL ESTADO DE HIGIENE LAS CAMARAS DE FRIO, EQUIPOS Y/O ARTEFACTOS ELECTRICOS DE USO EN LA ELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS O BEBIDAS.



9

PENALIDAD N° 9 POR NO TENER EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO, PREVIO INFORME DE LA ADMINISTRACION DEL EP LAS CAMARAS DE FRIO, EQUIPO Y ARTEFACTOS ELECTRICOS DE USO EN LA ELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS O BEBIDAS.

PENALIDAD N° 10 POR TENER DESECHOS Y RESIDUOS EXPUESTOS EN EL AREA DE COCINA DEL EP FUERA DE LOS TACHOS DE BASURA RESPECTIVOS.

PENALIDAD N° 11 POR NO CUMPLIR CON LA CANTIDAD DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CRUDO PARA LA ELABORACION DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA INTERNOS(AS) Y PERSONAL INPE CONFORME SE DETALLA EN EL FORMATO DE DOSIFICACION DEL DIA RESPECTIVO DEBIENDOSE LEVANTAR EL ACTA CORRESPONDIENTE PARA QUE SE SUBSANE EN EL MISMO DIA A FIN DE QUE SE ENTREGUE LA RACION COMPLETA EN EL HORARIO ESTABLECIDO, LA NO SUBSANACION DETERMINARA INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO INDEPENDIEMENTE SE LE APLICARA LA PENALIDAD.

PENALIDAD N° 12 POR VARIACION DE MENU SIN PERMISO O SIN CONTAR CON LA AUTORIZACION RESPECTIVA POR PARTE DEL ADMINISTRADOR DEL E.P.

PENALIDAD N° 13 POR DEFICIENCIAS EN LA PRESENTACION DEL MENU COMO PUEDEN SER ALIMENTOS QUEMADOS Y/O MALOGRADOS, SIN PERJUICIO DE LA SUBSANACION CORRESPONDIENTE.

PENALIDAD N° 14 EN EL CASO QUE EL CONTRATISTA NO CUMPLA CON LA CANTIDAD Y PERMANENCIA DEL PERSONAL PROPUESTO SEGUN SEA EL CASO, DURANTE LA EJECUCION DIARIA DEL SERVICIO.

PENALIDAD N° 15 EN EL CASO QUE EL CONTRATISTA NO CUMPLA DENTRO DE LOS DOS DIAS CALENDAREIOS SIGUIENTES CON LA SUBSANACION DE LA OBSERVACION REALIZADA A LA PROGRAMACION DE MENUS PRESENTADAS.

PENALIDAD N° 16 EN EL CASO QUE EL CONTRATISTA PRESTARA EL SERVICIO RESPECTO A LA ELABORACION DE RACIONES PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24X48 CON UN INTERNO(A).

PENALIDAD N° 17 EN EL CASO QUE EL REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA ABANDONE LAS INSTALACIONES DEL E.P. DURANTE LA SUPERVISION QUE SE EFECTUE AL SERVICIO, INGRESO DE INSUMOS AL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO, HALLAZGO DE INSUMOS O BIENES PROHIBIDOS POR PARTE DEL CONTRATISTA O SUS DEPENDIENTES, LAS SUPERVISIONES EFECTUADAS POR PERSONAL DEL MINSA O EL PERSONAL DE LABORATORIO PARA EFECTUAR MUESTREO A LOS INSUMOS.

PENALIDAD N° 18 EN EL CASO QUE EL CONTRATISTA NO CUMPLA CON DISTRIBUIR O ENTREGAR A INTERNOS EL CORRESPONDIENTE MENU (SEA EL DESAYUNO, ALMUERZO O CENA).

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILABAMBIA



Luis Ferrer Cacerico
ADMINISTRADOR



El plazo para el levantamiento de observaciones de días calendarios desde el día siguiente de la presente acta.

Siendo las horas se culmina con la supervisión.

..... de de
CIUDAD DIA MES AÑO

Firman:

.....
NOMBRES, APELLIDOS, DNI, CARGO

NOTA: La no suscripción de la presente acta por parte del representante del Contratista no implica su desconocimiento a los resultados.


.....
Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUELATABAMBA




.....
Mag. Luis Oscar Colaco
ADMINISTRADOR



FORMATO F

ACTA UNICA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTACION

I DATOS GENERALES DEL SERVICIO

Establecimiento Penitenciario :
Oficina Regional :
Fecha del Servicio : Del / / al / /
Contrato :

II DATOS ESPECIFICOS DEL SERVICIO

Table with columns: DIA, FECHA (DIA/MES/AÑO), INTERNOS(AS), NIÑOS (DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS), PERSONAL DE SEGURIDAD 24 x 48 (DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS). Includes summary rows for TOTAL and MONTO A PAGAR.

III PERSONAL QUE BRINDA CONFORMIDAD

Director del E.P :
Administrador del E.P :
Nutricionista del EP :

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILABAMBA



Luis Pineda Cháico
ADMINISTRADOR



5

_____ de _____ de _____
CIUDAD DIA MES AÑO


Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA


Revisado por:

Jefe del Equipo de Logística de la _____
Oficina Regional.

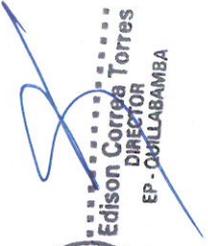
_____ de _____ de _____
CIUDAD DIA MES AÑO

NOTA:

Para el Pago, la presente acta debe contener:

- Firma y sello de cada una de las personas descritas.
- En caso no existiera nutricionista en el EP se omitirá dicha firma.
- Copia simple de reporte emitido por la Subdirección de Seguridad de la Sede Regional, en el cual conste la cantidad de internos(as), niños(as) y personal de seguridad que labora 24 x 48 del INPE por cada día en el Establecimiento Penitenciario.
- Copia simple de actas de supervisión efectuadas en el período (de ser el caso).
- Comprobante de pago.


Luis Valdivia
ADMINISTRADOR



Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - OYLLABAMBA


IMPORTANTE: Implementación Decreto Supremo N° 103-2020-EF

El contratista deberá disponer que todo el personal encargado de ejecutar el servicio de alimentación utilice permanentemente mascarillas y guantes descartables. No podrán utilizar pulseras, anillos y relojes de pulseras debido a que el coronavirus COVID-19 permanece en estas superficies.

Asimismo, previo al inicio de las operaciones diarias se deberá tomar la temperatura con un termómetro infrarrojo a todo el personal. Si existiera una temperatura superior a los 37.8 °C, el personal deberá retirarse.

También es importante señalar, que cualquier personal que contraiga el coronavirus COVID-19 durante la ejecución contractual deberá ser separado hasta que supere la enfermedad. El reemplazo del personal externo deberá ser realizado en el plazo máximo de tres (3) días calendario y el personal interno previa solicitud al Comité Penitenciario, ambos casos sin que exista aplicación de penalidad alguna.

Las áreas de cocina y almacén deberán ser desinfectadas con una frecuencia semanal de tres (3) veces por semana y la cual se rociará una solución diluida de hipoclorito de sodio del 0.1-0.5%.

IMPLEMENTACIÓN DE LA NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA

El contratista deberá cumplir con la Norma Sanitaria, que establecen los Principios Generales de Higiene que deben de cumplir los Establecimientos que brindan servicio de alimentación colectiva.


Mag. Luis Sánchez
 ADMINISTRADOR

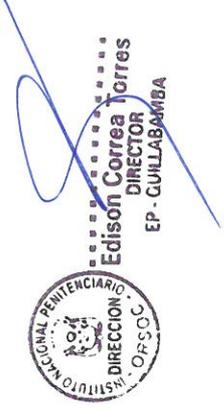

CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

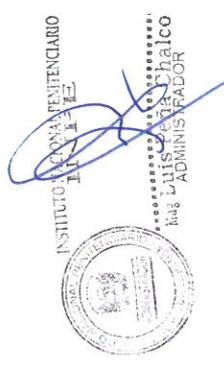
- 1) El número máximo de consorciados es de DOS integrantes.
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 25%.
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 25%.

ACTA DE CONFORMIDAD DEL SERVICIO

(En Concordancia con los Artículos 168° y 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado)



Concepto:	
Persona Natural o Jurídica que realizó el servicio:	
N° de Contrato:	
Periodo del Servicio:	Del al del mes de de 20...
Monto Ejecutado:	S/. (..... con 00/100 Soles)
Observaciones :	



Firma y sello del Director del EP

Firma y sello del Administrador del EP

Firma y sello Nutricionista o similar EE.PP. Firma y sello Representante Legal Contratista

Lugar y Fecha: