



CONCURSO PÚBLICO
Nº 01-2021-INPE/22

PRIMERA CONVOCATORIA

BASES INTEGRADAS

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE:

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS(AS),
NIÑOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD 24X48 DE LOS
ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE PUERTO
MALDONADO Y ANDAHUAYLAS DE LA ORSOC INPE 2021**

CUSCO, JUNIO DEL 2021



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I

ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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



Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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



Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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



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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III

DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.



3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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



3.4.EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5.ADELANTOS

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

3.6.PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7.INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8.PAGOS

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

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO
RUC N° : 20399849382
Domicilio legal : Urb. Bancopata Calle Humbolt A-9 Santiago – Cusco
Teléfono/Fax: : (084) – 255925
Correo electrónico: : logistica.orsoinpe@gmail.com
logistica.cusco@inpe.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **Servicio de alimentación para internos(as), niños y personal de seguridad 24x48 de los Establecimientos Penitenciarios de Puerto Maldonado y Andahuaylas de la ORSOC INPE 2021.**

ITEM PQT	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	MENU TIPO DIARIO PARA INTERNOS(AS)	RACION	360000
	MENU TIPO DIARIO PARA NIÑOS	RACION	720
	MENU TIPO DIARIO PARA PERSONAL DE SEGURIDAD DEL E.P. PUERTO MALDONADO	RACION	10800
2	MENU TIPO DIARIO PARA INTERNOS(AS)	RACION	183600
	MENU TIPO DIARIO PARA NIÑOS	RACION	10800
	MENU TIPO DIARIO PARA PERSONAL DE SEGURIDAD DEL E.P. ANDAHUAYLAS	RACION	5760

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado **mediante memorándum N° 088-2021-INPE/22** el 28 de mayo del 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **Precios Unitarios**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.



1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de días 365 días calendario, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 8.00 (Ocho con 00/100 Soles), en la Caja de la Entidad (Oficina de Tesorería), sito en Urb. Bancopata Calle Humbolt A-9 Santiago – Cusco.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decretos Supremos N° 377-2019-EF, N°168-2020- EF y N°250-2020-EF.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 31084, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31085, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2021.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Código Civil.
- Reglamento de Seguridad del INPE (Vigente), Aprobado mediante Resolución Presidencial N° 03-2008-INPE/P.
- Norma Técnica de Salud N° 173-MINSA/2021/DIGESA

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



CAPÍTULO II **DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no

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

² Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <http://www.ongei.gob.pe/interoperabilidad/>



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)³**
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios, esquema mixto de suma alzada y precios unitarios, porcentajes u honorario fijo y comisión de éxito, según corresponda.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentación para acreditar los requisitos de calificación

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

Advertencia

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

³ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.



2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la Buena Pro deberá presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Estructura de costos⁵.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁶.
- j) Declaración Jurada suscrita por el representante legal de la empresa contratista donde se hace responsable por la vida e integridad del personal que labora en la prestación del servicio de alimentación, en la cual de ser el caso se compromete a cubrir los gastos de curación, invalidez permanente o muerte que pudiera sufrir el personal y supervisores a su cargo, en el desempeño de sus funciones.
- k) Carta de autorización de notificación, indicando el correo electrónico como medio de notificación eficaz, indicando el contratista que se compromete a mantener activo dicho correo. Asimismo, el contratista deberá precisar que igual efecto tendrá la notificación al personal Representante o profesional Nutricionista o Ingeniero en Industrias Alimentarias o Cocinero no interno.
- l) Documentos del profesional Nutricionista o Ingeniero en Industrias Alimentarias donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
- m) Documentos del Maestro Cocinero o Chef donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
- n) Documentos del Representante de la empresa donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
- o) Documentos de los Ayudantes de Cocina donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases, de ser el caso.
- p) Documentos del Personal de Limpieza donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases, de ser el caso.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <http://www.ongei.gob.pe/interoperabilidad/>

⁵ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

⁶ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

- q) Certificado de Antecedentes Penales, Judiciales y Policiales del personal externo.
- r) Carta indicando valor unitario de cada componente de la ración (desayuno, almuerzo o cena).
- s) Copia simple del Plan para la Vigilancia, Prevención y control del COVID-19 en el trabajo. (En caso de Consorcio, cada consorciado debe presentar su plan).
- t) Copia simple de los resultados (negativo) de las pruebas descarte del coronavirus COVID-19 del personal, con una antigüedad de treinta (30) días calendario contados desde el registro del consentimiento de la buena pro.

Toda esta documentación debe ser revisada por el OEC respectiva, en caso de inconsistencia debe ser devuelta de acuerdo a los plazos previstos en la normativa en contratación pública.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁷.*

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



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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Unidad de Trámite Documentario de la ORSO sito en la Urb. Bancopata Calle Humboldt A-9, distrito de Santiago provincia de Cusco. En horario de 08:00 a 13:00 y de 14:00 a 17:00 hrs.

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100,000.00).

2.5. ADELANTOS

Para el presente procedimiento de selección no se considerara adelantos.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizara el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS QUINCENALES, según la cantidad de raciones atendida en las quincenas de cada mes.

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

- Comprobantes de pago.
- Acta Única de Conformidad del Servicio de Alimentación (Formato F) debidamente firmada y sellada.
- Copia simple del 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 horas por cada día en el Establecimiento Penitenciario.
- Copia simple del informe del Nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina del Equipo de Logística de la ORSO sito en la Urb. Bancopata Calle Humboldt A-9, distrito de Santiago provincia de Cusco. En horario de 08:00 a 13:00 y de 14:00 a 17:00 hrs

2.7. REAJUSTE DE LOS PAGOS

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



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

TERMINOS DE REFERENCIA

“SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS(AS), NIÑOS(AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO PUERTO MALDONADO DE LA ORSO INPE CUSCO”.

1. OBJETO DE LA CONTRATACION.

Contratar el de alimentación para los internos(as), niños(as) y Personal de Seguridad INPE que labora 24 x 48 horas del Establecimiento de Penitenciario Puerto Maldonado de la ORSO INPE Cusco.

2. DE LAS CANTIDADES DE RACIONES

BENEFICIARIO	RACIONES MENSUAL APROXIMADAS	RACIONES ANUALES APROXIMADAS
Internos(as),	30,000	360,000
Niños(as)	60	720
Personal de Seguridad que labora 24 x 48 horas	900	10,800

3. LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO

El lugar de prestación del servicio será en:



ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	CIUDAD	DIRECCIÓN
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE PUERTO MALDONADO	Distrito de Tambopata, Provincia de Tambopata	Av. La Joya S/N Mz 12-Q Lt 01 con calle María Arguedas S/N



4. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del servicio de alimentación son:

- 4.1. Internos 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.
- 4.2. 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;
- 4.3. 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 Prácticas 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 Alimentarios.
- 4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos, personal de seguridad que labora 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

- 4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Entidad.
- 4.6. El servicio de alimentación para internos(as), niños y personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario comprende un periodo de 12 meses, computados a partir de la fecha acordada en el contrato firmado.

5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

- 5.1. La supervisión, evaluación y control del servicio de alimentación para internos(as) y personal de seguridad que hace servicio de 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecido en las bases administrativas integradas requerido por la Entidad y estará a cargo de los funcionarios y/o servidores encargados de conducir el Área Usaria, es decir del Director y/o Administrador y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, quien o quienes son responsables de dar la conformidad de la prestación del servicio.

Si el Establecimiento Penitenciario no contara con profesional nutricionista, el director y/o Administrador del Establecimiento Penitenciario podrá coordinar con el Nutricionista de la Oficina Regional con la finalidad de optimizar su función de supervisión, verificación, evaluación y control de la prestación del servicio.



- 5.2. El Administrador y/o director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario realizará (generalmente de forma diaria) lo siguiente:

- ✓ Supervisará que se cumpla los menús programados para el mes, propuesto por el contratista y previamente aprobados, ya sea por el Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional.
- ✓ 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 emplee 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 correspondiente, los cuales deberán ser visados por el Administrador y/o director y/o Nutricionista 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 y N° 02) 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 del códex alimentarios.
- ✓ 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, personal de seguridad 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.
- ✓ Que, los manipuladores de alimentos tales como: cocinero o chef, así como los ayudantes de cocina, representante, nutricionista y personal de limpieza del contratista cuenten con carnets sanitario vigente y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación,





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

distribución y servido de las raciones alimenticias (uniforme, guantes, botas de jebe 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). El color de los uniformes será de la siguiente manera:

- Nutricionista: Uniforme color Hueso.
- Chef o Cocinero: Uniforme color Blanco.
- Ayudantes de Cocina: Uniforme color Blanco.
- Personal de Limpieza: Uniforme color Plomo.

- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente 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 la Oficina Regional respecto a los expedientes del nutricionista, representante o responsable, cocinero o 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 Administración del Establecimiento Penitenciario el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización 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 Administrador y/o director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, en el cumplimiento de las funciones enunciadas, levantarán las actas y/o informes que correspondan y 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, según Formato E.

5.3. El Contratista está en la obligación de prestar todas las facilidades al Administrador y/o director y/o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario (en caso lo hubiera) a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

5.4. 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	07:10 a 08:30 hrs
Almuerzo	12:00 a 13:20 hrs
Cena	17:00 a 17:50 hrs

PERSONAL INPE	HORARIO
Desayuno	08:30 a 09:30 hrs
Almuerzo (*)	13:00 a 14:20 hrs
Cena	18:00 a 19:30 hrs

NIÑOS(AS)	HORARIO
Desayuno	07:00 a 07:30 hrs
Media Mañana	09:30 a 10:00 hrs
Almuerzo	12:00 a 12:30 hrs
Media tarde	14:00 a 14:30 hrs
Cena	16:30 a 17:00 hrs

5.5. El Director Regional y/o Administrador y/o Jefe del Equipo de Logística y/o Nutricionista de la Oficina Regional, o quienes estos designen, efectuarán supervisiones inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, levantarán las actas y/o informes que correspondan y en caso de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución de la prestación del servicio, dicho documento será considerado válido para sustentar la aplicación de penalidades y demás acciones que correspondan.

5.6. La Dirección Nacional dispondrá expresamente, a otros funcionarios para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Direcciones Regionales y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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.

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 6.1. El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidos en el **ANEXO A**.
- 6.2. 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, Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 6.3. Deberá aplicarse la Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada por Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 6.4. 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 Alimentarios, Normas Técnicas Peruanas.
- 6.5. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario, salvo situación sobreviniente o hecho fortuito, las raciones podrán ser elaboradas fuera, la que deberá ser debidamente sustentada y elevada a la Oficina Regional a fin de ser evaluada y autorizada.
- 6.6. 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.
- 6.7. 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/ 600.0 (Seiscientos soles con 00/100).
- 6.8. Consumo de energía eléctrica, el cual será del 2% de la facturación mensual del Establecimiento Penitenciario.
El costo por consumo de fluido eléctrico 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 luz se calculará de la manera siguiente:
 - Costo por consumo de fluido eléctrico mensual y diario por ración.
Se ha de identificar los artefactos eléctricos que consumen energía eléctrica en la conservación y preparación de alimentos, su potencia (Kw), el tiempo en horas por día en que son usados; la potencia de cada artefacto eléctrico multiplicada por el número de horas usados determinará el consumo diario y a partir de éste se determinará el consumo mensual de kw/hr, el mismo que multiplicado por el precio de cada kw-hr de la jurisdicción, posibilitará determinar el monto mensual por consumo de energía eléctrica en las cocinas de los Establecimientos Penitenciarios, asignado al contratista para la prestación del Servicio de Alimentación; dividido éste entre 30 y el resultado entre el número de la población penitenciaria, se obtendrá el costo diario por ración.
- 6.9. 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





2.1. 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

6.10. 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 buscados en la contratación del servicio

Para tal efecto, deberá contar con el siguiente personal:

Del personal

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

UNO (01) nutricionista o ingeniero en industrias alimentarias con las siguientes características:

- Titulado y colegiado
- 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 nutricionista o ingeniero en industrias alimentarias 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 Carnet Sanitario o Certificado Médico vigente
- En el caso de los Establecimientos Penitenciarios ubicados fuera de Lima y Callao, ante la poca demanda de profesionales nutricionistas, se podrá considerar la ejecución del contrato con un profesional en Industrias Alimentarias. Para tal efecto la dosificación y relación de menús deberá estar suscrito por un profesional nutricionista.
- Deberá laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario cuando el número de raciones diarias para preparar sea superior a quinientos (500). Se considera tiempo completo laborar diariamente no menos de seis (6) horas diarias de lunes a domingo. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. Se considera tiempo parcial laborar diariamente mínimo 03 horas, debiendo estar presente durante la preparación de las raciones del día, priorizando el horario de la preparación del almuerzo.
- El profesional nutricionista y/o ingeniero en industrias alimentarias será remplazado 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 a la Unidad de Logística, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del procedimiento.

Ejecutar el servicio con otro profesional será causal de aplicación y deducción de penalidad

UNO (01) representante o responsable, 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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

- Deberá contar con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos con una duración mínima de 12 horas con un año de antigüedad a la presentación de ofertas además deberá contar con Carnet Sanitario o Certificado Médico vigente

UNO (01) cocinero o chef con las siguientes características

- 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 cocinero o 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 Capacitación o 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 con un año de antigüedad a la presentación de ofertas deberá contar además con Carnet Sanitario o Certificado Médico vigente.
- El cocinero o 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, debiendo tener en consideración las normas laborales vigentes
- El cocinero o chef será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente
- Para el cambio del cocinero o chef el Contratista deberá remitir el expediente del cocinero o chef remplazante a la Unidad de Logística a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del procedimiento

Ejecutar el servicio con otro chef o cocinero será causal de aplicación y deducción de penalidad

Seis (06) Ayudantes de cocina para preparación de alimentos para internos.

Dos (02) Ayudantes de cocina para preparación de alimentos para personal de seguridad.

- Deberá contar con Certificado de "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines" el cual deberá tener una duración mínima de 12 horas con un año de antigüedad a la presentación de ofertas
- Deberá contar con Carnet Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos baciloscopia, serología y coprocultivo
- El Contratista, podrá solicitar a las autoridades del Establecimiento Penitenciario la autorización para que el total de ayudantes de cocina sean internos, solicitando las facilidades para que el Contratista tramite el carnet sanitario a dicho personal. De no contar con internos con las cantidades solicitadas y con Carnet Sanitario o Certificado Médico vigente, estas deberán ser tramitadas por el Contratista y entregadas al Órgano Encargado de las Contrataciones durante los 20 días calendario de iniciado del servicio.
- Este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga, bajo responsabilidad del Contratista. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que este contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato
- La autorización para que el interno trabaje deberá ser efectuada por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE
- A excepción en la preparación de alimentos para el personal INPE no se permitirá la participación de interno(as) por lo que deberán ser personal externo

Dos (02) Personal de Limpieza

- Deberá contar con Carnet Sanitario o Certificado Médico vigente, 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 cantidad solicitada y con carnet sanitario vigente, estas deberán ser tramitadas por el Contratista y entregadas al Órgano Encargado de las Contrataciones durante los 20 días calendario de iniciado del servicio.



VIZCARRA ALAVE GERMAN
ADMINISTRADOR
E.P. PTO. MALDONADO

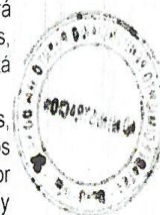


INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

- La autorización para que el interno trabaje deberá ser efectuada por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE.
- El personal de limpieza para servicios de menos de 500 raciones será de 1 como mínimo, para los servicios de 500 a 1,000 raciones diarias será de 2 y para los servicios de más de 1,000 será de 3 como mínimo.

6.11. 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. 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 2009.



6.12. 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 Administrador y/o director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente cada vez que estos alimentos ingresen.
- El pescado será apto para consumo humano y se registrará según lo establecido el D.S. N° 040-2001-PE, "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- 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 proveniente de centros de beneficio autorizados por SENASA) en la preparación de alimentos hasta un máximo de cuatro (4) días a la semana.

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. 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,



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

maskarilla, botas o zapatillas, guantes, gorros/redecillas para mujeres delantales impermeables y tapaboca de acuerdo con la función que realiza).

6.16. 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 tener conocimiento y/o experiencia en manipulación o higiene o conservación de alimentos. 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 Administrador y/o director 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 y/o director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) 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 Administrador y/o director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, deberá de velar la correcta distribución del mismo.
- i) Podrá suscribir las actas de supervisión de la ejecución de la prestación servicio, levantadas por el Administrador y/o director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario. Así mismo, suscribir las actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, las mismas que podrán ser consideradas como sustento para la aplicación de penalidades y demás acciones.
- j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que el Administrador y/o director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, así como de la Oficina Regional cursen al contratista con motivo de la ejecución de la prestación del servicio.

6.17. 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.

6.18. El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada personal que labora en la prestación del servicio. Para los internos ayudantes de cocina deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, carnet sanitario, copia de certificación de capacitación, copia de planilla de pago (PDT SUNAT) o copia simple de la boleta de pago a los internos.

El expediente del nutricionista, representante o responsable, cocinero o chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza. (cuando fueran externos) contará con los siguientes documentos: Copia del DNI, certificado domiciliario, certificado de antecedentes judiciales, certificado de antecedentes penales, certificado de antecedentes policiales, copia de carné sanitario, título profesional y certificado de habilidad (nutricionista); título, constancia, certificado o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el personal propuesto recibió la formación requerida (cocinero o chef).



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

El contratista remitirá previo al inicio de la ejecución contractual copia de dichos expedientes al Administrador y/o director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario para su custodia, los cuales deberán ser actualizados permanentemente.

6.19. El contratista coordinará con el Administrador del Establecimiento Penitenciario con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de la población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno de limpieza y ayudante de cocina, en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.

6.20. El contratista, en caso desea emplear la mano de obra disponible del Establecimiento Penitenciario, entonces deberá coordinar con el Administrador y/o director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera), con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de la población penal. **Esto no podrá autorizarse para la preparación de alimentos destinados al personal de seguridad, en cuyo caso debe ser personal externo.**



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

6.22. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 5.4 y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido Art. 165° del RLCE; para lo cual deberá levantarse el acta correspondiente, bastando la firma de todos o alguno de los servidores o funcionarios autorizados,



6.23. El administrador del E.P. deberá de entregar mediante documento, copia de las prohibiciones: "Se prohíbe al contratista el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario.

6.24. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.

6.25. De detectarse el ingreso o el intento de ingreso de artículos o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista o de sus proveedores seleccionados, el director y/o Administrador y/o jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un acta de Incautación o decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigente. Posterior a esto se procederá a la aplicación de la penalidad correspondiente.

En caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal solicitado a tiempo completo como se establece en los ítems 6.10 para la ejecución del servicio, se levantará el acta correspondiente para la aplicación de la penalidad respectiva (excepto en el caso del nutricionista en penales con una población igual o menor a 500 internos).

7 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 Administrador y/o director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al Administrador y/o director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario para su inclusión en el file que corresponda.

8 RESPONSABILIDAD POR EL SERVICIO:

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

El correrá con los gastos que demanden la realización del Control de la Inocuidad y Calidad descrita en el numeral 6.11 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 Es salud); por lo menos dos (02) veces al año, hasta un máximo de 05 veces.

El contratista remitirá a la Oficina Regional Sur Oriente, antes de los diez (10) días hábiles de iniciar el mes de la 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(as), niños, personal de seguridad que labora 24x48 horas, por el período de un (01) mes calendario. Su ejecución se realizará, luego de la aprobación (documentada) del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional, dentro del plazo de ocho (08) días hábiles de haberlos recibido, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado.

En caso que el Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional realice 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.

Los cambios fortuitos que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del Establecimiento Penitenciario.

9 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: mazamorra, 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
Navidad	25 de diciembre

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





Otras consideraciones

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 calendario, 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: $(1\% \times \text{valor a facturar del mes})$

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:

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 jébe en zonas frías o para el caso de zonas cálidas de alta temperatura alternatively 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:

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:

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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:

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. 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 o 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)



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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 aplicará 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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

• **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 y permanencia del personal propuesto, 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)

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:



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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 acredite 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





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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: $(2\% \times \text{valor a facturar del día})$

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 23**

En el caso que el Contratista no publique diariamente el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina 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: $(2\% \times \text{valor a facturar del día})$

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 24**

En el caso que el Contratista incumpla con pagar a sus proveedores de productos (carnes, abarrotes, panadería, entre otros) y a consecuencia de ello coadyuve en mellas el nombre de nuestra Institución (INPE), se le 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: $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

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.

Las penalidades descritas anteriormente se aplicarán cuando consten en actas debidamente suscritas por el Director, el Administrador, el Nutricionista o quien haga sus veces, 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.

10 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos quincenales, según la cantidad de raciones atendida en la primera y segunda quincena del mes.

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%.

ANEXO A
CARACTERISTICAS TECNICAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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 500 Kcal.
MUJER:	De 400 Kcal a 700 kcal.	De 1000 kcal a 1,500 Kcal.	De 300 Kcal a 600 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 DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTRAL
DISTRIBUCION PORCENTUAL			
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 DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION PORCENTUAL			
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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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.

4. Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programara las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Minimos 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 y que labora 24x48 horas, por el periodo de un (1) mes calendario. Su ejecución se realizará, luego de la aprobación (documentada) del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles de haberlos recibido, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerara como aprobado. 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 hubiere.

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.

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





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
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.	SOPA + SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCOS O INFUSION	SOPAS, SEGUNDO, MAZAMORRAS+ 02 PANES

NOTA 1:

• **DESAYUNO:** Se brindará leche dos (02) vez por semana como mínimo, por hábitos y costumbres se podrá brindar (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 pa una vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.

• **CENA:** Considerar tres (3) sopas, (2) segundos y (2) mazamoras con (2) unidades de pan por semana.

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 brindará 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 o sopas serán similares a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de las cenas.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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, MERMELEDA, 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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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 2 o 3 panes o sea de 60 a 90 g. diario.	DIARIO	60 a 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.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, QLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	SEGÚN PROGRAMACION	50 g.
	RES SIN HUESO (PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
ALMUERZO	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 CON HUESO (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.
	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

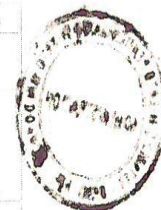




INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico



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.
MENESTRA, ARROZ U OTROS (SOPA)		60 g.
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)	2 VECES 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.
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.
PESCADO ENTERO O PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g. 100 g.
CONSERVA DE PESCADO, PRODUCTOS EN BASE A ANCHOVETA O POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
ARROZ PARA SEGUNDO	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	90 g.
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	80 g.
PAPA o YUCA o CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (PARA SOPAS)	ADECUADO AL MENU	50 g.
VERDURAS	ADECUADO AL MENU	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION 30 a 150 g.
FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS, (PARA SOPAS)	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	40 g.





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico



FRUTA PARA MAZAMORRA	2 VECES POR SEMANA	40 g.
PLATANO o NARANJA o MANDARINA u OTROS (FRUTAS)	ADECUADO AL MENU	150 a 160 g. 120 a 150 g.
LECHE DE VACA	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	100 cc 60 cc
LECHE EVAPORADA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)		
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.
02 PAN DE 30 gr	ADECUADO AL MENU	60 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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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)	1 VEZ POR SEMANA	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.
ALMUERZO	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
	SOPA O ENTRADA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	MENUDENCIA DE POLLO FRESCO (CORAZON, HIGADO, MOLLEJA)	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico



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
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
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
CENA	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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

	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
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.





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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.
	HUEVO DE CODORNIZ	2 VECES POR SEMANA	55 g.
	RES SIN HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
ALMUERZO	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 GUIZO)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	65 g.
	FIDEOS TALLARIN (CON ACOMPAÑAMIENTO)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico



MEDIA TARDE	MENESTRAS (EN GUIOS)	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.
	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.
CENA	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	20 g.
	MAICENA	1 VEZ POR SEMANA	15 g.
	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 GUIO)	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, TRIGO, 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.



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

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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								
ALMUERZO:					V.C. DESAYUNO			KCAL
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



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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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

.....
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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

FORMATO D

RELACIÓN DE MENUS DEL MES

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO:

MES

AÑO

DIA/FECHA

DESAYUNO

ALMUERZO

CENA



FIRMA DE CONTRATISTA

FIRMA DE NUTRICIONISTA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO



PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO



PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO



PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES AL SERVICIO

Otros aspectos no factibles de deducción de penalidad, pero deben ser levantados por El Contratista.

- 1.-.....
- 2.-.....
- 3.-.....
- 4.-.....



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

OTRAS OBSERVACIONES

1.
2.
3.
4.

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

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

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

.....
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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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

DIA	FECHA (DIA/MES/AÑO)	INTERNOS(AS), NIÑOS			PERSONAL DE SEGURIDAD 24 x 48		
		DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS	DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
TOTAL		A	B	C	D	E	F
VALOR UNITARIO DEL COMPONENTE DE LA RACION		G	H	I	J	K	L
MONTO A PAGAR		(AxG)	(BxH)	(CxI)	(DxJ)	(ExK)	(FxL)
TOTAL		(AxG) + (BxH) + (CxI) + (DxJ) + (ExK) + (FxL)					

III PERSONAL QUE BRINDA CONFORMIDAD

Director del E.P. _____



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

Administrador del E.P

Nutricionista del EP

_____ de _____ de _____
CIUDAD DIA MES AÑO

Revisado por:

Jefe del Equipo de Logística de la
Oficina Regional.



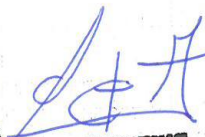
_____ de _____ de _____
CIUDAD DIA MES AÑO

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).
- Copia simple del informe del nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.
- Comprobante de pago.





YTECARRA ALAVE GERMAN
ADMINISTRADOR
E.P. PTO. MALDONADO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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:





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

TERMINOS DE REFERENCIA

“SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS(AS), NIÑOS(AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANDAHUAYLAS DE LA ORSO INPE CUSCO”.

1. OBJETO DE LA CONTRATACION.

Contratar el de alimentación para los internos(as), niños(as) y Personal de Seguridad INPE que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Andahuaylas de la ORSO INPE Cusco.

2. DE LAS CANTIDADES DE RACIONES

BENEFICIARIO	RACIONES MENSUAL APROXIMADAS	RACIONES ANUALES APROXIMADAS
Internos(as),	15,300	183,600
Niños(as)	900	10,800
Personal de Seguridad que labora 24 x 48 horas	480	5,760

3. LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO

El lugar de prestación del servicio será en:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	CIUDAD	DIRECCIÓN
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANDAHUAYLAS	Distrito de Andahuaylas, Provincia de Andahuaylas.	Jr. Ayacucho Nro. 685

4. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del servicio de alimentación son:

- 4.1. Internos 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.
- 4.2. 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;
- 4.3. 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 Prácticas 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.
- 4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos, personal de seguridad que labora 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario.

Mx. Alberto Laura Serrano
JEFE ADMINISTRADOR
E.F. ANDAHUAYLAS





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Entidad.

4.6. El servicio de alimentación para internos(as), niños y personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario comprende un período de 12 meses, computados a partir de la fecha acordada en el contrato firmado.

5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

5.1. La supervisión, evaluación y control del servicio de alimentación para internos(as) y personal de seguridad que hace servicio de 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecido en las bases administrativas integradas requerido por la Entidad y estará a cargo de los funcionarios y/o servidores encargados de conducir el Área Usaria, es decir del Director y/o Administrador y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, quien o quienes son responsables de dar la conformidad de la prestación del servicio.

Si el Establecimiento Penitenciario no contara con profesional nutricionista, el Director y/o Administrador del Establecimiento Penitenciario podrá coordinar con el Nutricionista de la Oficina Regional con la finalidad de optimizar su función de supervisión, verificación, evaluación y control de la prestación del servicio.

5.2. El Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario realizará (generalmente de forma diaria) lo siguiente:

- ✓ Supervisará que se cumpla los menús programados para el mes, propuesto por el contratista y previamente aprobados, ya sea por el Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional.
- ✓ 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 emplee 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 correspondiente, los cuales deberán ser visados por el Administrador y/o Director y/o Nutricionista 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 y N° 02) 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 del 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, personal de seguridad 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.
- ✓ Que, los manipuladores de alimentos tales como: cocinero o chef, así como los ayudantes de cocina, representante, nutricionista y personal de limpieza del contratista cuenten con carnets sanitario vigente y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias (uniforme, guantes, botas de jebe en zonas

N.º Alberto Laura Serrano
JEFE II ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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). El color de los uniformes serán de la siguiente manera:

- Nutricionista: Uniforme color Hueso.
- Chef o Cocinero: Uniforme color Blanco.
- Ayudantes de Cocina: Uniforme color Blanco.
- Personal de Limpieza: Uniforme color Plomo.

- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente 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 la Oficina Regional respecto a los expedientes del nutricionista, representante o responsable, cocinero o 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 Administración del Establecimiento Penitenciario el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización 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 Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, en el cumplimiento de las funciones enunciadas, levantarán las actas y/o informes que correspondan y 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, según Formato E.

5.3. El Contratista está en la obligación de prestar todas las facilidades al Administrador y/o Director y/o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario (en caso lo hubiera) a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

5.4. 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	07:10 a 08:30 hrs
Almuerzo	12:00 a 13:20 hrs
Cena	17.00 a 17.50 hrs

NIÑOS(AS)	HORARIO
Desayuno	07:00 a 07:30 hrs
Media Mañana	09:30 a 10:00 hrs
Almuerzo	12:00 a 12:30 hrs
Media tarde	14:00 a 14:30 hrs
Cena	16:30 a 17:00 hrs

PERSONAL INPE	HORARIO
Desayuno	08:30 a 09:30 hrs
Almuerzo (*)	13:00 a 14:20 hrs
Cena	18.00 a 19.30 hrs

5.5. El Director Regional y/o Administrador y/o Jefe del Equipo de Logística y/o Nutricionista de la Oficina Regional, o quienes estos designen, efectuarán supervisiones inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, levantarán las actas y/o informes que correspondan y en caso de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución de la prestación del servicio, dicho documento será considerado válido para sustentar la aplicación de penalidades y demás acciones que correspondan.

5.6. La Dirección Nacional dispondrá expresamente, a otros funcionarios para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Direcciones Regionales y a los Establecimientos Penitenciarios, 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.

Mig. Alberto Laura Serrano
JEFE Y ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 6.1. El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidas en el **ANEXO A**.
- 6.2. 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, Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 6.3. Deberá aplicarse la Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada por Resolución Suprema N° 0019-81-SAIDVM.
- 6.4. 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.
- 6.5. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas 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 elevada a la Oficina Regional a fin de ser evaluada y autorizada.
- 6.6. 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.
- 6.7. 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/ 300.00 (Trecientos soles con 00/100).
- 6.8. Consumo de energía eléctrica, el cual será del 2% de la facturación mensual del Establecimiento Penitenciario.
El costo por consumo de fluido eléctrico 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 luz se calculará de la manera siguiente:
- Costo por consumo de fluido eléctrico mensual y diario por ración.
Se ha de identificar los artefactos eléctricos que consumen energía eléctrica en la conservación y preparación de alimentos, su potencia (Kw), el tiempo en horas por día en que son usados; la potencia de cada artefacto eléctrico multiplicada por el número de horas usados determinará el consumo diario y a partir de éste se determinará el consumo mensual de kw/hr, el mismo que multiplicado por el precio de cada kw-hr de la jurisdicción, posibilitará determinar el monto mensual por consumo de energía eléctrica en las cocinas de los Establecimientos Penitenciarios, asignado al contratista para la prestación del Servicio de Alimentación; dividido éste entre 30 y el resultado entre el número de la población penitenciaria, se obtendrá el costo diario por ración.
- 6.9. 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

Mk. Alberto Yauri Serrano
JEFE ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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.

6.10. 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 buscados en la contratación del servicio.

Para tal efecto, deberá contar con el siguiente personal:

Del personal

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

UNO (01) nutricionista o ingeniero en industrias alimentarias con las siguientes características:

- Titulado y colegiado.
- 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 nutricionista o ingeniero en industrias alimentarias 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 Carnet Sanitario o Certificado Médico vigente.
- En el caso de los Establecimientos Penitenciarios ubicados fuera de Lima y Callao, ante la poca demanda de profesionales nutricionistas, se podrá considerar la ejecución del contrato con un profesional en Industrias Alimentarias. Para tal efecto la dosificación y relación de menús deberá estar suscrito por un profesional nutricionista.
- 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 no menos de seis (6) horas diarias de lunes a domingo. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. Se considera tiempo parcial laborar diariamente mínimo 03 horas, debiendo estar presente durante la preparación de las raciones del día, priorizando el horario de la preparación del almuerzo.
- El profesional nutricionista y/o ingeniero en industrias alimentarias será remplazado 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 a la Unidad de Logística, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del procedimiento.

MR. ALBERTO LAURA SERRANO
JEFE ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS



Ejecutar el servicio con otro profesional será causal de aplicación y deducción de penalidad.

UNO (01) representante o responsable, 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, con un año de antigüedad a la presentación de ofertas, además deberá contar con Carnet Sanitario o Certificado Médico vigente.

UNO (01) cocinero o chef, con las siguientes características:

- Experiencia mínima de uno (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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 contar con Carnet Sanitario vigente, el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato.

La experiencia del cocinero o 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 Capacitación o 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, con un año de antigüedad a la presentación de ofertas; deberá contar además con Carnet Sanitario o Certificado Médico vigente.
- El cocinero o 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, debiendo tener en consideración las normas laborales vigentes.
- El cocinero o chef será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente.
- Para el cambio del cocinero o chef el Contratista deberá remitir el expediente del cocinero o chef remplazante a la Unidad de Logística, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del procedimiento.

Ejecutar el servicio con otro chef o cocinero será causal de aplicación y deducción de penalidad.

Seis (03) Ayudantes de cocina para preparación de alimentos para internos.

Dos (02) Ayudantes de cocina para preparación de alimentos para personal de seguridad.

- Deberá contar con Certificado de "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines" el cual deberá tener una duración mínima de 12 horas, con un año de antigüedad a la presentación de ofertas.
- Deberá contar con Carnet Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo.
- El Contratista, podrá solicitar a las autoridades del Establecimiento Penitenciario la autorización para que el total de ayudantes de cocina sean internos, solicitando las facilidades para que el Contratista tramite el carnet sanitario a dicho personal. De no contar con internos con las cualidades solicitadas y con Carnet Sanitario o Certificado Médico vigente, estas deberán ser tramitadas por el Contratista y entregadas al Órgano Encargado de las Contrataciones durante los 20 días calendarios de iniciado del servicio.

Este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga, bajo responsabilidad del Contratista. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que este contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

- La autorización para que el interno trabaje deberá ser efectuada por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE.
- A excepción en la preparación de alimentos para el personal INPE no se permitirá la participación de interno(as); por lo que deberán ser personal externo.

Dos (01) Personal de Limpieza

- Deberá contar con Carnets Sanitario o Certificado Médico vigente, 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, estas deberán ser tramitadas por el Contratista y entregadas al Órgano Encargado de las Contrataciones durante los 20 días calendarios de iniciado del servicio.
- La autorización para que el interno trabaje deberá ser efectuada por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE.

Mg. Albyro Laura Serrano
JEFE II ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

- El personal de limpieza para servicios de menos de 500 raciones será de 1 como mínimo, para los servicios de 500 a 1,000 raciones diarias será de 2 y para los servicios de más de 1,000 será de 3 como mínimo.

6.11. 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. 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 2009.

Mk. Alberto Taura Serrano
JEFE DE ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS

6.12. 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 Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente cada vez que estos alimentos ingresen.
- El pescado será apto para consumo humano y se registrarán según lo establecido el D.S. N° 040-2001-PE, "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- 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 proveniente de centros de beneficio autorizados por SENASA) en la preparación de alimentos hasta un máximo de cuatro (4) días a la semana.

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. 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, guantes, gorros/redecillas para mujeres delantales impermeables y tapaboca de acuerdo con la función que realiza).



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

6.16. 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 tener conocimiento y/o experiencia en manipulación o higiene o conservación de alimentos. 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 Administrador y/o Director 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 y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) 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 Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, deberá de velar la correcta distribución del mismo.
- i) Podrá suscribir las actas de supervisión de la ejecución de la prestación servicio, levantadas por el Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario. Así mismo, suscribir las actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, las mismas que podrán ser consideradas como sustento para la aplicación de penalidades y demás acciones.
- j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que el Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, así como de la Oficina Regional cursen al contratista con motivo de la ejecución de la prestación del servicio.

M. Alberto Arista Serrano
JEFE II ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS



6.17. 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.

6.18. El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada personal que labora en la prestación del servicio. Para los internos ayudantes de cocina deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, carnet sanitario, copia de certificación de capacitación, copia de planilla de pago (PDT SUNAT) o copia simple de la boleta de pago a los internos.

El expediente del nutricionista, representante o responsable, cocinero o chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza. (cuando fueran externos) contará con los siguientes documentos: Copia del DNI, certificado domiciliario, certificado de antecedentes judiciales, certificado de antecedentes penales, certificado de antecedentes policiales, copia de carné sanitario, título profesional y certificado de habilidad (nutricionista); título, constancia, certificado o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el personal propuesto recibió la formación requerida (cocinero o chef).

El contratista remitirá previo al inicio de la ejecución contractual copia de dichos expedientes al Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario para su custodia, los cuales deberán ser actualizados permanentemente.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

- 6.19. El contratista coordinará con el Administrador del Establecimiento Penitenciario con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de la población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno de limpieza y ayudante de cocina, en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 6.20. El contratista, en caso desea emplear la mano de obra disponible del Establecimiento Penitenciario, entonces deberá coordinar con el Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera), con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de la población penal. **Esto no podrá autorizarse para la preparación de alimentos destinados al personal de seguridad, en cuyo caso debe ser personal externo.**
- 6.21. El costo del servicio de alimentación para internos(as), niños, personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 6.22. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 5.4 y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido Art. 165° del RLCE; para lo cual deberá levantarse el acta correspondiente, bastando la firma de todos o alguno de los servidores o funcionarios autorizados.
- 6.23. El administrador del E.P. deberá de entregar mediante documento, copia de las prohibiciones: "Se prohíbe al contratista el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario.
- 6.24. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- 6.25. De detectarse el ingreso o el intento de ingreso de artículos o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista o de sus proveedores seleccionados, el Director y/o Administrador y/o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un acta de Incautación o decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigente. Posterior a esto se procederá a la aplicación de la penalidad correspondiente.



Mr. Alberto Laura Serrano
JEFE II ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS

En caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal solicitado a tiempo completo como se establece en los ítems 6.10 para la ejecución del servicio, se levantará el acta correspondiente para la aplicación de la penalidad respectiva (excepto en el caso del nutricionista en penales con una población igual o menor a 500 internos).

7 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 Administrador y/o Director 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 Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario para su inclusión en el file que corresponda.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

8 RESPONSABILIDAD POR EL SERVICIO:

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

El correrá con los gastos que demanden la realización del Control de la Inocuidad y Calidad descrita en el numeral 6.11 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.

El contratista remitirá a la Oficina Regional Sur Oriente, antes de los diez (10) días hábiles de iniciar el mes de la 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(as), niños, personal de seguridad que labora 24x48 horas, por el periodo de un (01) mes calendario. Su ejecución se realizará, luego de la aprobación (documentada) del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional, dentro del plazo de ocho (08) días hábiles de haberlos recibido, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado.

En caso que el Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional realice 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.

Los cambios fortuitos que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del Establecimiento Penitenciario.

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, poliada, parrillada y otros platos en base de carnes. También estos pueden ser: mazamorra, 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
Navidad	:	25 de diciembre

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

Otras consideraciones

HECHOS QUE IMPLICAN LA APLICACIÓN DE OTRAS PENALIDADES AL CONTRATISTA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

• **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)

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:

Penalidad: [(10% x valor a facturar del día) x (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 jebe en zonas frías o para el caso de zonas cálidas de alta temperatura alternatively 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:

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 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:

Penalidad: (10% x 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

M. ALBERTO LAURA SUTRANO
JEFE DE ADMINISTRACIÓN
E. ANDAHUAYLAS





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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:

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. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser retirados por el Contratista el mismo día de su observación y serán remplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

• **PENALIDAD 6**

Por tener viveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes 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.

Ms. Alberto Laura Serrano
JEFE II ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

• **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 aplicará 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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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 y permanencia del personal propuesto, 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)

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 preste 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)

M^{re}. Alberto Laura Serrano
JEFE II ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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 acredite 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

Mg. Alberto Laura Serrano
JEFE II ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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 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 productos (carne, abarrotes, panadería, entre otros) y a consecuencia de ello coadyuve en mellas el nombre de nuestra Institución (INPE), se le 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.

M^{re} Alberto Laura Serrano
JEFE II ADMINISTRADOR
R.R. AREHUAYLAS

Las penalidades descritas anteriormente se aplicarán cuando consten en actas debidamente suscritas por el Director, el Administrador, el Nutricionista o quien haga sus veces, 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.

10 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos quincenales, según la cantidad de raciones atendida en la primera y segunda quincena del mes.

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%.

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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 500 Kcal.
MUJER: De 400 Kcal a 700 kcal.	De 1000 kcal a 1,500 Kcal.	De 300 Kcal a 600 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.

PERSONAL INPE MASCULINO:

Mg. Albeiro Laura Serrano
JEFE ADMINISTRADOR
E.P. ANDRÉS BUSTAMANTE
INPE CUSCO





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

	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.

4. Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programara 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 y que labora 24x48 horas, por el periodo de un (1) mes calendario. Su ejecución se realizará, luego de la aprobación (documentada) del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles de haberlos recibido, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerara como aprobado. 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 hubiere.

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.

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

MR. ALBERTO ALVARO SERRANO
JEFE ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
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.	SOPA + SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCOS O INFUSION	SOPAS, SEGUNDO, MAZAMORRAS+ 02 PANES

NOTA 1:

- **DESAYUNO:** Se brindará leche dos (02) vez por semana como mínimo, por hábitos y costumbres se podrá brindar (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:** Considerar tres (3) sopas, (2) segundos y (2) mazamoras con (2) unidades de pan por semana.

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
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. OPCION 02: SOPA O SEGUNDO + 01 PAN + INFUSION.	ENTRADA +SOPA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA + INFUSION O REFRESCO DE FRUTA	OPCION 01: SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + INFUSION OPCION 02: SOPAS + INFUSION

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 o sopas serán similares a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de las cenas.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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.

MR. ALBERTO LAURA SERRANO
JEFE DE ADMINISTRACION
J.E.P. ANDAHUAYLAS





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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 2 o 3 panes o sea de 60 a 90 g. diario.	DIARIO	60 a 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.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
ALMUERZO	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	SEGÚN PROGRAMACION	50 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 GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO (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, GUISOS, LOCRO DE ZAPALLOS, MENESTRA, ETC)	1 VEZ POR SEMANA	55 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

Mg. Alberto Jara Serrano
JEFE ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

Mg. Alberto Laura Serrano
JEFE II ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS

	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.
	MENESTRA, ARROZ U OTROS (SOPA)		60 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS) (Se brindará acompañado de un producto de origen animal no se considera pellejo o lonja de chanco cuya cantidad minima será de 50 gr)	2 VECES 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.
	PESCADO ENTERO O PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g. 100 g.
	CONSERVA DE PESCADO, PRODUCTOS EN BASE A ANCHOVETA O POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ PARA SEGUNDO	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	90 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	80 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (PARA SOPAS)	ADECUADO AL MENU	50 g.
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION 30 a 150 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS, (PARA SOPAS)	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	40 g.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

FRUTA PARA MAZAMORRA	2 VECES POR SEMANA	40 g.
PLATANO o NARANJA o MANDARINA u OTROS (FRUTAS)	ADECUADO AL MENU	150 a 160 g. 120 a 150 g.
LECHE DE VACA LECHE EVAPORADA (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.
02 PAN DE 30 gr	ADECUADO AL MENU	60 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

Mp. Alberto Laura Serrano
JEFE II ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS



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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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.
ALMUERZO	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
	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.
ALMUERZO	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.

M. Alberto Laura Serrano
JEFE II ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

	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
	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

Mg. Alberto Ruiz Serrano
JEFE ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

	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
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS ETC.	ADECUADO AL MENU	ADECUADO O 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.

M.R. ALBERTO ALVARO SERRANO
JEFE DE ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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.
	YOGURT DE LECHE	3 VECES POR SEMANA	200 cc.
MEDIA MAÑANA	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.
	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.
ALMUERZO	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 GUIZO)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	65 g.
	FIDEOS TALLARIN (CON ACOMPAÑAMIENTO)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.

Mr. Alberto Laura Serrano
JEFE DE ADMINISTRACION
E.P. ANDAHUAYLAS



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

	MENESTRAS (EN GUIOS)	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.
	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.
MEDIA TARDE	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.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	60 g.
CENA	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 GUIO)	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. TRIGO, 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	-----

Mr. Alvaro Laura Serrano
 JEFE ADMINISTRADOR
 E. P. ANDAHUAYLAS

- 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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

FORMATO A
MODELO DE FORMATO DE MENUS 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

Ms. Alberto Laura Serrano
JEFE II ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS

.....
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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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			



.....
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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	VALOR KALORICO (KCAL)			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	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

.....
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



RELACIÓN DE MENUS DEL MES

ESTABLECCIMIENTO PENITENCIARIO:

MES

AÑO

[illegible]

FIRMA DE CONTRATISTA

FIRMA DE NUTRICIONISTA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

Mr. Alberto Laura Serrano
JEFE Y ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS



PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO



PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES AL SERVICIO

Otros aspectos no factibles de deducción de penalidad, pero deben ser levantados por El Contratista.

1.
2.
3.
4.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

OTRAS OBSERVACIONES

- 1.-.....
- 2.-.....
- 3.-.....
- 4.-.....

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

Mr. Alberto Laura Serrano
JEFE ADMINISTRADOR
E.T. ANDAHUAYLAS

firmar:

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

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



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

.....
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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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

DIA	FECHA (DIA/MES/AÑO)	INTERNOS(AS), NIÑOS			PERSONAL DE SEGURIDAD 24 x 48		
		DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS	DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
TOTAL		A	B	C	D	E	F
VALOR UNITARIO DEL COMPONENTE DE LA RACION		G	H	I	J	K	L
MONTO A PAGAR		(AxG)	(BxH)	(CxI)	(DxJ)	(ExK)	(FxL)
TOTAL		(AxG) + (BxH) + (CxI) + (DxJ) + (ExK) + (FxL)					

III PERSONAL QUE BRINDA CONFORMIDAD

Director del E.P. : _____



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

Administrador del E.P

Nutricionista del EP

_____ de _____ de _____
CIUDAD DIA MES AÑO

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).
- Copia simple del informe del nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.
- Comprobante de pago.



Mr. Alberto Laura Serrano
JEFE DE ADMINISTRACIÓN
E.O. ANDAHUAYLILLO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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 Juridica 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

Mg. Alberto Laura Serrano
JEFE II ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS

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

Lugar y Fecha:



Mg. Alberto Laura Serrano
JEFE II ADMINISTRADOR
E.P. ANDAHUAYLAS



IMPLEMENTACION 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%.

IMPLEMENTACION 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.

3.1.1. 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 TRES 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%.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe contar con un furgón frigorífico, que se utilizarán para el transporte de insumos alimenticios, con una capacidad mínima de 1 tonelada de carga útil por cada ítem, los cuales deben reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles. Tales vehículos que se presenten en la oferta deberán contar (con la copia simple de la tarjeta de identificación vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos datos del vehículo respectivo deben de coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor deberá de contar con dos almacenes, 01 para víveres frescos y 01 para víveres secos, los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario; ambos almacenes deberán de estar situados dentro o en zonas aledañas (provincias colindantes) de la ciudad de cada Establecimiento Penitenciario (Puerto Maldonado y Andahuaylas según sea el caso).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisito:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a: ÍTEM 1 S/ 2'500,000.00 (Dos millones quinientos mil con 00/100 Soles) e ÍTEM 2 S/ 1'500,000.00 (Un millón quinientos mil con 00/100 Soles); por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p>



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

Se consideran servicios similares a los siguientes: **servicio de preparación de alimentación tipo menú para personas, servicio de elaboración de alimentos tipo menú para personas o servicio de atención de raciones alimenticias tipo menú.**

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁸, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

⁸ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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



	<p>.Importante</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.</i>• <i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</i>	
--	---	--

Importante

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



CAPÍTULO IV

FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO <u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6)	La evaluación consistirá en otorgar el máximo a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <i>i</i> = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio <i>i</i> O_m = Precio de la oferta más baja PMO = Puntaje máximo del precio 100 puntos
PUNTAJE TOTAL	100 puntos⁹

Importante

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

⁹ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁰

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

¹⁰ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD].



De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (08) días, Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Sur Oriente Cusco por concepto de utilización de energía eléctrica, será según el registro que arroje el medidor instalado en la cocina y por utilización de agua el cual será el [CONSIGNAR PORCENTAJE DE DESCUENTO] de la facturación mensual del Establecimiento Penitenciario de [CONSIGNAR NOMBRE DEL E.P.] conforme lo establecido en las Bases del procedimiento de selección.

La Entidad, cederá las instalaciones y bienes de la cocina; así como ambientes que serán destinados para almacén, debiendo el contratista pagar mensualmente por concepto de desgaste de los bienes utilizados la suma de S/ [CONSIGNAR MONTO DE ALQUILER], monto que le será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas atendidas en el Establecimiento Penitenciario de [CONSIGNAR NOMBRE DEL E.P.].

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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



Importante

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

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

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

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

OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Se deberán incluir en la proforma de las bases de los procedimientos de selección y en los contratos las siguientes penalidades:

- **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 calendario, 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: $(1\% \times \text{valor a facturar del mes})$

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:

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 jebe en zonas frías o para el caso de zonas cálidas de alta temperatura alternatively 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:

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 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:

Penalidad: (10% x 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. 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:

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. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser retirados por el Contratista el mismo día de su observación y serán remplazados 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 la 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 aplicará 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 y permanencia del personal propuesto, 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)

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 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 productos (carnes, abarrotes, panadería, entre otros) y a consecuencia de ello coadyuve en mellar el nombre de nuestra institución (INPE), se le 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 o quien haga sus veces, 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 inmediato.

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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



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

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

CLÁUSULA DÉCIMO SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMO NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"



ANEXOS



ANEXO N° 1
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹¹		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios¹²

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

IMPORTANTE:

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

¹¹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹² En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor referencial del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹³		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		Sí		No	
Correo electrónico :					

¹³ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 126 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁴ Ibídem.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Citación para la aplicación del criterio de desempate.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁵ Ibídem.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....

Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según corresponda

Importante

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....

Consortiado 1

**Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal**

Tipo y N° de Documento de Identidad

.....

Consortiado 2

**Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal**

Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

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

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE INPE CUSCO
CP N° 01-2021-INPE/22 Primera Convocatoria-Procedimiento Electrónico

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA
ÍTEM N° [INDICAR NÚMERO]

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

ITEM PQT	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (INCLUIDO I.G.V)	MONTO TOTAL S/. (INCLUIDO I.G.V)
1	E.P. PUERTO MALDONADO	INTERNOS(AS)			
		NIÑOS			
		PERSONAL INPE			
2	E.P. ANDAHUAYLAS	INTERNOS(AS)			
		NIÑOS			
		PERSONAL INPE			
MONTO TOTAL OFERTADO :					

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCESO]

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA CONTRATO O CP ²⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²² DE:	MONEDA	IMPORTE	TIPO DE CAMBIO VENTA ²³	MONTO FACTURADO O ACUMULADO ²⁴
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

²⁰ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²¹ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²² Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²³ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁴ Consignar en la moneda establecida para el valor referencial.



ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>. Tratándose de sanciones no vigentes, podrá solicitar a dicho órgano informe si la empresa en cuestión tenía sanción vigente a la fecha de inscripción de la fusión en Registros Públicos.

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