

BASES INTEGRADAS

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

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INPE/24

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA
INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS
ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE JULIACA,
LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO**

NOVIEMBRE 2020

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 accesorias, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a 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-emitir-cartas-fianza>).

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

**CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : INPE OFICINA REGIONAL ALTIPLANO PUNO
 RUC N° : 20364180366
 Domicilio legal : JR. ORKAPATA N° 228 PUNO, PUNO, PUNO
 Teléfono: : 051-363967
 Correo electrónico: : logisorap@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIÓN DIARIA	DÍAS	CANTIDAD ANUAL	
1	Contratación de servicio de alimentación para internos (as), niños y personal INPE de los Establecimientos Penitenciarios de Juliaca y Lampa de la ORA Puno	E.P. Juliaca				
		Internos	Ración	1307	365	477,055
		Internas	Ración	52	365	18,980
		Personal	Ración	48	365	17,520
		E.P. Lampa				
		Internas	Ración	163	365	59,495
		Personal	Ración	26	365	9,490
		Niños	Ración	15	365	5,475
2	Contratación de servicio de alimentación para internos (as), y personal INPE de los Establecimientos Penitenciarios de Puno y Challapalca de la ORA Puno	E.P. Puno				
		Internos	Ración	708	365	258,420
		Personal	Ración	47	365	17,155
		E.P. Challapalca				
		Internos	Ración	157	365	57,305
		Personal	Ración	99	365	36,135

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Directoral N° 175-2020-INPE/24, de fecha 12 de noviembre del 2020.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

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

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 15.00 soles en Caja de la Sede Regional de la ORA-Puno, sito en el Jr. Orkapata N° 228 Puno, Puno, Puno.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto de Urgencia N° 014-2019.
- Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2020. - Decreto de Urgencia N° 015-2019
- Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público
- 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 Decreto Supremo N° 377-2019-EF.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- Decreto de Urgencia N° 015-2019, para el Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2020.

- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Código Civil.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Decreto Supremo N° 009-2007-JUS que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del INPE.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. - Resolución Suprema 019-81-SA/DVM – Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectiva, Modificado con D.S. N° 038-2014-SA
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG-Aprueba Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA – Aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.
- Reglamento de Seguridad INPE (vigente) aprobado mediante R.P. N° 003-2008-INPE/P.
- Directiva N° 010-2008-INPE, aprobada mediante Resolución Presidencial N° 518-2008-INPE/P que aprueba la Guía de Procedimientos y de Buenas Prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos penitenciarios del INPE.
- Resolución Ministerial N°239 2020/MINSA Lineamiento para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19
- Resolución Ministerial N° 0142-2020/PRODUCE Y ANEXO UNICO: Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la “Reanudación de Actividades”
- R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición”.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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 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)**

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

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

- 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 y el detalle de los precios unitarios 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.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. CARTA DE FIANZA
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI).
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

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.

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).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado.
- h) La relación y dosificación de menús del primer mes de inicio.
- i) 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.
- j) Documentos del profesional nutricionista donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
- k) Documentos del maestro cocinero o chef donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
- l) Documentos del representante de la empresa donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
- m) Documentos de los ayudantes de cocina donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases en caso de ser personal externo.
- n) Documentos del personal de limpieza de cocina donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases en caso de ser personal externo.
- o) Certificado de Antecedentes Penales, Policiales y Antecedentes Judiciales del personal externo.
- p) Carta indicando valor unitario de cada componente de la ración (desayuno, almuerzo o cena), para efectos de la determinación de la prestación efectiva y el pago.

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.*

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

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 Haya⁵.*
- *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 Oficina de Trámite Documentario, sito en el Jr. Orkapata N° 228 Puno, Puno, Puno, en el siguiente horario: de 08:15 a 16:30 horas, dirigida a la Unidad de Administración.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma de pagos periódicos (quincenal) de acuerdo a las rendiciones enviadas por los administradores de los Establecimientos Penitenciarios de la ORA-Puno.

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

- Orden de Servicio emitida por el Área encargado de las Contrataciones de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- La conformidad del servicio de alimentación brindado a los internos(as), niños y personal INPE del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Equipo control de alimentos) y el representante del contratista.
- Copia de las actas de supervisión realizadas durante el mes si es que hubiera penalidad.
- Copia de Partes diarios.
- **Planilla de Control Laboral (emitido por el Área de Trabajo del Penal) (Consulta 5)**, adjuntando los Voucher de pago de una entidad bancaria (Remitido por parte de la empresa concesionaria al Administrador del penal), cada segunda quincena.

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Trámite Documentario de la Oficina Regional Altiplano Puno y dirigida a la Unidad de Administración, sito en el Jr. Orkapata N° 228 Puno, Puno, Puno.

⁵ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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 – ITEM 1

TERMINOS DE REFERENCIA Y CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS) Y PERSONAL INPE DEL E.P. JULIACA DE LA ORA PUNO

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el “Servicio de alimentación para internos (as) y personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Juliaca de la ORA Puno”.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene como finalidad pública; brindar una alimentación balanceada para preservar la salud y bienestar físico de la población penal y personal INPE; como parte de su tratamiento para su reeducación, rehabilitación y reinserción a la sociedad.

3. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS (AS) Y PERSONAL INPE: Según se detalla *en el siguiente cuadro:

EE.PP	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	RACION DIARIA	N° DE DIAS	CANTIDAD ANUAL
JULIACA	Internos	Ración	1,307	365	477,055
	Internas	Ración	52	365	18,980
	Personal de Seguridad 24 x 48 Hrs.	Ración	45	365	16,425
	Personal de Salud 24 x 48 Hrs.	Ración	3	365	1,095

4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Juliaca.	Urb. La capilla S/N

5. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del “Servicio de alimentación para los internos (as) y personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Juliaca de la ORA Puno”, son:

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

degenerativas, síndrome metabólico, post operados y demás, internas madres gestantes, beneficiados con el consumo de una ración adecuada a sus requerimientos en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.

- 5.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de las raciones alimenticias aptos para consumo humano que cumplen con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”; Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola”; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM “Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva”; CAC/RCP N° 39 (1993) “Código de Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades”; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

6. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

La supervisión, evaluación y control del “Servicio de alimentación para los internos y personal INPE del Establecimientos Penitenciarios de Juliaca de la ORA Puno”, se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecido en las Bases administrativas integradas requerido por la Oficina Regional Altiplano Puno del Instituto Nacional Penitenciario y estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista, quienes son responsables de dar la conformidad. Como el Establecimiento Penitenciario no cuenta con profesional nutricionista el Director y Administrador coordinarán con la nutricionista de la Oficina Regional Altiplano con la finalidad de optimizar su función de supervisión, siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del servicio.

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

El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del Contratista, será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control, el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en las bases integradas y en sus Numerales 7.13, 7.14 y 7.19

El Jefe de División de seguridad del penal es responsable de proporcionar el reporte de ingreso y/o egreso del Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del personal externo a cargo del contratista; reporte que puede ser solicitado por el equipo de control del penal mensualmente o cuando lo soliciten.

6.2 Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- a) Aprobará los menús para el mes, propuesto por el Contratista, en el caso que el Establecimiento no contara con Nutricionista se coordinara con Nutricionista de la ORAP.
- b) Proporcionará, a través del Administrador, la programación de menús dietas especiales como los cuadros de dosificación aprobados.
- c) Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina.
- d) Verificará que diariamente se emplee la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
- e) Supervisión del cumplimiento del Plan de Vigilancia de Prevención y control del Covid-19.

6.3 Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

Sobre los alimentos:

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N.º 01, N.º 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, precisadas en el numeral (5.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos(as) y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios perecible y no perecible aptos para el consumo humano, envases y transporte adecuado al producto que evite la contaminación de los alimentos.

Sobre local, material, equipos y otros

- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos en buen estado de conservación.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, conservador, refrigerador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- ✓ Que el contratista realice bimestral y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.
- ✓ Implementación y equipamiento de 01 extintor de 12 kg tipo PQS-ABC para cocina POPE, y 01 extintor de 06 kg tipo PQS-ABC para cocina del personal de seguridad.
- ✓ Equipamiento de 01 botiquín completo en cantidad suficiente para atención de primeros auxilios de los internos y personal externo.

Sobre el personal

- ✓ Nutricionista con respectivo uniforme obligatorio para laborar en un Servicio Alimentario (planta de producción), chaqueta, pantalón, zapatos planta de goma, gorro, cofia y redecilla en caso de mujeres, barbijo y guantes para manipular los alimentos.
- ✓ El personal que prepara alimentos (manipuladores de alimentos) utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, pañoleta, redecilla, mandil, botas de jebe (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- ✓ Que el cocinero o cheff, propuesto por el contratista, así como los internos cocineros y todos los manipuladores de alimentos cuenten con carné sanitario.
- ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias, en el caso de damas el cabello recogido y en el caso de varones el cabello corto, barba rasurada, así como uniformes limpios.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario e indumentaria apropiada para permanecer dentro de las instalaciones que evite la contaminación de los alimentos (chaqueta, gorro y barbijo).
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la ORAP y que forman parte de los expedientes de los internos cocineros, cocinero o chef, supervisor, representante y Nutricionista.
- ✓ Deberá presentar su descarte covid-19 del personal de cocina externa en forma mensual.

Protocolo de prevención del Covid – 19

- ✓ El contratista deberá presentar un Plan de Vigilancia de Prevención y control del Covid-19, durante los 10 primeros días de la ejecución del contrato, será accesible a las

entidades de fiscalización como SUSALUD, SUNAFIL entre otras, el mismo que debe ser presentado a la Dirección de Penal. **(Consulta 17)**

- ✓ El personal que laborara en la preparación de alimentos, ya se Representante, Nutricionista, Chef y/o Cocinero, Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza deberá utilizar aparte de su uniforme ya descrito, mascarilla especial que evite el paso del virus (desechable y/o reutilizable), mascara facial, lentes de protección, guantes desechables, una bata (impermeable que proteja para el momento de la distribución de alimentos (tendrá contacto con POPE, Personal de Seguridad y demás personas).
- ✓ Kit de lavado de manos, lavatorio exclusivo para este fin a la entrada de cocina y comedor (portabalde con caño), dispensador de jabón líquido no perfumado, gel desinfectante, papel toalla (deberán ser capacitados el personal sobre el adecuado lavado de manos a cargo del Nutricionista u otra entidad). Para desechar papel toalla deberá tener un tacho con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos (oscilantes o pedal).
- ✓ Los servicios higiénicos deberán estar operativos, limpios e higiénicos en todo momento acondicionados con el kit de lavado de manos (lavatorio exclusivo para este fin dispensador de jabón líquido no perfumado, gel desinfectante, papel toalla, para desechar papel toalla deberá tener un tacho con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos oscilantes o pedal).
- ✓ En las entradas del área de cocina deberá implementar desinfectante de calzado con insumos adecuados (hipoclorito de sodio) este deberá mantenerse limpio e higiénico.
- ✓ En las entradas del área de cocina y comedor (personal de seguridad) deberá implementar desinfección del personal que ingresa a cocina y comedor (a elección del insumo del proveedor que garantice la desinfección). Para este fin deberá delegar un personal exclusivo. A su vez deberán mantener distanciamiento social de 1m. para el consumo de los alimentos (aforo de comedor) como durante la preparación de alimentos (aforo de cocina central).
- ✓ Personal deberá ser capacitado sobre el manejo del protocolo del covid-19 y adecuado uso de todo lo mencionado con la finalidad de asegurar la limpieza e higienización de toda el área de cocina interna, cocina – comer del personal de seguridad.
- ✓ Para el desecho de barbijos, cofia, guantes y demás, deberá implementar un tacho con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos ya sea oscilantes o pedal.
- ✓ Colocar avisos promoviendo el adecuado lavado de manos en lugares de esta actividad.
- ✓ Cumplir con lo dispuesto en la **Resolución Ministerial** N°2392020/MINSA Lineamiento para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19, **Resolución Ministerial** N° 0142-2020/PRODUCE Y ANEXO UNICO: Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la “Reanudación de Actividades” , **R.D** N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición” y **R.M.** N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

6.4 El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos o funcionario a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo de los contratos de servicio, por ningún motivo será restringido a la actividad por alguno de sus dependientes. Como también realizar el acompañamiento a la actividad de supervisión ya sea Representante, Nutricionista y/o Chef quien se encuentre en el Servicio Alimentario.

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

COLACIONES	INTERNOS (AS)	PERSONAL INPE
DESAYUNO	08:00 a 08:30 horas	08: 30 a 09: 15 horas
ALMUERZO	13:00 a 13: 30 horas	13:00 a 13: 45 horas
CENA	16: 45 a 17:15 horas	18:00 a 18:45 horas

Sin embargo, dichos horarios pueden ser modificados atendiendo a la realidad de cada Establecimiento Penitenciario, siempre y cuando no vaya contra lo establecido en el Reglamento de Seguridad.

- 6.6 El Director General, Administrador, Jefe de Equipo de Logística, Nutricionista de la ORAP y otros funcionarios autorizados efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, informando de estos en el parte diario.
- 6.7 El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.
- 6.9 Se deben tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 010-2008 Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista.

7. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 7.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.
- 7.2 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. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas".
- 7.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas.
- 7.5 El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 03 para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 7.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones de los Establecimientos Penitenciarios de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- 7.7 El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes, utensilios en buen estado de conservación necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones.
- 7.8 Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

Las carnes de res pollo, cerdo y otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso. **(Observación 1)**

Para el personal de seguridad se deberá brindar productos cárnicos y menudos fresco y para la POPE puede ser productos cárnicos y menudos frescos así como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno como de la cena), para los productos acuícolas no deberá pasar mayor a seis (06) meses de congelado, el pollo y aves en general no mayor a seis (06) meses de congelación (se verificara por las fechas de producción y características organolépticas).

El pescado no deberá pasar mayor a seis (06) meses de congelado y será apto para el consumo humano y se registrán según lo establecido en el D.S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas".

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

- 7.9 Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.10 En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor a cuatro (04) horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo antes del inicio de la entrega de dicha ración. Esta

comunicación deberá ser presentada al Administrador del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por la nutricionista.

7.11 La Oficina Regional Altiplano Puno, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente S/ 300.00 soles, el que será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.

7.12 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Altiplano Puno, por concepto de utilización de energía eléctrica la suma de S/. 0.10 por ración y por consumo de agua por ración la suma de S/ 0.05 Soles.

El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Altiplano Puno por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones; para lo cual la Entidad entregará al contratista un COMPROBANTE DE INGRESOS emitido por el Área de Tesorerías de la Sede Regional. (**Observación 8**)

7.13 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un **profesional Nutricionista** habilitado, Titulado, colegiado. (**habilitado para la firma del contrato**), Experiencia mínima de dos (02) años como Nutricionista (contabilizada a partir de su colegiatura como Nutricionista); en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación y/o manipulación de alimentos en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, otros). Tal experiencia se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superiores a 500. La permanencia del tiempo completo del nutricionista deberá realizarse en el rango de 07:00 – 8:00 a.m. hora el ingreso y la salida de 16: 00 – 18:00 p.m. horas.

El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral.

7.14 El Contratista deberá contar con un **cocinero o cheff**, con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), Título o diploma de chef o cocinero expedido por Institución Educativa reconocido por el Ministerio de Educación. La experiencia laboral mínima será de dos (02) años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado); en servicios de alimentación o similares (experiencia como cocinero o chef ya sea en entidades públicas y privadas) sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. Además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero), durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 06:00 a 6:30 a.m. horas como máximo y la salida de 14:00 – 15:00 p.m.

El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente.

Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo que determine la RMV vigente. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Altiplano Puno INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que realicen durante la ejecución del contrato. La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internos evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga.

Cuando el personal del contratista por diagnóstico COVID 19; debidamente sustentado no asistan a laborar; se le otorgará un plazo de 02 días para que presente el personal de reemplazo a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación.

El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Personal de todo el personal que labora.

7.15 Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido 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); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando la ORAP lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la evaluación bromatológica (verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada) y a la evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- La ración alimenticia a suministrarse, estará descrita en una Relación de Menús acompañada del Formato correspondiente, el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A, B y C).

7.16 Certificación de Inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- Las carnes de res, pollo, cerdo, etc. aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA, el equipo control de alimentos y supervisor de alimentos de la ORAP solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente cada vez que los alimentos ingresen al Establecimiento Penitenciario.
- **El pescado será apto para consumo humano** y se regirán según lo establecido el D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícola".
- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

7.17 El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario facilitados por la Oficina Regional Altiplano Puno, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.

7.18 El contratista deberá prever durante la ejecución del contrato que su personal de cocina tenga, indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (chaqueta, pantalón, mandil impermeable, botas, barbijo, guantes, redcillas (mujeres), gorros y cofia de acuerdo a la función que realiza) este uniforme deberá ser cambiado cada vez que sea necesario y/o se encuentre en mal estado de conservación (cada 6 meses).

7.19 El contratista comunicará por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario la **designación de un Representante** el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos (mínimo 10 horas de capacitación). El Representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del penal un mínimo de cinco (05) horas diarias de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:00 horas. Son funciones del representante del contratista:

- a) Fumigar desratizar y eliminación de vectores cada tres meses (cada vez que se requiera) los ambientes y áreas anexas cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario (en horarios que no se prepara los alimentos). El costo será asumido por el contratista.

- b) Hacer cumplir, que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- c) Coordinar con el Administrador del Establecimiento Penitenciario la expedición de los carnets sanitarios y descarte del Covid – 19 (inicio de la ejecución contractual) de los internos cocineros por la autoridad competente, al inicio del servicio y semestralmente.
- d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas de salubridad y mantenimiento.
- 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 y garantizar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- h) Controlar y organizar al personal a su cargo sobre la permanencia, desempeño y días de descanso.
- i) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.

7.20 El contratista presentará al momento de iniciar el contrato, por escrito la relación nominal y numérica del personal externo que laborará en la cocina del personal de seguridad como los días y el horario de trabajo, también de los internos cocineros, los mismos que según evaluación del consejo técnico Penitenciario (internos), podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones mediante una entidad bancaria. La ORAP, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

7.21 El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros, deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia del carnet sanitario, copia de descarte de Covid-19, copia de certificados de capacitación y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El expediente del nutricionista, cocinero o chef y el supervisor o representante contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, declaración jurada de Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), constancias, contrato y/o certificados de experiencia laboral, copia del carnet sanitario y copia de descarte de Covid-19.

El expediente de los trabajadores para cocina de personal (externo) ayudantes y personal de limpieza, presentara un file simple donde conste su experiencia de trabajo, Copia del Documento Nacional de Identidad, declaración jurada de Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del carnet sanitario copia de descarte de Covid-19.

El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.

7.22 El contratista coordinará con el Administrador del Establecimiento Penitenciario con la finalidad de solicitar el número de internos que se requiere para el servicio, el mismo que está establecido en base al total de población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero y limpieza; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.

7.23 El servicio de alimentación para internos (as) y personal del INPE de los Establecimientos Penitenciarios 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.

7.24 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas por reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados internos(as): desayuno: 08:00 a 08:30 horas, almuerzo: 13:00 horas a 13:30 horas, cena: 16:45 a 17:15 horas y personal INPE: desayuno: 08:30 a 09:15 horas, almuerzo 13:00 a 13:45 horas y cena : 18:00 a 18:45 horas y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados, según informe correspondiente, la ORAP, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el art 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual bastará con el informe del personal penitenciario encargado de la supervisión.

7.25 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 registrarán por la aplicación

- de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad, respeto y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.
- 7.26** De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigente. Posterior a esto se le brindara dos días para reemplazar al personal que cometió la falta, en caso se negara se procederá a la resolución automática del contrato.
- 7.27** El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de todo personal que se 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 INPE. Así mismo acataran todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.
- 7.28** El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos, cargo, documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario.
- 7.29** Para el transporte de las carnes (pecado, pollo y res) el proveedor tendrá que transportarlo en un carro frigorífico debidamente acreditado conforme las normas de sanidad certificado por DIGESA o SENASA, por ningún motivo se cortara la cadena de frío.
- 7.30** Bajo ninguna circunstancia, en la preparación y distribución de alimentos para el personal del INPE se permitirá la participación de internos y deben ser preparados en ambientes separados por medidas de seguridad.

8. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (cocinero o chef, nutricionista y supervisor o representante), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado (el título, la colegiatura y habilidad de los profesionales se requerirá para la firma del contrato, debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio). • Experiencia mínima de 02 años, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. <p>Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnet Sanitario • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual). • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Supervisor o Representante	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 02 año, en la supervisión y control del servicio de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.

		<p>Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnet Sanitario • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual). • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Cocinero o Chef		<ul style="list-style-type: none"> • Título o diploma de chef o cocinero o maestro o cocinero expedido por institución educativa reconocido por Ministerio de Educación. • Experiencia mínima de 02 años , en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas . <p>Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnet Sanitario • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual). • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales
Ayudantes de cocina	de	<ul style="list-style-type: none"> • Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE. • Para el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario. • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual).
Personal Limpieza	de	<ul style="list-style-type: none"> • Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE, • Para el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual).

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA EL E.P. JULIACA:

Personal Juliaca	EE.PP.	**Personal de Seguridad	POPE
*Nutricionista		01	
*Representante		01	
Chef y/o cocinero		01	
Ayudante de cocina		02	10
Personal de Limpieza		01	02

* Un solo Nutricionista, Chef y Representante para el servicio alimentario.

** Para personal de seguridad, deberá ser personal externo por ningún motivo interno.

a) El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Altiplano. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación.

El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.

b) El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda personal que se asigne para brindar el servicio materia del contrato, se registrarán 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 INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.

c) El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.

9. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación Trimestral en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos dirigido al cocinero o Chef, Supervisor o Representante, ayudantes de cocina, personal de limpieza e internos cocineros. Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma bimestral, con una duración mínima de 2.5 horas; en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.

El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del penal para su inclusión en el expediente del personal.

10. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

A la ORAP no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o Chef, supervisor, e internos cocineros o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica, análisis bromatológico y microbiológico, de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. **Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL (Observación 4)**. Esto cuando se presuma cuando las carnes y demás alimentos se encuentren en mal estado.

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. antes de **QUINCE (15) días hábiles**, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales firmado por Director y Administrador, una vez evaluado y aprobado por la Nutricionista Regional y/o del E.P. acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos(as) y personal INPE por el periodo de (01) mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo control de Alimentos (Director, Administrador, Nutricionista ORAP) dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días hábiles para subsanar. 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 la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario.

11. ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE.

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

PARA INTERNOS (AS): (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 300 KILOCALORIAS) pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca y/o cevichada.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del padre	Tercer domingo de junio
Día de la readaptación social del interno	16 de julio
Fiestas Patrias	28 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

PARA PERSONAL INPE: (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 400 KILOCALORIAS) pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca y/o cevichada.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día del servidor Penitenciario	12 de febrero
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del Padre	Tercer domingo de junio
Fiestas Patrias	28 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El contratista remitirá al Director del E.P. la relación de adicionales a brindar a los internos (as) y/o personal INPE, suscrita por el profesional nutricionista conjuntamente con la programación mensual que corresponde al mes festivo para su aprobación por el equipo de Control de Alimentos de cada Establecimiento Penitenciario.

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

12. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

Los pagos se efectuarán en forma mensual, previa conformidad del servicio y se realizarán dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad del servicio. Se tendrá en cuenta los documentos siguientes:

- Orden de Servicio emitida por el Área encargado de las Contrataciones de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- La Conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos(as), niños y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Equipo control de alimentos) y el representante del contratista, quienes son responsables de su recepción (Formato F).
- Copia del acta de supervisión realizadas durante el mes si es que hubiera penalidad.
- Copia de Partes diario.
- Planilla de Control Laboral (emitido por el Área de Trabajo del Penal), adjuntando los voucher de pago a internos de una entidad bancaria (Remitido por parte de la empresa concesionaria al Administrador del penal). **(Consulta 5)**.
- Excepcionalmente podrá pagarse en efectivo, cuando el trámite para aperturar la cuenta del interno se encuentre en proceso. **(Observación 6)**

13. PENALIDADES

Las Penalidades se aplicarán acorde al Artículo 161 °, 162° y 163° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmada por el Director o su representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista de ser el caso, además del representante o personal encargado del contratista (Nutricionista, cocinero o representante). La no suscripción de parte del contratista no invalidara el acto realizado.

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos.

14. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

- a. 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,

la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará por cada día de retraso, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Días de retraso.

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

- b. En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.5 del **ANEXO "A"**, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

- c. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 01% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

- d. En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

Para determinar si una carne está descompuesto o los insumos adulterados o falsificados, deberá ser corroborada con el resultado de un análisis microbiológico, bromatológico según corresponda el caso,

- e. Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculara de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- g. En el caso que el personal que manipula alimentos presenta 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, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, es decir por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- h. Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- i. Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- j. Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro N° 01, 02 y 03 del Anexo A-1, de la propuesta presentada, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista 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 el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

Cuando el faltante sea menor al 5% del total del insumo a utilizar en el día, se hará constar en actas y se obligará que en el día se adicione al menú.

En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o Cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes al menú en el día.

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

- k. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no cuente con sus carnets de salud, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula.

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

- l. Por no contar con el personal destinado según el numeral 7.13, 7.14 y 7.19, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, , por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- m. Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista 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 el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- n. En el caso que el personal del contratista proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista ingresen o traten 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:

$$\text{Penalidad} = (25\% \times \text{valor a facturar del día del Establecimiento penitenciario})$$

La penalidad a 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.

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

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

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

- p. Por no cumplir con los protocolos de bioseguridad, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total hora.

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

- q. En caso de retraso en la presentación del Plan de Vigilancia de Prevención, Control del Covid-19, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad será por día de retraso, se aplicara automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Dias de retraso.

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

“En los casos en los cuales se tenga conocimiento o se presuma la comisión de un ilícito penal (como por ejemplo delito Contra la Salud Pública), se dispondrá la separación y custodia de dichos insumos, alimentos u objetos, hasta contar con la presencia de un representante del Ministerio público, quien decidirá sobre el destino de dichos insumos, alimentos u objetos”

NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, Administrador y/o Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del Contratista; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente si el representante del contratista no estuviere o se negara a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.
- Una vez efectuada la supervisión el acta será suscrita por el (las) persona(s) que intervinieron en la supervisión, se solicitará que el representante de la empresa Contratista suscriba el acta, en caso se niegue a suscribirla, dentro del día, el Director o Administrador del Establecimiento Penitenciario cursará al Equipo de Logística de la Oficina Regional dicha acta de supervisión por cualquier medio, incluyéndose el correo electrónico. El Equipo de Logística de la Oficina Regional deberá de comunicar al Contratista al correo electrónico autorizado para notificaciones a efectos de la ejecución contractual o al personal autorizado. Se tendrá por notificada dicha acta el mismo día de su remisión al correo electrónico del Contratista.
- Cuando el representante de la empresa Contratista y/o dependiente suscriba el acta y se entregue una copia en el momento se tendrá por notificada el mismo día.
- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la Entidad únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.

En atención al Memorándum Múltiple N° 096-2011-INPE/04, las bases administrativas deberán contener lo siguiente:

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos.

ADELANTOS

No se otorgará

SUBCONTRATACIÓN

No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato.

RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por 01 año de otorgada la conformidad.

ANEXO A-1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno e interna será no menor a 2,500 y 2,000 kilocalorías por día respectivamente. Para personal INPE masculino y femenino, será no menor a 2750 y 2,300 Kilocalorías respectivamente.

El valor calórico total (VCT) y las características de la prescripción dietética para internos (as) del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROSETS), internos Psiquiátricos, internos (as) Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos (as) con enfermedades crónicas degenerativas y/o síndrome metabólicos y con enfermedades diversas, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia).

2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en el desayuno, almuerzo y cena para internos y personal INPE; y del desayuno, almuerzo y cena con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNO (A):

DESAYUNO DEL 15 al 30%	ALMUERZO DEL 40 al 75%	CENA DEL 10 al 30%
VARON: DE 375 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1,000 Kcal. A 1,875 Kcal.	DE 250 Kcal. A 750 Kcal.
MUJER: DE 300 Kcal. A 600 Kcal.	DE 800 Kcal. A 1,500 Kcal.	DE 200 Kcal. A 600 Kcal.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 20 al 25%
VARON: DE 550 Kcal. A 962.50 Kcal.	DE 1,100 Kcal. a 1,650 Kcal.	DE 550 Kcal. A 687.50 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. a 1,380 Kcal.	DE 460 Kcal. A 575 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 internos (a) y personal INPE será de la siguiente manera:

INTERNO:

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

INTERNA:

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

PERSONAL INPE MASCULINO:

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

PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1265 Kcal. A 1725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	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 programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A – 1"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista **remitirá a la Dirección de los establecimientos penitenciarios correspondientes**, con una anticipación de **QUINCE (15) días hábiles**, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales firmadas por Directores y Administrador, una vez evaluado y aprobado por la Nutricionista Regional y/o del E.P., acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos(as) y personal INPE por el periodo de (01) mes será debidamente firmado por Director y Administrador. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del equipo control de alimentos (Director, Administrador y Nutricionista de la ORAP) en el Establecimiento Penitenciario, dentro de un plazo de OCHO (08) días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considerará 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 en base a los siguientes grupos de alimentos: lácteos y derivados; carnes, vísceras, pescados y huevos; cereales, menestras y tubérculos; frutas y verduras; grasas y azúcares.

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

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, SEMOLA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO, HARINA DE CEBADA + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA, MORTADELA ó HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA, TORTILLA DE VERDURAS, CAMOTE.</p>	<p>OPCION 01: SEGUNDO + FRUTA + REFRESCOS O INFUSION + ENSALADA (acorde al segundo).</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION (03 semanal) SOPAS (02 semanal) INFUSION + 02 PANES (02 semanal)</p>

NOTA:

- En desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana (por ningún motivo será un solo producto cárnico los tres días de presa (Res/cerdo, Pollo y Pescado), solo casos fortuito será evaluado)
- En cena se podrá adecuar a la realidad de cada establecimiento Penal.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCION 02: SEGUNDO ó SOPA + 01 PAN + INFUSION.</p>	<p>SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (acorde al segundo) + FRUTA/GELATINA + REFRESCO (de fruta) O INFUSION.</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION SOPAS + INFUSION</p>

NOTA:

- En la opción 01 del desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.

CUADRO N° 01

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS INTERNOS (AS) EN E.P. JULIACA DE LA ORA PUNO

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIA (cc/g)	
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.	
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc	
	LECHE EVAPORADA DE VACA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc	
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc	
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.	
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.	
	MERMELADA	1 VEZ POR QUINCENA	20 g.	
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	JAMONADA, HOT DOG O MORTADELA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.	
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	POLLO/CONSERVA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	ALMUERZO	RES SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLOS)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
RES CON HUESO (PARA PRESA)		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
POLLO CON HUESO (PARA PRESA)		1 VECES POR SEMANA	160 g.	
POLLO SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)		2 VECES POR SEMANA	100 g.	
CABRITO, CARNERO, PAVITA (CON HUESO)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
CERDO CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
CERDO (PATAS, CABEZA PARA ZARZA)		1 VEZ POR SEMANA	120 g.	
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, HIGADO Y PULMON)		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
POTA (PRESA)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
ARROZ		6 VECES POR SEMANA	150 g.	
TRIGO, QUINUA (EN GUIOS)		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
FIDEOS SPAGUETTI		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
MENESTRAS (EN GUIOS)		2 VECES POR SEMANA	80 g.	
PAPA, YUCA, CAMOTE (SOLA)		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO (ACOMPANANTE)		3 VECES POR SEMANA	100 g.	
FRUTAS		DIARIO	150 g.	
VERDURAS (VARIADO)		DIARIO	30 g.	
CENA		RES SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
		RES CON HUESO (PARA PICADILLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
		POLLO CON HUESO (PULPA PARA PICADILLOS)	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	POLLO SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)	2 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	POLLO/CONSERVA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, HIGADO Y PULMON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.	
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	PAPA, YUCA, CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO (ACOMPANANTE)	3 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)	2 VECES POR SEMANA	30 g.	
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS SI FUERA LA OPCION)	2 VECES POR SEMANA	40 g.	
PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.		
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU		

Nota:

- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- Para interna femenina, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

CUADRO N° 02

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL PERSONAL INPE EN LOS E.P. JULIACA DE LA ORA PUNO

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)	
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.	
	FLUIDA DE VACA o LECHE DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc	
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc	
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc	
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.	
	MARGARINA	1 VEZ POR QUINCENA	20 g.	
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.	
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	JAMONADA, MORTADELA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.	
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.	
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	CONSERVA DE POLLO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	PLATANO O CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	ALMUERZO	SOPA O ENTRADA :		
		POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
		POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
		RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
RES CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
CONSERVA DE PESCADO		1 VEZ POR SEMANA	40 g.	
PESCADO Y/O MARISCOS		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ		1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO		1 VEZ POR SEMANA	40 g.	
SEGUNDO:				
RES SIN HUESO		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
RES CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
POLLO CON HUESO		2 VECES POR SEMANA	160 g.	
POLLO SIN HUESO		1 VEZ POR SEMANA	120 g.	
CARNERO o PAVITA (CON HUESO)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
CERDO CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
CERDO (PATAS Y CABEZA PARA ZARZA)		1 VEZ POR SEMANA	120 g.	
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
MENUDENCIA DE RES (MONDONGO Y PATAS)		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
POTA		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
ARROZ		6 VECES POR SEMANA	150 g.	
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
FIDEOS SPAGUETTI		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
MENESTRAS (EN GUIOS)		3 VECES POR SEMANA	80 g.	
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)		3 VECES POR SEMANA	100 g.	
FRUTAS		DIARIO	150 g.	
VERDURAS (VARIADO)		DIARIO	30 g.	
CENA		RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	80 g.	
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, PULMON Y PATAS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.	
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.	

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

Nota:

- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- Para personal INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNO(a)S DEL
EE.PP. _____
MENU N°.....

	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V.C. DESAYUNO			0.0
					% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V. C. ALMUERZO			0.0
					% DIST. ALMUERZO			0.0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V. C. CENA			0.0
					% DIST. CENA			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0.0	0.0	0.0				
					V. C. T. MENU			0.0

CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista habilitado
CNP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
2. Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
3. Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
4. Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL EE.PP.

MENU N°.....

	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V.C. DESAYUNO			0.0
					% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. ALMUERZO			0.0
					% DIST. ALMUERZO			0.0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. CENA			0.0
					% DIST. CENA			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0	0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0	0	0				
					V. C. T. MENU			0.0

.....
CONTRATISTA

.....
Nombre y Firma del Nutricionista habilitado
CNP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
2. Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
3. Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
4. Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.

TÉRMINOS REFERENCIA Y CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO ALIMENTACIÓN PARA INTERNAS, NIÑOS, PERSONAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL EP. LAMPA

01. Objeto Contratación

Contratar el “Servicio de alimentación para internas, niños, personal seguridad y salud en el Establecimiento Penitenciario Lampa INPE-ORAP”

02. Finalidad Pública

Brindar una alimentación balanceada para preservar la salud y bienestar físico de la población penal participe en el tratamiento para la reeducación, rehabilitación y reinserción del penado a la sociedad y las raciones que correspondan al personal penitenciario.

03. Cantidad Referencial de POPE y Personal INPE

Tal como se muestra en el siguiente cuadro:

Establecimiento Penal	Detalle	UM.	Raciones Diarias	Días	Total Raciones
LAMPA	Internas	Ración	163	365	59,495
	Niños	Ración	15	365	5,475
	Personal Seguridad 24x48 Hrs.	Ración	25	365	9,125
	Personal Salud 24x48 Hrs.	Ración	01	365	365

04. Lugar Ejecución Servicio

Establecimiento Penitenciario	Dirección
Lampa	Av. Enrique Torres Belón S/N

05. Resultados Esperados

- 5.1 Internas, Niños y Personal INPE beneficiados con el consumo de una alimentación adecuada en cantidad y calidad, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.2 Internas del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCEETS), Pacientes Psiquiátricos, Internas Adultas Mayores de 60 años, Internas con Enfermedades Crónicas Degenerativas, Síndrome Metabólico, Post Operadas, Internas Madres Gestantes, Internas en Período Lactancia; beneficiadas con el consumo de una ración adecuada a sus requerimientos en cantidad y calidad, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración raciones aptos para el consumo humano que cumplen con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario Alimentos y Bebidas”; Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola”; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM “Normas para el Establecimiento y Funcionamiento Servicios Alimentación Colectiva”; CAC/RCP N° 39 (1993) “Código Practicas Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en servicios comida para colectividades”; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

06. Forma Medición Resultados

La supervisión, evaluación y control del “Servicio Alimentación para Internas, Niños y Personal INPE del Establecimiento Penitenciario Lampa se realizará en función al cumplimiento condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecido en las Bases Administrativas Integradas requerido por la Oficina Regional Altiplano Puno del Instituto Nacional Penitenciario y estará a cargo del Equipo Control Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista, quienes son responsables de dar la conformidad. Como el Establecimiento Penitenciario no cuenta con profesional nutricionista el Director y Administrador coordinarán con la nutricionista de la Oficina Regional Altiplano con la finalidad de optimizar su función de supervisión, siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del servicio.

- 6.1 El personal del Contratista estará sujeto al control y supervisión en el Establecimiento Penitenciario, para tal efecto registraran su ingreso y/o egreso en el Sistema Control Visita de Puerta Principal del Penal, de presentarse inconvenientes para su registro por causas

imputables a la entidad deberá registrarse en el cuaderno ocurrencias de puerta principal y comunicar por escrito al Equipo Control para su conocimiento en el plazo máximo 02 días hábiles de suscitado el hecho.

El control registro asistencia del personal externo a cargo del contratista será supervisado mensualmente; levantando el equipo control el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en las bases integradas y en sus Numerales 7.13, 7.14 y 7.19.

La Jefe División Seguridad Penal es responsable de proporcionar el reporte ingreso y/o egreso del Sistema Control Visita de Puerta Principal del personal externo a cargo del contratista; reporte que puede ser solicitado por el equipo control alimentos del penal mensualmente o cuando lo soliciten.

6.2 El Equipo Control Alimentos realizará lo siguiente:

- a) Aprobará los menús para el mes propuesto por el Contratista, en el caso que el Establecimiento no contara con Nutricionista se coordinara con Nutricionista de la ORAP.
- b) Proporcionará a través del Administrador la programación menús y cuadros dosificación aprobados.
- c) Controlará que diariamente se publique el menú en pizarras ubicadas en la entrada cocina y pabellones.
- d) Verificará que diariamente se emplee la cantidad alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración raciones alimenticias (menú), los mismos que están descritos en los formatos dosificación correspondiente.
- e) Supervisión del cumplimiento del Plan de Vigilancia de Prevención y control del Covid-19.

6.3 Asimismo el Equipo Control Alimentos verificará:

Sobre los alimentos:

- ✓ Que la cantidad, frecuencia alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros frecuencia y dosificación (N° 01, N° 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración ración alimenticia sean aptos para el consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas precitadas en el numeral (5.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a las Internas y Personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica, la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Asimismo se ubicará una pizarra acrílica en la entrada de cada pabellón. Esta ración será la misma que se detalla en la relación menús aprobado y propuesto por el contratista.
- ✓ Que el contratista ingrese en crudo, alimentos y productos alimenticios perecible y no perecible aptos para el consumo humano, envases y transporte adecuado al producto que evite la contaminación de los alimentos.

Sobre local, material, equipos y otros

- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos en buen estado conservación.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, conservador, refrigerador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente cocina.
- ✓ Que el contratista realice bimestralmente y según necesidad acciones de fumigación, desratización y eliminación de vectores en el ambiente almacén y cocina respectivamente.
- ✓ Implementación y equipamiento de 01 extintor de 12 kg tipo PQS-ABC para cocina POPE, y 01 extintor de 06 kg tipo PQS-ABC para cocina del personal de seguridad.
- ✓ Equipamiento de 01 botiquín completo en cantidad suficiente para atención de primeros auxilios de los internos y personal externo.

Sobre el Personal

- ✓ La Nutricionista deberá usar el uniforme para laborar en un servicio alimentario (planta producción), chaqueta, pantalón, zapatos planta goma, cofia, gorro y redecilla en caso mujeres, barbijo y guantes para manipular los alimentos, además deberá laborar tres horas mínimas diarias de lunes a viernes.
- ✓ El personal que prepara alimentos (manipuladores de alimentos) utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: chaqueta, pantalón, cofia, gorro (con liga para mujeres), redecilla, mandil, botas de jebe (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- ✓ Que el cocinero o cheff propuesto por el contratista así como las internas cocineras y todos los manipuladores alimentos cuenten con carné sanitario.
- ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar uñas cortas y limpias, en el caso damas el cabello recogido y el de varones cabello corto, barba rasurada así como el uniforme limpio.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario e indumentaria apropiada para permanecer dentro de las instalaciones que evite la contaminación de los alimentos (chaqueta, cofia, gorro y barbijo).
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la ORAP y que forman parte de los expedientes de las internas cocineras, cocinero o chef, supervisor, representante y Nutricionista.

Protocolo de prevención del Covid-19

- ✓ El contratista deberá presentar un Plan de Vigilancia de Prevención y control del Covid-19 durante los 10 primeros días de la ejecución del contrato, será accesible a las entidades de fiscalización como SUSALUD, SUNAFIL entre otras, el mismo que debe ser presentado a la Dirección de Penal. **(Consulta 17)**
- ✓ El personal que laborara en la preparación de alimentos, ya se Representante, Nutricionista, Chef y/o Cocinero, Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza deberá utilizar aparte de su uniforme ya descrito, mascarilla especial que evite el paso del virus (desechable y/o reutilizable), mascara facial, lentes de protección, guantes desechables, una bata (impermeable que proteja para el momento de la distribución de alimentos (tendrá contacto con POPE, Personal de Seguridad y demás personas).
- ✓ Kit de lavado de manos, lavatorio exclusivo para este fin a la entrada de cocina y comedor (portabalde con caño), dispensador de jabón líquido no perfumado, gel desinfectante, papel toalla (deberán ser capacitados el personal sobre el adecuado lavado de manos a cargo del Nutricionista u otra entidad). Para desechar papel toalla deberá tener un tacho con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos (oscilantes o pedal).
- ✓ Los servicios higiénicos deberán estar operativos, limpios e higiénicos en todo momento acondicionados con el kit de lavado de manos (lavatorio exclusivo para este fin dispensador de jabón líquido no perfumado, gel desinfectante, papel toalla, para desechar papel toalla deberá tener un tacho con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos oscilantes o pedal).
- ✓ En las entradas del área de cocina deberá implementar desinfectante de calzado con insumos adecuados (hipoclorito de sodio) este deberá mantenerse limpio e higiénico.
- ✓ En las entradas del área de cocina y comedor (personal de seguridad) deberá implementar desinfección del personal que ingresa a cocina y comedor (a elección del insumo del proveedor que garantice la desinfección). Para este fin deberá delegar un personal exclusivo. A su vez deberán mantener distanciamiento social de 1m. para el consumo de los alimentos (aforo de comedor) como durante la preparación de alimentos (aforo de cocina central).
- ✓ Personal deberá ser capacitado sobre el manejo del protocolo del covid-19 y adecuado uso de todo lo mencionado con la finalidad de asegurar la limpieza e higienización de toda el área de cocina interna, cocina – comer del personal de seguridad.
- ✓ Para el desecho de barbijos, cofia, guantes y demás, deberá implementar un tacho con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos ya sea oscilantes o pedal.
- ✓ Colocar avisos promoviendo el adecuado lavado de manos en lugares de esta actividad.

- ✓ Cumplir con lo dispuesto en la **Resolución Ministerial** N°2392020/MINSA Lineamiento para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19, **Resolución Ministerial** N° 0142-2020/PRODUCE Y ANEXO UNICO: Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la “Reanudación de Actividades” , **R.D** N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición” y **R.M.** N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

6.4 El Contratista prestará todas las facilidades al equipo control de alimentos o funcionario a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo del contrato servicio, por ningún motivo será restringido a la actividad por alguno de sus dependientes. Como también realizar el acompañamiento a la actividad de supervisión ya sea Representante, Nutricionista y/o Chef quien se encuentre en el Servicio Alimentario.

6.5. La medición resultados se efectuará verificando la distribución ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario acorde al siguiente horario:

Colaciones	Internas	Niños	Personal INPE
Desayuno	07:30 a 08:00 horas	07:30 a 08:00 horas	08:15 a 09:15 horas
Media Mañana	-----	10:00 a 10:30 horas	-----
Almuerzo	12:15 a 12:45 horas	12:00 a 12:30 horas	12:30 a 13:30 horas
Media Tarde	-----	15:00 a 15:30 horas	-----
Cena	16:30 a 17:00 horas	17:00 a 17:30 horas	17:30 a 18:30 horas

6.6 El Director Regional, Jefe Unidad Administración, Jefe Equipo Logística, Nutricionista ORAP y demás Funcionarios autorizados efectuarán supervisiones constantes inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados.

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

6.8 Se debe tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 10-2008 Guía Procedimientos y Buenas Prácticas para la Manipulación de Alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista.

07. Condiciones Servicio Alimentación

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

7.2 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 Sanitaria Alimentos y Bebidas”.

7.3 Deberá aplicarse la "Norma para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

7.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados, utilizados en servicios comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas.

7.5 El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de Procedimientos y Buenas Prácticas para la Manipulación Alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 03 para el adecuado cumplimiento del contrato.

- 7.6. Por medidas seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penal Lampa de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- 7.7. El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes, utensilios en buen estado conservación, necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones.
- 7.8. Certificación inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.
Las carnes de res pollo, cerdo y otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso. (Observación 1)
Para el personal seguridad y salud se deberá brindar productos cárnicos y menudos fresco y para la POPE puede ser productos cárnicos y menudos frescos como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno como de la cena), para los productos acuícolas no deberá pasar mayor a seis (06) meses de congelado, el pollo y aves en general no mayor a seis (06) meses de congelación (se verificara por las fechas de producción y características organolépticas).
El pescado será apto para el consumo humano, no mayor a tres meses de congelado y se regirán según lo establecido en el DS. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas".
Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el art. 117 del D.S. 007-98/SA "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- 7.9. Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración alimentos deben cumplir los requisitos calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del capítulo III de la "Norma para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios Alimentación colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.10. En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor a cuatro (04) horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo antes del inicio de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada al Administrador del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por la nutricionista.
- 7.11. La Oficina Regional Altiplano Puno, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente S/ 300.00 soles, el que será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.
- 7.12. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Altiplano Puno, por concepto de utilización energía eléctrica la suma de S/. 0.13 por cada ración y por consumo agua por ración la suma de S/ 0.05 Soles.
El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Altiplano Puno por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones; para lo cual la Entidad entregará al contratista un COMPROBANTE DE INGRESOS emitido por el Área de Tesorerías de la Sede Regional. (Observación 8)
- 7.13. El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista habilitado, titulado, colegiado (habilitado para la firma contrato), experiencia mínima dos años como Nutricionista(contabilizada a partir de su colegiatura como Nutricionista) en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación y/o manipulación de alimentos en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, otros). Tal experiencia se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple contratos y su respectiva conformidad o constancias, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superiores a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial (tres horas mínimas diarias de lunes a viernes). Debiendo tener organizado el Servicio Alimentario del desayuno, almuerzo, refrigerio y cena, tanto de la población penal como del Personal de Seguridad. La permanencia del tiempo parcial del nutricionista deberá realizarse en el rango de 8:00 – 9:00 a.m. hora el ingreso y la salida de 15: 00 – 17:00 p.m. horas.

El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral.

7.14 El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), título o diploma de chef o cocinero expedido por Institución Educativa reconocido por el Ministerio Educación. La experiencia laboral mínima será de dos años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado) en servicios alimentación o similares (experiencia como cocinero o chef ya sea en entidades públicas y privadas) sustentado con certificados o constancias trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple contratos y su respectiva conformidad o constancias, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. (Deberá presentar carnet sanitario al inicio de la ejecución contractual). Además de estar capacitado en temas higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 06:00 a 6:30 a.m. horas como máximo y la salida de 15:00 – 16:00 p.m.

El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente.

Es responsabilidad del contratista el pago remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo que determine la RMV vigente. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Altiplano Puno INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que realicen durante la ejecución del contrato. La empresa contratista podrá contar opcionalmente en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internas evaluadas y autorizado por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga.

Cuando el personal del contratista por diagnóstico COVID 19; debidamente sustentado no asistan a laborar; se le otorgara un plazo de 02 días para que presente el personal de reemplazo a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación.

El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Personal de todo el personal que labora.

7.15 Certificación Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:

- Durante el proceso preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando la ORAP lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control calidad está referido a la evaluación bromatológica (verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada) y a la evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- La ración alimenticia a suministrarse estará descrita en una Relación de Menús acompañada del formato correspondiente, el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación Menús y Formatos

serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A, B y C).

7.16 Certificación Inocuidad alimentos y víveres que se utilizarán para elaboración raciones alimenticias:

- Las carnes de res, pollo, cerdo, aptas para el consumo humano deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizadas por SENASA, el equipo de control de alimentos y el supervisor alimentos de la ORAP solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente cada vez que los alimentos ingresen al Establecimiento Penitenciario.
- El pescado será apto para consumo humano y se registrará según lo establecido en el DS. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícola".
- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del DS. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Los productos alimenticios que se utilizarán para elaboración de ración alimentos deben cumplir requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

7.17 El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario facilitados por la Oficina Regional Altiplano Puno en buenas condiciones funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos contaminación.

7.18 El contratista proveerá a su personal de cocina, dos juegos de indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias cada 6 meses y cada vez que sea necesario (chaqueta, mandil impermeable, botas, mascarilla, guantes, cofia y gorros de acuerdo a la función que realiza).

7.19 El contratista comunicará por escrito al Administrador Establecimiento Penitenciario la designación de un representante el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos (mínimo 10 horas capacitación). El Representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del penal un mínimo de cinco (05) horas diarias de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:00 horas.

Son funciones del representante del contratista:

- a) Fumigar desratizar y eliminación de vectores cada tres meses los ambientes y áreas anexas cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista.
- b) Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- c) Coordinar con el Administrador del Establecimiento Penitenciario la expedición de los carnets sanitarios y descarte del Covid-19 (inicio de la ejecución contractual y las veces que se sospeche de la enfermedad) de los internos cocineros por la autoridad competente, al inicio del servicio y forma semestral.
- d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas de salubridad y mantenimiento.
- e) Mantener los equipos, ollas, 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 y garantizar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- h) Controlar y organizar al personal a su cargo sobre la permanencia, desempeño y días de descanso bajo la Supervisión del Administrador Penal.
- i) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.

7.20 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica del personal externo que laborará en la cocina del personal seguridad como los días y el horario de trabajo y de las internas cocineras, las mismas que según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario (internas) podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones

mediante una entidad bancaria. La ORAP no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

- 7.21** El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para las internas cocineras deberá incluir los siguientes documentos: Acta Consejo Técnico Penitenciario, copia del carnet sanitario, copia certificados capacitación y otros que acrediten la progresión de su tratamiento.
El expediente del nutricionista, cocinero o chef y el supervisor o representante contará con los siguientes documentos: Copia Documento Nacional Identidad, Declaración Jurada de Certificado Domiciliario, Certificado Antecedentes Judiciales, Certificado Antecedentes Penales, Certificado Antecedentes Policiales, Título Profesional y Certificado Habilidad (nutricionista), título o diploma(cocinero), constancias, contrato y/o certificados experiencia laboral, copia del carnet sanitario y copia de descarte de Covid-19.
El expediente de los trabajadores para cocina personal (externo) ayudantes y personal limpieza, presentara un file simple donde conste su experiencia trabajo, Copia del Documento Nacional Identidad, Declaración Jurada Certificado Domiciliario, Certificado Antecedentes Judiciales, Certificado Antecedentes Penales, Certificado Antecedentes Policiales y Copia del Carnet Sanitario.
El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al Administrador Establecimiento Penitenciario para su custodia.
- 7.22** El Contratista coordinará con el Administrador Establecimiento Penitenciario con la finalidad de solicitar el número internas que se requiere para el servicio, el mismo que está establecido en base al total de población penal.
- 7.23** El Servicio Alimentación para Internas y Personal INPE del Establecimiento Penal Lampa incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de ambientes cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 7.24** En caso de incumplimiento por razones injustificadas por distribución raciones en horarios señalados internas desayuno 07:30 a 08:00 horas, almuerzo 12:15 a 12:45 horas, cena 16:30 a 17:00 horas, niños desayuno 07:30 a 08:00 horas, media mañana 10:00 a 10:30, almuerzo 12:00 a 12:30 horas, media tarde 15:00 a 15:30, cena 16:30 a 17:00 horas y personal INPE desayuno 08:15 a 09:15 horas, almuerzo 12:30 a 13:30 horas y cena 17:30 a 18:30 horas; asimismo la cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente; la ORAP establecerá penalidades de conformidad a lo establecido en el art 161°, 162° y 163° del Reglamento Ley Contrataciones Estado para lo cual bastará con el informe del equipo control alimentos.
- 7.25** 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, respeto y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.
- 7.26** De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe División Seguridad bajo responsabilidad levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigente. Posterior a esto se le brindara dos días para reemplazar al personal que cometió la falta, en caso se negara se procederá a la resolución automática del contrato.
- 7.27** El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de todo personal que se 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 INPE. Así mismo acataran todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.
- 7.28** El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos, cargo, documento de identidad del personal externo que brindará la prestación en

el Establecimiento Penitenciario. Bajo ninguna circunstancia, en la preparación y distribución de alimentos para el personal del INPE se permitirá la participación de internas.

7.29 Para el transporte de las carnes (pescado, pollo y res) el proveedor tendrá que transportarlo en un carro frigorífico debidamente acreditado conforme las normas de sanidad certificado por DIGESA o SENASA.

7.30 Bajo ninguna circunstancia, en la preparación y distribución de alimentos para el personal del INPE se permitirá la participación de internas.

08. Personal Mínimo que se Requiere Para el Servicio

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de conocimientos específicos (cocinero o chef, nutricionista y supervisor o representante), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

Personal	Requisitos Mínimos
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado (el título, la colegiatura y habilidad de los profesionales se requerirá para la firma del contrato, debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio). • Experiencia mínima de 02 años en servicios alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple contratos y su respectiva conformidad o constancias, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • Carnet Sanitario • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual). • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Supervisor o Representante	<p>Experiencia mínima de 02 años en la supervisión y control del servicio alimentación brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, Fábricas, Empresas, Universidades, Colegios, Guarderías, Albergues, Centro Readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple contratos y su respectiva conformidad o constancias, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnet Sanitario. • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual). • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Cocinero o Chef	<p>Título o Diploma Chef o Cocinero, Maestro expedido por institución educativa reconocido por Ministerio Educación. Experiencia mínima de 02 años en servicios alimentación brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, Fábricas, Empresas, Universidades, Colegios, Guarderías, Albergues, Centro Readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple contratos y su respectiva conformidad o constancias, certificados o cualquier</p>

	<p>otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnet Sanitario. • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual). • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Ayudantes cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Internas las cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del EP. Lampa. • Para el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario. • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual).
Personal Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Interna la cual será autorizado por el Consejo Técnico Penitenciario del EP. Lampa, • Para el personal externo este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario. • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual).

Cantidad Personal Requerido para el EP. Lampa

Personal	Personal Seguridad	POPE
Nutricionista	01	
Representante	01	
Chef y/o Cocinero	01	
Ayudante Cocina	01	06
Personal Limpieza		01

* Un solo Nutricionista, Chef y Representante para el servicio alimentario.

** Para personal de seguridad, deberá ser personal externo por ningún motivo interno.

- El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad del Establecimiento Penal Lampa. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que se 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 INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.
- El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.

09. Programas Capacitación y Entrenamiento

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestral en temas manipulación, higiene, conservación alimentos y protocolo del Covid-19 dirigido al cocinero o Chef, Supervisor o Representante e Internas Cocineras. Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma bimestral con una duración mínima de 2.5 horas en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas. El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al Administrador Penal para su inclusión en el expediente del personal.

10. Responsabilidad por la Prestación

A la ORAP no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de la Nutricionista, Cocinero o Chef, Supervisor e Internas Cocineras o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica, análisis bromatológico y microbiológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. **Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL (Observación 4).** Esto cuando se presuma las carnes y demás alimentos se encuentre en mal estado.

El contratista remitirá a la Dirección del EP. antes de quince días (15) hábiles de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales debidamente firmado por Director y Administrador, acompañado del Formato Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total correspondiente de las internas, niños y personal INPE por el período de un mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo Control Alimentos (Director, Administrador, Nutricionista ORAP) dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días hábiles para subsanar. 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 la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario.

11. **Adicionales Alimenticios Sin Costo Alguno para el INPE**

El contratista presentará conjuntamente con la programación del mes una relación adicional alimenticia a brindar a las Internas y Personal INPE sin costo alguno en las siguientes fechas del año:

Para Internas: (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 300 KILOCALORIAS) chuleta de res o cerdo, chicharrón cerdo, pachamanca y/o cevichada.

Fechas Adicionales Alimenticios	
Día Madre	Segundo Domingo Mayo
Día Padre	Tercer Domingo Junio
Día Readaptación Social de la Interna	16 Julio
Fiestas Patrias	28 Julio
Navidad	25 Diciembre
Año Nuevo	01 Enero

Para Personal INPE: (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 400 KILOCALORIAS) chuleta de res o cerdo, chicharrón cerdo, pachamanca y/o cevichada.

Fechas Adicionales Alimenticios	
Día Servidor Penitenciario	12 Febrero
Día Madre	Segundo Domingo Mayo
Día Padre	Tercer Domingo Junio
Fiestas Patrias	28 Julio
Navidad	25 Diciembre
Año Nuevo	01 Enero

Importante: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El contratista remitirá a la Directora del EP la relación de adicionales a brindar a las Internas y Personal INPE, suscrita por la profesional nutricionista conjuntamente con la programación mensual que corresponde al mes festivo para su aprobación por el Equipo Control Alimentos del Establecimiento Penitenciario Lampa. Así mismo dichos adicionales se brindarán en función al número de Internas y Personal INPE del día festivo según corresponda.

12. **Retribución, Forma y Oportunidad Pago**

Los pagos se efectuarán en forma mensual previa conformidad del servicio y se realizarán dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad del servicio. Se tendrá en cuenta los documentos siguientes:

- Orden de Servicio emitida por el Área encargado Contrataciones de la ORA-Puno.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento Comprobantes de Pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.

- La Conformidad del servicio Alimentación brindado a las internas, niños y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (equipo control alimentos) y el representante del contratista quienes son responsables de su recepción (Formato F).
- Copia actas de supervisión realizadas durante el mes si es que hubiera penalidad.
- Copia Partes Diario.
- Planilla de Control Laboral (emitido por el Área de Trabajo del Penal), adjuntando los voucher de pago a internos de una entidad bancaria (Remitido por parte de la empresa concesionaria al Administrador del penal). (Consulta 5)
- Excepcionalmente podrá pagarse en efectivo, cuando el trámite para aperturar la cuenta del interno se encuentre en proceso. (Observación 6)

13. Penalidades

Las Penalidades se aplicarán acorde al Artículo 161 °, 162° y 163° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmada por el Director su representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista de ser el caso, además del representante o personal encargado del contratista (Nutricionista, Cocinero o Representante). La no suscripción de parte del contratista no invalidara el acto realizado. Las actas emitidas por las Fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo Control Alimentos.

14. Otras Penalidades Establecidas por la Entidad

a.

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, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizara por cada día de retraso, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Días de retraso.

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

- b. En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.5 del **ANEXO "A"**, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

- c. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 01% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago mensual a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto del pago pendiente de cancelar.

- d. En los casos que el contratista almacene dentro del Establecimiento Penitenciario víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto del pago pendiente de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano. Para determinar si una carne está descompuesto o los insumos adulterados o falsificados deberá ser corroborada con el resultado de un análisis microbiológico, bromatológico según corresponda el caso.

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago mensual a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto del pago pendiente cancelar.

- g. En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas o sucias, cabello largo (en caso varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, es decir por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago mensual a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto del pago pendiente cancelar.

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago mensual a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto del pago pendiente cancelar.

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago mensual a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto del pago pendiente cancelar.

- j. Por no cumplir con la cantidad alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro N° 01, 02 y 03 del Anexo A-1, de la propuesta presentada, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista 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 el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.10 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará cuando el faltante sea menor al 5% del total del insumo a utilizar en el día, se hará constar en actas y se obligará que en el día se adicione al menú. En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o Cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago mensual a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto del pago pendiente cancelar, debiendo reponer estos faltantes al menú en el día.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago mensual a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto del pago pendiente cancelar.

- k. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no cuente con sus carnets de salud, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula.

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago mensual a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto del pago pendiente cancelar.

- l. Por no contar con el personal destinado según el numeral 7.13, 7.14 y 7.19, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago mensual a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto del pago pendiente cancelar.

- m. Por deficiencias en la presentación menú como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista 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 el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago mensual a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto del pago pendiente cancelar.

- n. En el caso que el personal del contratista proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista ingresen o traten 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:

$$\text{Penalidad} = (25\% \times \text{valor a facturar del día del Establecimiento Penitenciario})$$

La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago a cuenta del pago final o en la liquidación final o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución garantía de fiel cumplimiento.

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

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

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

- p. Por no cumplir con los protocolos de bioseguridad, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total hora.

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

- q. En caso de retraso en la presentación del Plan de Vigilancia de Prevención, Control del Covid-19, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad será por día de retraso, se aplicara automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Dias de retraso.

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

“En los casos en los cuales se tenga conocimiento o se presuma la comisión de un ilícito penal (como por ejemplo delito Contra la Salud Pública), se dispondrá la inmovilización de dichos insumos, alimentos u objetos, hasta contar con la presencia del Representante Ministerio público, quien decidirá sobre el destino de dichos insumos, alimentos u objetos”

Nota:

- Las penalidades descritas anteriormente se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, Administrador y/o Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el Representante del Contratista; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente si el representante del contratista no estuviere o se negara a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.
- Una vez efectuada la supervisión el acta será suscrita por el (las) persona(s) que intervinieron en la supervisión, se solicitará que el representante de la empresa Contratista suscriba el acta, en caso se niegue a suscribirla dentro del día, el Director o Administrador del Establecimiento Penitenciario cursará al Equipo de Logística de la Oficina Regional dicha acta de supervisión por cualquier medio, incluyéndose el correo electrónico. El Equipo Logística de la Oficina Regional deberá de comunicar al Contratista al correo electrónico autorizado para notificaciones a efectos de la ejecución contractual o al personal autorizado se tendrá por notificada dicha acta el mismo día de su remisión al correo electrónico del contratista.
- Cuando el representante de la empresa contratista suscriba el acta y/o se entregue una copia en el momento se tendrá por notificada el mismo día.
- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la entidad únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penal donde se detectó la deficiencia en la prestación servicio.

En atención al Memorándum Múltiple N° 096-2011-INPE/04, las bases administrativas deberán contener lo siguiente:

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo Control Alimentos.

Adelantos

No se otorgará

Subcontratación

No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato.

Responsabilidad por Vicios Ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por 01 año de otorgada la conformidad.

Anexo A-1

Requerimientos Técnicos Mínimos de las Raciones Alimenticias

1. El Valor Calórico Total (VCT) ración alimenticia de la Interna será no menor a 2,000 kilocalorías por día respectivamente. Para el Personal INPE masculino y femenino, será no menor a 2750 y 2,300 Kilocalorías respectivamente. De niños 06 meses a 03 años edad será entre 750 y 1250 kilocalorías por día.

Las características de la prescripción dietética para internas del Programa Control Tuberculosis (PCT), Programa Control Enfermedades Transmisión Sexual (PROCETS), gestantes, lactantes, Internas Psiquiátricas, Internas Adultos Mayores de 60 años, Internas con enfermedades crónicas degenerativas y/o síndrome metabólicos y con enfermedades diversas, deberán adecuarse a sus necesidades según el estado salud y condición fisiológicas (Dietoterapia).

2. La distribución porcentual de kilocalorías a distribuirse en el desayuno, almuerzo y cena para internas y personal INPE; desayuno, almuerzo y cena con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

Interna

Desayuno Del 20 al 30%	Almuerzo Del 40 al 60%	Cena Del 15 al 20%
Mujer: De 400 Kcal. a 600 Kcal.	De 800 Kcal. a 1,200 Kcal.	De 300 Kcal. a 400 Kcal.

Niño

Desayuno El 20%	Media Mañana Del 5 al 12%	Almuerzo Del 36 al 46%	Media Tarde Del 5 al 12%	Cena El 20%
De 150 Kcal. a 250 Kcal.	De 38 Kcal. a 150 Kcal.	De 270 Kcal. a 575 Kcal.	De 38 Kcal. a 150 Kcal.	De 150 Kcal. a 250 Kcal.

Personal INPE

Desayuno Del 25 al 35%	Almuerzo Del 40 al 60%	Cena Del 25 al 35%
Varón: De 688 Kcal. a 963 Kcal.	De 1,100 Kcal. a 1,650 Kcal.	De 688 Kcal. a 963 Kcal.
Mujer: De 575 Kcal. a 805 Kcal.	De 920 Kcal. a 1,380 Kcal.	De 575 Kcal. a 805 Kcal.

3. La distribución porcentual, distribución en kilocalorías y distribución en gramos de los macro nutrientes con relación al VCT de raciones alimenticias por interna y personal INPE será de siguiente manera:

Interna

	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución Porcentual	Del 10 al 15% del valor calórico total	El 15% al 30% del valor calórico total	Del 55% al 75% del valor calórico total
Distribución en Kilocalorías	De 250 Kcal. a 375 Kcal.	De 375 Kcal. a 750 Kcal.	De 1375 Kcal. a 1875 Kcal.
Distribución en Gramos	De 63 g a 94 g.	De 42 g. a 83 g.	De 344 g. a 469 g.

Niño

	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución Porcentual	Del 10 al 15 % del valor calórico total	El 15 % al 30% del valor calórico total	Del 55% al 75% del valor calórico total
Distribución en Kilocalorías	De 200 Kcal. a 300 Kcal.	De 300 Kcal. a 600 Kcal.	De 1100 Kcal. a 1500 Kcal.
Distribución en Gramos	De 50 g. a 75 g.	De 33 g. a 67 g.	De 275 g. a 375 g.

Personal INPE Masculino

	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución Porcentual	Del 10% al 15% del valor calórico total	El 15% al 30% del valor calórico total	Del 55% al 75% del valor calórico total
Distribución en Kilocalorías	De 275 Kcal. a 413 Kcal.	De 413 Kcal. a 825 Kcal.	De 1513 Kcal. a 2063 Kcal.
Distribución en Gramos	De 69 g a 103 g.	De 46 g. a 92 g.	De 378 g. a 516 g.

Personal INPE Femenino

	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución Porcentual	Del 10 al 15 % del valor calórico total	El 15 % al 30 % del valor calórico total	Del 55% al 75% del valor calórico total
Distribución en Kilocalorías	De 230 Kcal. a 345 Kcal.	De 345 Kcal. a 690 Kcal.	De 1265 Kcal. a 1725 Kcal.
Distribución en Gramos	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 programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos Raciones Alimenticias "Anexo A1"; además deberá respetar hábitos y patrones de consumo alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penal Lampa con una anticipación de (15) días hábiles la propuesta programación de raciones alimenticias (menús) acompañado del Formato Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente a las internas, niños y personal INPE por el periodo de (01) mes. Su ejecución se realizará luego de su aprobación por parte del Equipo Control Alimentos (Director, Administrador y Nutricionista de la ORAP) dentro de un plazo (08) días hábiles, transcurridos los cuales sin tener respuesta se considerará 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 energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; asimismo se elaborarán en base a los siguientes grupos de alimentos: lácteos y derivados; carnes, vísceras, pescados y huevos; cereales, menestras y tubérculos; frutas y verduras; grasas y azúcares.

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

Ración Alimento Preparado Para Interna

Desayuno	Almuerzo	Cena
<p>LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, SEMOLA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO, HARINA DE CEBADA + 03 PANES + HUEVO, QUESO, JAMONADA, MORTADELA ó HOT DOG, CONSERVA PESCADO, CONSERVA DE POLLO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA, TORTILLA DE VERDURAS, CAMOTE.</p>	<p>OPCION 01: SEGUNDO (ensalada acorde a la preparación), REFRESCO O INFUSION, FRUTA.</p>	<p>SEGUNDO (03 semanal) SOPA (02 semanal) MAZAMORRA Y/O EMOLIENTE + 02 PANES (02 semanal)</p>

Nota

- En desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana (variado con diferentes tipos de carne).
- En cena se podrá adecuar a la realidad de cada establecimiento Penal.

Ración Alimento Preparado Para Personal INPE

Desayuno	Almuerzo	Cena
OPCION 02: SEGUNDO ó SOPA + 01 PAN + INFUSION.	SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (acorde al segundo) + FRUTA + REFRESCO (de fruta) O INFUSION.	SEGUNDOS + INFUSION SOPAS + INFUSION

Nota

- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia alimentos para elaborar segundos y sopas de la cena.

Ración Alimento Preparado Para Niños

Desayuno	Refrigerio Mañana	Almuerzo	Refrigerio Tarde	Cena
LECHE CON MACA, AVENA, QUINUA, 7 CEREALES, HARINAS HABAS, KIWICHA + 02 PANES CON, HUEVO, QUESO, TORTILLA DE JAMONADA O HOTDOG, CONSERVA PESCADO, CONSERVA DE POLLO, CAMOTE FRITO, PLATANO FRITO.	OPCION 1 MAZAMORRA CON LECHE, PURES, POSTRES, FRUTA	SEGUNDOS + ENSALADAS (acorde al segundo) O FRUTA + REFRESCOS	OPCION 3 TUBERCULOS + QUESO O CARNE+ VERDURA COCIDA	SEGUNDOS (5 veces por semana) + INFUSIÓN SOPAS (2 veces por semana).

- Considerar papillas, estrujados, picado y de fácil masticación de acuerdo a la edad y requerimiento del niño y lineamientos del MINSA.
- Agua hervida un litro para el desayuno y cena.

CUADRO N° 01

Frecuencia y Cantidad Alimentos Principales a Consumir por las Internas en el EP. Lampa

Tiempo Comida	Alimentos a Considerar	Frecuencia Consumo	Cantidad Mínima Diario (cc/g)	
Desayuno	PAN(30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.	
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc	
	LECHE EVAPORADA DE VACA (CONCEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc	
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc	
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.	
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	JAMONADA, MORTADELA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO Y FRITO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.	
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	CONSERVA DE POLLO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	Almuerzo	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
		RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
		POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g.
POLLO SIN HUESO (PICADILLO, MILANESA)		2 VECES POR SEMANA	100 g.	
CARNERO, PAVITA (CON HUESO)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
CERDO CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
CERDO (PATAS PARA ZARZA)		1 VEZ POR SEMANA	120 g.	
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, PATAS Y PULMON)		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
POTA		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
ARROZ		6 VECES POR SEMANA	150 g.	
TRIGO, QUINUA (EN GUIOS)		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
FIDEOS SPAGUETTI		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
MENESTRAS (EN GUIOS)		2 VECES POR SEMANA	80 g.	
PAPA, YUCA, CAMOTE, CHUÑO, MORAYA (SOLA)		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO, CHUÑO, MORAYA (ACOMPAÑANTE)		3 VECES POR SEMANA	100 g.	
FRUTAS		DIARIO	150 g.	
VERDURAS (VARIADO)		DIARIO	30 g.	
Cena		RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
		RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
		POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	POLLO SIN HUESO (PICADILLO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.	
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, PATAS, MONDONGO)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.	
	TRIGO o QUINUA(EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	PAPA, YUCA, CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.	
	VERDURAS	DIARIO	30 g.	
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS CHUÑO, MORAYA (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.	
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARAMAZAMORRAS SI FUERA LA OPCION)	2 VECES POR SEMANA	40 g.	
	PAN(DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.	
	Otros	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

Nota

- La relación de menús propuestos por el contratista para su aprobación incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- Para interna femenina, el VCT será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Queda completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

CUADRO N° 02

Frecuencia y Cantidad Alimentos Principales a Consumir por el Personal INPE en el EP. Lampa

Tiempo Comida	Alimentos a Considerar	Frecuencia Consumo	Cantidad Mínima Diario (cc/g)	
Desayuno	PAN (30g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.	
	FLUIDA DE VACA o LECHE DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc	
	LECHE EVAPORADA (CONCEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc	
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc	
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 HARINAS, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.	
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	JAMONADA, MORTADELA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO Y FRITO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.	
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.	
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	CONSERVA DE POLLO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	PLATANO O CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	Almuerzo	SOPA O ENTRADA		
POLLO CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
POLLO SIN HUESO		1 VEZ POR SEMANA	40 g.	
RES SIN HUESO		1 VEZ POR SEMANA	40 g.	
RES CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
CONSERVA DE PESCADO		1 VEZ POR SEMANA	40 g.	
CONSERVA DE POLLO		1 VEZ POR SEMANA	40 g.	
PESCADO Y/O MARISCOS		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ		1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, CHUÑO, PLATANO		1 VEZ POR SEMANA	40 g.	
SEGUNDO				
RES SIN HUESO		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
RES CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
POLLO CON HUESO		2 VECES POR SEMANA	160 g.	
POLLO SIN HUESO		2 VECES POR SEMANA	100 g.	
CARNERO o PAVITA (CON HUESO)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
CERDO CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
CERDO (PATAS PARA ZARZA)		1 VEZ POR SEMANA	120 g.	
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
MENUDENCIA DE RES (PANZA Y PATAS)		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
POTA		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
ARROZ		6 VECES POR SEMANA	150 g.	
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
FIDEOS ESPAGUETI		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
MENESTRAS (EN GUIOS)		2 VECES POR SEMANA	80 g.	
PAPA, YUCA o CAMOTE (SOLO)		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
PAPA, YUCA o CAMOTE u OLLUCO o MORAYA o CHUÑO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)		3 VECES POR SEMANA	100 g.	
FRUTAS		DIARIO	150 g.	
VERDURAS (VARIADO)		DIARIO	30 g.	
Cena		RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
		RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.	
	POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	60 g.	
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, PATAS, PULMON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.	
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	FIDEOS ESPAGUETI	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	PAPA, YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o MORAYA o CHUÑO o PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.	
	VERDURAS (VARIADO)	DIARIO	30 g.	
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS, MORAYA, CHUÑO (PARA SOPAS).	2 VECES POR SEMANA	30 g.	

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

Nota

- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- Para personal INPE femenino, el VCT será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Queda prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

CUADRO N° 03

Frecuencia y Cantidad Alimentos Principales a Consumir por Niños del Establecimiento Penal Lampa

Tiempo Comida	Alimentos a Considerar	Frecuencia Consumo	Cantidad Mínima Diario (cc/g)	
Desayuno	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD PAN DIARIO	30 g.	
	LECHE EVAPORADA DE VACA (SOLA)	2 VECES POR SEMANA	100 cc	
	AVENA, QUINUA	2 VECES POR SEMANA	15 a 20 g.	
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	15 a 20 g.	
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	25 g.	
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	20 g.	
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.	
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	2 VECES POR SEMANA	50 g.	
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	25 g.	
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.	
	CONSERVA DE POLLO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.	
	PLATANO O CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	80 g.	
	Refrigerio	FRUTA	2 VECES POR SEMANA	80 g.
YOGURT		2 VECES POR SEMANA	80 g.	
LECHE		2 VECES POR SEMANA	80 g.	
HUEVO		2 VECES POR SEMANA	50 g.	
PAPA, CAMOTE, YUCA		2 VECES POR SEMANA	40 g.	
RES, POLLO, PESCADO		1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
HARINA DE TRIGO, MAICENA		2 VECES POR SEMANA	20 g.	
GELATINA		2 VECES POR SEMANA	20 g.	
Almuerzo		RES PULPA SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
		POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
		CERDO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
		PESCADO (FILETE 10% COMESTIBLE)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
		MENUDENCIA DE RES (CORAZÓN, HIGADO, BASO)	1 VEZ POR QUINCENA	80 g.
	ARROZ	5 VECES POR SEMANA	70 g.	
	QUESO, LECHE, HUEVOS Y/O DERIVADOS	1 VEZ POR SEMANA	70 g.	
	MENESTRAS (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	FIDEOS (GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	70 g.	
	VERDURAS	DIARIO	30 g.	
	TUBERCULOS	4 VECES POR SEMANA	40 a 70 g.	
	Refrigerio	FRUTA	4 VECES POR SEMANA	80 g.
		YOGURT	2 VECES POR SEMANA	80 g.
LECHE		2 VECES POR SEMANA	80 g.	
HUEVO		2 VECES POR SEMANA	50 g.	
PAPA, CAMOTE, YUCA		2 VECES POR SEMANA	40 g.	
RES, POLLO, PESCADO		1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
HARINA DE TRIGO, MAICENA		2 VECES POR SEMANA	20 g.	
GELATINA		2 VECES POR SEMANA	20 g.	
Cena		RES PULPA SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
		POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
		PESCADOS(FILETE 10% COMESTIBLE), MARISCOS, PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y/O DERIVADOS		60 g.
		LECHE EVAPORADA DE VACA (SOLA)	2 VECES POR SEMANA	125 cc
		ARROZ		50 g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g.	
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS, MORAYA, CHUÑO (PARA SOPAS)	2 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 MAZAMORRAS)		25 g.	
	Otros	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS	ADECUADO AL MENU	

Nota

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

Formato N° A

Dosificación, Composición y Valor Calórico Total del Menú Referencial para Internas del EP. Lampa

	Peso Bruto	Proteínas	Grasas	Carb.	Kilocalorías con Nutrientes			Total KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	Prot	Grasas	Carb.	
Desayuno	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					VC. Desayuno			0.0
					% Dist. Desayuno			0.0
Almuerzo	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					VC. Almuerzo			0.0
					% Dist. Almuerzo			0.0
Cena	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					VC. Cena			0.0
					% Dist. Cena			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0.0	0.0	0.0				
					VCT. Menú			0.0

Contratista

Nombre y Firma Nutricionista habilitado
CNP N°

Nota

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiada y Habilitada por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
2. Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, dosificación, composición y valor calórico total de los menús propuestos para el mes a efectos de ser sometida a su aprobación del Profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
3. Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
4. Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.

Formato N° B

Dosificación, Composición y Valor Calórico Total del Menú Referencial Para Personal INPE del Establecimiento Penal Lampa

	Peso Bruto	Proteínas	Grasas	Carb.	Kilocalorías con Nutrientes			Total KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	Proteínas	Grasas	Carb.	
Desayuno	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	
Sub Total		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					VC. Desayuno			0.0
					% Dist. Desayuno			0.0
Almuerzo	Descripción							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
Sub Total		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					VC. Almuerzo			0.0
					% Dist. Almuerzo			0.0
Cena	Descripción							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
Sub Total		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					VC. Cena			0.0
					% Dist. Cena			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0	0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0	0	0				
					VCT. Menú			0.0

Contratista

Nombre y Firma Nutricionista habilitado
CNP N°

Nota

1. La presente relación deberá ser firmada por una Profesional Nutricionista Colegiada y Habilitada por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
2. Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la dosificación, composición y valor calórico total de los menús propuestos para el mes a efectos de ser sometida a su aprobación del Profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
3. Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
4. Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.

Formato N° C

Dosificación, Composición y Valor Calórico Total del Menú Referencial Para Niños de 06 Meses a 03 Años en el Establecimiento Penal Lampa

	Peso Bruto	Proteínas	Grasas	Carb.	Kilocalorías con Nutrientes			Total KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	Prot	Grasas	Carb.	
Desayuno	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					VC. Desayuno			0.0
					% Dist. Desayuno			0.0
Media Mañana	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					VC. Media Mañana			0.0
					% Dist. Media Mañana			0.0
Almuerzo	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					VC. Almuerzo			0.0
					% Dist. Almuerzo			0.0
Media Tarde	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V C. Media Tarde			0.0
					% Dist. Media Tarde			0.0
Cena	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					VC. Cena			0.0
					% Dist. Cena			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0.0	0.0	0.0				
					VCT. Menú			0.0

Contratista

Nombre y Firma Nutricionista habilitado
CNP N°

Nota

1. La presente relación deberá ser firmada por una Profesional Nutricionista Colegiada y Habilitada por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
2. Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, dosificación, composición y valor calórico total de los menús propuestos para el mes a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
3. Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
4. Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.

TERMINOS DE REFERENCIA - ITEM 2

TERMINOS DE REFERENCIA Y CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL INPE DEL E.P. PUNO DE LA ORA PUNO

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el "Servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Puno de la ORA Puno".

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene como finalidad pública; brindar una alimentación balanceada para preservar la salud y bienestar físico de la población penal y personal INPE; como parte de su tratamiento para su reeducación, rehabilitación y reinserción a la sociedad.

3. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según se detalla en el siguiente cuadro:

E.P.	DETALLE	U.M.	RAC. DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
PUNO	Internos	Ración	708	365	258,420
	Personal de Seguridad 24 x 48 Hrs.	Ración	46	365	16,790 (Observación 9)
	Personal de Salud 24 x 48 Hrs.	Ración	01	365	365

4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Puno.	Carretera a Tiquillaca Km. 4.5 (Ex Yanamayo)

5. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Puno de la ORA Puno", son:

- 5.1 Internos y personal INPE beneficiados con el consumo de una alimentación adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.2 Internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades crónicas degenerativas, síndrome metabólico, post operados y demás, beneficiados con el consumo de una ración adecuada a sus requerimientos en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de las raciones alimenticias aptos para consumo humano que cumplen con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

6. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

La supervisión, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal INPE del Establecimientos Penitenciarios de Puno de la ORA Puno", se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecido en las Bases administrativas integradas requerido por la Oficina Regional Altiplano Puno del Instituto Nacional Penitenciario y estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el

Director, Administrador y Nutricionista, quienes son responsables de dar la conformidad. Como el Establecimiento Penitenciario no cuenta con profesional nutricionista el Director y Administrador coordinarán con la nutricionista de la Oficina Regional Altiplano con la finalidad de optimizar su función de supervisión, siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del servicio.

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

El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del Contratista, será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control, el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en las bases integradas y en sus Numerales 7.13, 7.14 y 7.19

El Jefe de División de seguridad del penal es responsable de proporcionar el reporte de ingreso y/o egreso del Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del personal externo a cargo del contratista; reporte que puede ser solicitado por el equipo de control del penal mensualmente o cuando lo soliciten.

- 6.2 Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:
- Aprobará los menús para el mes, propuesto por el Contratista, con la presencia del Nutricionista de la ORAP (se coordinará) en el Establecimiento Penitenciario.
 - Proporcionará, a través del Administrador, la programación de menús y los cuadros de dosificación aprobados.
 - Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones.
 - Verificará que diariamente se emplee la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
 - Supervisión del cumplimiento del Plan de Vigilancia de Prevención y control del Covid-19.
- 6.3 Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

Sobre los alimentos:

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N.º 01, N.º 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, precitadas en el numeral (5.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos(as) y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Así mismo se ubicará una pizarra acrílica en la entrada de cada pabellón de internos. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios perecible y no perecible aptos para el consumo humano, envases y transporte adecuado al producto que evite la contaminación de los alimentos.

Sobre local, material, equipos y otros

- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos en buen estado de conservación.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, conservador, refrigerador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.

- ✓ Que el contratista realice trimestralmente y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, así como la capacitación del personal.
- ✓ Implementación y equipamiento de 01 extintor de 12 Kg tipo PQS-ABC para cocina POPE, y 01 extintor de 06 Kg tipo PQS-ABC para cocina del personal de seguridad.
- ✓ Equipamiento de 01 botiquín completo en cantidad suficiente para atención de primeros auxilios de los internos y personal externo.
- Sobre el personal
- ✓ Nutricionista con respectivo uniforme para laborar en un Servicio Alimentario (planta de producción), chaqueta, pantalón, zapatos planta de goma, gorro y redecilla en caso de mujeres, barbijo y guantes para manipular los alimentos.
- ✓ El personal que prepara alimentos (manipuladores de alimentos) utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón – gorro, pañoleta, redecilla, mandil, botas de jebe (guantes y mandil de acuerdo a la actividad que viene realizando).
- ✓ Que el cocinero o cheff, propuesto por el contratista, así como los internos cocineros y todos los manipuladores de alimentos cuenten con carné sanitario.
- ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias, en el caso de damas el cabello recogido y en el caso de varones el cabello corto, barba rasurada, así como sus uniformes limpios.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario e indumentaria apropiada para permanecer dentro de las instalaciones que evite la contaminación de los alimentos (chaqueta, gorro y barbijo).
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la ORAP y que forman parte de los expedientes de los internos cocineros, cocinero o chef, supervisor, representante y Nutricionista.

Protocolo de prevención del COVID 19

- ✓ El contratista deberá presentar un Plan de Vigilancia de Prevención y control del Covid-19 durante los 10 primeros días de la ejecución del contrato, será accesible a las entidades de fiscalización como SUSALUD, SUNAFIL entre otras, el mismo que debe ser presentado a la Dirección de Penal. **(Consulta 17)**
- ✓ El personal que labora en la preparación de alimentos, ya se Representante, Nutricionista, Chef y/o Cocinero, Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza deberá utilizar aparte de su uniforme ya descrito, mascarilla especial que evite el paso del virus (desechable y/o reutilizable), mascara facial, lentes de protección, guantes desechables, una bata (impermeable que proteja para el momento de la distribución de alimentos (tendrá contacto con POPE, Personal de Seguridad y demás personas).
- ✓ Kit de lavado de manos, lavatorio exclusivo para este fin a la entrada de cocina y comedor (portabalde con caño), dispensador de jabón líquido no perfumado, gel desinfectante, papel toalla (deberán ser capacitados el personal sobre el adecuado lavado de manos a cargo del Nutricionista u otra entidad). Para desechar papel toalla deberá tener un tacho con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos (oscilantes o pedal).
- ✓ Los servicios higiénicos deberán estar operativos, limpios e higiénicos en todo momento, acondicionados con el kit de lavado de manos (lavatorio exclusivo para este fin dispensador de jabón líquido no perfumado, gel desinfectante, papel toalla, para desechar papel toalla deberá tener un tacho con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos oscilantes o pedal).
- ✓ En las entradas del área de cocina deberá implementar desinfectante de calzado con insumos adecuados (hipoclorito de sodio) este deberá mantenerse limpio e higiénico.
- ✓ En las entradas del área de cocina y comedor (personal de seguridad) deberá implementar desinfección del personal que ingresa a cocina y comedor (a elección del insumo del proveedor que garantice la desinfección). Para este fin deberá delegar un personal exclusivo. A su vez deberán mantener distanciamiento social de 1m. para el consumo de los alimentos (aforo de comedor) como durante la preparación de alimentos (aforo de cocina central).
- ✓ Personal deberá ser capacitado sobre el manejo del protocolo del covid-19 y adecuado uso de todo lo mencionado con la finalidad de asegurar la limpieza e higienización de toda el área de cocina interna, cocina – comer del personal de seguridad.

- ✓ Para el desecho de barbijos, cofia, guantes y demás, deberá implementar un tacho con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos ya sea oscilantes o pedal.
- ✓ Colocar avisos promoviendo el adecuado lavado de manos en lugares de esta actividad.
- ✓ Cumplir con lo dispuesto en la **Resolución Ministerial** N°2392020/MINSA Lineamiento para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19, **Resolución Ministerial** N° 0142-2020/PRODUCE Y ANEXO UNICO: Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la “Reanudación de Actividades”, **R.D** N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición” y **R.M.** N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

6.4 El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos o funcionario a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo de los contratos de servicio, por ningún motivo será restringido a la actividad por alguno de sus dependientes.

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

COLACIONES	INTERNOS (AS)	PERSONAL INPE
DESAYUNO	07: 45 a 08:15 horas	09: 00 a 09: 45 horas
ALMUERZO	12: 45 a 13: 15 horas	13: 00 a 13: 45 horas
CENA	16: 30 a 17: 00 horas	18:00 a 18:45 horas

Sin embargo, dichos horarios pueden ser modificados atendiendo a la realidad de cada Establecimiento Penitenciario, siempre y cuando no vaya contra lo establecido en el Reglamento de Seguridad.

- 6.6 El Director General, Administrador, Jefe de Equipo de Logística, Nutricionista de la ORAP y otros funcionarios efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, informando de estos en el parte diario.
- 6.7 El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.
- 6.9 Se deben tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 10-2008 Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista.

7 CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 7.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el **ANEXO A-1**.
- 7.2 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. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas”.
- 7.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas.

- 7.5 El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 03 para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 7.12 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones de los Establecimientos Penitenciarios de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- 7.13 El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes, utensilios en buen estado de conservación necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones.
- 7.8 Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

La carne de res, pollo y otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizadas por SENASA, presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso. (**Observación 2**)

Para el personal de seguridad se deberá brindar productos cárnicos y menudos fresco y para la POPE puede ser productos cárnicos y menudos frescos como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno como de la cena), para los productos acuícolas no deberá pasar mayor a seis (06) meses de congelado, el pollo y aves en general no mayor a seis meses de congelación (se verificará por las fechas de producción y características organolépticas)

El pescado será apto para el consumo humano y se regirán según lo establecido en el D.S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas".

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

- 7.9 Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.10 En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor a cuatro (04) horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo antes del inicio de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada al Administrador del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por la nutricionista.
- 7.11 La Oficina Regional Altiplano Puno, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente S/ 300.00 soles, el que será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.
- 7.12 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Altiplano Puno, por concepto de utilización de energía eléctrica la suma de S/. 0.10 por ración y por consumo de agua por ración la suma de S/ 0.03 Soles.
- El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Altiplano Puno por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones; para lo cual la Entidad entregará al contratista un COMPROBANTE DE INGRESOS emitido por el Área de Tesorerías de la Sede Regional. (**Observación 8**)
- 7.13 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un **profesional nutricionista** habilitado, Titulado, colegiado. (**habilitado para la firma del contrato**), Experiencia mínima de dos (02) años (contabilizada a partir de su titulación como Nutricionista); en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación y/o manipulación de alimentos en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, otros). Tal experiencia se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal, el margen de ingreso será de 7:00 a 8:00 y la salida hasta las 18:00 horas.
- El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral.
- 7.14 El Contratista deberá contar con un **cocinero o chef**, con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), Título o diploma de chef o cocinero expedido por Institución

Educativa reconocido por el Ministerio de Educación. La experiencia laboral mínima será de dos (02) años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado); en servicios de alimentación o similares (experiencia como cocinero o chef ya sea en entidades públicas y privadas) sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. (Deberá presentar carnet sanitario al inicio de la ejecución contractual). Además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero), durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario, el margen de ingreso será de 7:00 a 8:00 y la salida hasta las 18:00 horas.

El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente.

Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo que determine la RMV vigente. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Altiplano Puno INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que realicen durante la ejecución del contrato. La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internos evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga.

Cuando el personal del contratista por diagnóstico COVID 19; debidamente sustentado no asistan a laborar; se le otorgara un plazo de 02 días para que presente el personal de reemplazo a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación.

El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Personal de todo el personal que labora.

7.15 Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido 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); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.

Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando la ORAP lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la evaluación bromatológica (verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada) y a la evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.

La ración alimenticia a suministrarse, estará descrita en una Relación de Menús acompañada del Formato correspondiente, el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A, B y C).

7.16 Certificación de Inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

Las carnes de res, pollo, cerdo, etc. aptas para consumo humano y deberán proceder de camales autorizados por SENASA, el equipo de control de alimentos y el supervisor de alimentos de la ORAP solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente cada vez que los alimentos ingresen al Establecimiento Penitenciario.

El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícola".

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

Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

- 7.17 El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario facilitados por la Oficina Regional Altiplano Puno, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
- 7.18 El contratista proveerá a su personal de cocina, dos juegos de indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias cada 6 meses (chaqueta, mandil impermeable, botas, mascarilla, guantes y gorros de acuerdo a la función que realiza).
- 7.19 El contratista comunicará por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario **la designación de un Representante** el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos (mínimo 10 horas de capacitación). La permanencia del Representante deberá ser durante la preparación de los alimentos principales (05 horas continuas). Son funciones del representante del contratista:
- Fumigar, desratizar y eliminación de vectores se realizará de manera trimestral (cada vez que sea necesario) los ambientes y áreas anexas cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista.
 - Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
 - Coordinar con el Administrador del Establecimiento Penitenciario la expedición de los carnets sanitarios y descarte de COVID 19 (inicio de la ejecución contractual) de los internos cocineros por la autoridad competente, al inicio del servicio y semestralmente.
 - Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas de salubridad y mantenimiento.
 - Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
 - Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
 - Verificar y garantizar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
 - Controlar y organizar al personal a su cargo sobre la permanencia, desempeño y días de descanso.
 - Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.
- 7.20 El contratista presentará al momento de iniciar el contrato, por escrito la relación nominal y numérica del personal externo que laborará en la cocina del personal de seguridad, como los días y el horario de trabajo, también de los internos cocineros, los mismos que según evaluación del consejo técnico Penitenciario (internos), podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones mediante una entidad bancaria. La ORAP, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 7.21 El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros, deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia del carnet sanitario, copia de certificados de capacitación y otros que acrediten la progresión de su tratamiento.
El expediente del nutricionista, cocinero o chef y el supervisor o representante contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, declaración jurada de

- Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), constancias, contrato y/o certificados de experiencia laboral y copia del carnet sanitario.
- El expediente de los trabajadores para cocina de personal (externo) ayudantes y personal de limpieza, presentara un file simple donde conste su experiencia de trabajo, Copia del Documento Nacional de Identidad, declaración jurada de Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales y copia del carnet sanitario.
- El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.
- 7.22 El contratista coordinará con el Administrador del Establecimiento Penitenciario con la finalidad de solicitar el número de internos que se requiere para el servicio, el mismo que está establecido en base al total de población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero y limpieza; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 7.23 El servicio de alimentación para internos (as) y personal del INPE de los Establecimientos Penitenciarios 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.
- 7.24 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas por reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados internos(as): desayuno: 07:45 a 08:15 horas, almuerzo: 12:30 horas a 13:15 horas, cena: 16:30 a 17:00 horas y personal INPE: desayuno: 09:00 a 09:45 horas, almuerzo 13:00 a 13:45 horas y cena : 18:00 a 18:45 horas y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados, según informe correspondiente, la ORAP, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el art 132°, 133° y 134° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual bastará con el informe del personal penitenciario encargado de la supervisión.
- 7.25 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 registrarán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad, respeto y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.
- 7.26 De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigente. Posterior a esto se le brindara dos días para reemplazar al personal que cometió la falta, en caso se negara se procederá a la resolución automática del contrato.
- 7.27 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de todo personal que se asigne para brindar el servicio materia del contrato, se registrarán 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 INPE. Así mismo acataran todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.
- 7.28 El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos, cargo, documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario.
- 7.29 Para el transporte de las carnes (pecado, pollo y res) el proveedor tendrá que transportarlo en un carro frigorífico debidamente acreditado conforme las normas de sanidad certificado por DIGESA o SENASA.

- 7.30 Bajo ninguna circunstancia, en la preparación y distribución de alimentos para el personal del INPE se permitirá la participación de internos y deben ser preparados en ambientes separados por medidas de seguridad.

8 PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (cocinero o chef, nutricionista y supervisor o representante), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado (el título, la colegiatura y habilidad de los profesionales se requerirá para la firma del contrato, debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio). • Experiencia mínima de 02 años, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. <p>Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnet Sanitario • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual). • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Supervisor o Representante	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 02 años, en la supervisión y control del servicio de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. <p>Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, debiendo laborar dentro de las instalaciones del penal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnet Sanitario • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual). • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Cocinero o Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Título o diploma de chef o cocinero o maestro o cocinero expedido por institución educativa reconocido por Ministerio de Educación. • Experiencia mínima de 02 años , en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas . <p>Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la</p>

	<p>experiencia del personal propuesto, debiendo laborar dentro de las instalaciones del penal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnet Sanitario • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual). • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE. • Para el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario. • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual).
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE, • Para el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario • Descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual).

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA EL E.P. PUNO:

Personal E.P. Puno	**Personal de Seguridad	POPE
*Nutricionista	01	
*Representante	01	
Chef y/o cocinero	01	
Ayudante de cocina	01	10
Personal de Limpieza	01	02

* Un solo Nutricionista y Representante para el servicio alimentario.

** Para personal de seguridad, deberá ser personal externo por ningún motivo interno.

- a) El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Altiplano Puno. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- b) El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de todo personal que se 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 INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.
- c) El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.

9 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestral en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos dirigido al cocinero o Chef, Supervisor o Representante, e internos cocineros. Esta capacitación podrá ser realizada por su

nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma trimestral con una duración mínima de 2.5 horas; en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.

El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del penal para su inclusión en el expediente del personal.

10 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

A la Oficina Regional Altiplano Puno no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o Chef, supervisor, e internos cocineros o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica, análisis bromatológico y microbiológico, de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL (Observación 4). Esto cuando se presuma cuando las carnes y demás alimentos se encuentren en mal estado.

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. antes de quince días (15) hábiles de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales debidamente firmado en el formato de la programación de menú por el Director y Administrador tanto de la POPE como Personal, acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de un mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo control de Alimentos (Director, Administrador, Nutricionista ORAP) en el mismo Establecimiento Penitenciario dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días hábiles para subsanar. 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 la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario.

11 ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE.

El contratista presentará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos y personal del INPE, sin costo alguno para el INPE, en las siguientes fechas del año:

PARA INTERNOS (AS): (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 300 KILOCALORIAS) pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca y/o cevichada.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del padre	Tercer domingo de junio
Día de la readaptación social del interno	16 de julio
Fiestas Patrias	28 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

PARA PERSONAL INPE: (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 400 KILOCALORIAS) pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca y/o cevichada.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día del servidor Penitenciario	12 de febrero
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del Padre	Tercer domingo de junio
Fiestas Patrias	28 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El contratista remitirá al Director del E.P. la relación de adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE, suscrita por el profesional nutricionista conjuntamente con la programación mensual que corresponde al mes festivo para su aprobación por el equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.

Así mismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo según corresponda.

12 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

Los pagos se efectuarán en forma quincenal, previa conformidad del servicio y se realizarán dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad del servicio. Se tendrá en cuenta los documentos siguientes:

- Orden de Servicio emitida por el Área encargado de las Contrataciones de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- La Conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos(as), niños y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Equipo control de alimentos) y el representante del contratista, quienes son responsables de su recepción (Formato F).
- Copia de las actas de supervisión realizadas durante el mes si es que hubiera penalidad.
- Copia de Partes diario.
- Planilla de Control Laboral (emitido por el Área de Trabajo del Penal), adjuntando los voucher de pago a internos de una entidad bancaria (Remitido por parte de la empresa concesionaria al Administrador del penal). (Consulta 5)
- Excepcionalmente podrá pagarse en efectivo, cuando el trámite para aperturar la cuenta del interno se encuentre en proceso. (Observación 6)

13 PENALIDADES

Las Penalidades se aplicarán acorde al Artículo 161 °, 162° y 163° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmada por el Director o su representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista de ser el caso, además del representante o personal encargado del contratista (Nutricionista, cocinero o representante). La no suscripción de parte del contratista no invalidara el acto realizado.

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos.

14 OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

- a. En caso de retraso en la presentación de la programación de menús y subsanación de correcciones en el tiempo establecido, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad equivalente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará por día de retraso. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.5 \times \text{VTD} \times H$$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Día de retraso.

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

- b. En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.5 del **ANEXO "A"**, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

- c. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 01% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

- d. En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n: número de días

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

Para determinar si una carne está descompuesto o los insumos adulterados o falsificados, deberá ser corroborada con el resultado de un análisis microbiológico, bromatológico según corresponda el caso,

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n: número de días

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

- f. Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- g. En el caso que el personal que manipula alimentos presenta 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, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, es decir por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- j. Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro N° 01, 02 y 03 del Anexo A-1, de la propuesta presentada, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

Cuando el faltante sea menor al 5% del total del insumo a utilizar en el día, se hará constar en actas y se obligará que en el día se adicione al menú.

En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o Cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes al menú en el día.

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

- k. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no cuente con sus carnets de salud, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula.

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

P: Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

- l. Por no contar con el personal destinado según el numeral 7.13, 7.14 y 7.19, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, , por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- m. Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista 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 el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- n. En el caso que el personal del contratista proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista ingresen o traten 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:

$$\text{Penalidad} = (25\% \times \text{valor a facturar del día del Establecimiento penitenciario})$$

La penalidad a 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.

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

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

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

- p. Por no cumplir con los protocolos de bioseguridad, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total hora.

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

- q. En caso de retraso en la presentación del Plan de Vigilancia de Prevención, Control del Covid-19, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad será por día de retraso, se aplicara automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Dias de retraso.

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

“En los casos en los cuales se tenga conocimiento o se presuma la comisión de un ilícito penal (como por ejemplo delito Contra la Salud Pública), se dispondrá la inmovilización de dichos insumos, alimentos u objetos, hasta contar con la presencia de un representante del Ministerio público, quien decidirá sobre el destino de dichos insumos, alimentos u objetos”

NOTA:

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

- Una vez efectuada la supervisión el acta será suscrita por el (las) persona(s) que intervinieron en la supervisión, se solicitará que el representante de la empresa Contratista suscriba el acta, en caso se niegue a suscribirla, dentro del día, el Director o Administrador del Establecimiento Penitenciario cursará al Equipo de Logística de la Oficina Regional dicha acta de supervisión por cualquier medio, incluyéndose el correo electrónico. El Equipo de Logística de la Oficina Regional deberá de comunicar al Contratista al correo electrónico autorizado para notificaciones a efectos de la ejecución contractual o al personal autorizado. Se tendrá por notificada dicha acta el mismo día de su remisión al correo electrónico del Contratista.
- Cuando el representante de la empresa Contratista suscriba el acta se tendrá por notificada el mismo día.
- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la Entidad únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.

En atención al Memorandum Múltiple N° 096-2011-INPE/04, las bases administrativas deberán contener lo siguiente:

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos.

ADELANTOS

No se otorgará

SUBCONTRATACIÓN

No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato.

RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por 01 año de otorgada la conformidad.

ANEXO A-1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno e interna será no menor a 2,500 y 2,000 kilocalorías por día respectivamente. Para personal INPE masculino y femenino, será no menor a 2750 y 2,300 Kilocalorías 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), internos con enfermedades crónicas degenerativas y/o síndrome metabólico y con enfermedades diversas, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia).

2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en el desayuno, almuerzo y cena para internos y personal INPE; y del desayuno, almuerzo y cena con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNO (A):

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 15 al 20%
VARON: DE 500 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1,000 Kcal. A 1,500 Kcal.	DE 375 Kcal. A 500 Kcal.
MUJER: DE 400 Kcal. A 600 Kcal.	DE 800 Kcal. A 1,200 Kcal.	DE 300 Kcal. A 400 Kcal.

NIÑOS:

DESAYUNO EL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 5 al 12%	ALMUERZO DEL 36 al 46%	MEDIA TARDE DEL 5 al 12%	CENA EL 20%
DE 150 Kcal. A 250 Kcal.	DE 38 Kcal. A 150 Kcal.	DE 270 Kcal. A 575 Kcal.	DE 38 Kcal. A 150 Kcal.	DE 150 Kcal. A 250 Kcal.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 25 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 25 al 35%
VARON: DE 688 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 688 Kcal. A 963 Kcal.
MUJER: DE 575 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 575 Kcal. A 805 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 internos y personal INPE será de la siguiente manera:

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCIO N 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
DISTRIBUCIO N EN KILOCALORIA S	DE 250 Kcal. A 375 Kcal.	DE 375 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1375 Kcal. A 1875 Kcal.
DISTRIBUCIO N EN GRAMOS	DE 63 g A 94 g.	DE 42 g. A 83 g.	DE 344 g. A 469 g.

PERSONAL INPE MASCULINO:

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

PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTRAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1265 Kcal. A 1725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	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 programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A – 1"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista **remitirá a la Dirección de los establecimientos penitenciarios correspondientes**, con una anticipación de QUINCE (15) días hábiles, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales debidamente firmado en el formato de la programación de menú por el Director y Administrador tanto de la POPE como Personal, acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos(as), niños y personal INPE por el periodo de (01) mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del equipo control de alimentos (Director, Administrador y Nutricionista de la ORAP) en el Establecimiento Penitenciario, dentro de un plazo de OCHO (08) días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considerará 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 en base a los siguientes grupos de alimentos: lácteos y derivados; carnes, vísceras, pescados y huevos; cereales, menestras y tubérculos; frutas y verduras; grasas y azúcares.

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

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, SEMOLA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 HARINAS, HARINA DE MAIZ MORADO, HARINA DE CEBADA + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA ó HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA, TORTILLA DE VERDURAS, CAMOTE.</p>	<p>OPCION 01: SEGUNDO + FRUTA + REFRESCOS O INFUSION + ENSALADA (acorde al segundo).</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION (03 semanal) SOPAS (02 semanal) INFUSION + 02 PANES (02 semanal)</p>

NOTA:

- En desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana, (por ningún motivo será un solo producto cárnico los tres días de presa, solo caso fortuito).
- En cena se podrá adecuar a la realidad de cada establecimiento Penal.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, 7 HARINAS, HARINA DE MAIZ MORADO, KIWICHA + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, TORTILLA DE VERDURAS O CAMOTE. OPCION 02: SEGUNDO ó SOPA + 01 PAN + INFUSION.</p>	<p>SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (acorde al segundo) + FRUTA + REFRESCO (de fruta) O INFUSION.</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION SOPAS + INFUSION</p>

NOTA:

- En la opción 01 del desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.

CUADRO N° 01

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS INTERNOS EN LOS EE.PP. PUNO DE LA ORA PUNO

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)	
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.	
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc	
	LECHE EVAPORADA DE VACA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc	
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc	
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 HARINAS, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.	
	MERMELADA O MANJAR	1 VEZ POR QUINCENA	20 g.	
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.	
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	CONSERVA DE POLLO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
		RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
POLLO CON HUESO		2 VECES POR SEMANA	160 g.	
POLLO SIN HUESO		2 VECES POR SEMANA	120 g.	
CABRITO, CARNERO, PAVITA (CON HUESO)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
CERDO CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
MENUDENCIA DE RES		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
PATAS DE CERDO		1 VEZ POR SEMANA	120 g.	
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
POTA		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
ARROZ		6 VECES POR SEMANA	150 g.	
TRIGO, QUINUA (EN GUIOS)		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
FIDEOS TALLARIN		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
MENESTRAS (EN GUIOS)		2 VECES POR SEMANA	80 g.	
PAPA, YUCA, CAMOTE, CHUÑO, MORAYA (SOLA)		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO (ACOMPAÑANTE)		3 VECES POR SEMANA	100 g.	
FRUTAS		DIARIO	150 g.	
VERDURAS (VARIADO)		DIARIO	30 g.	
CENA		RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
		RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
		POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	60 g.	
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.	
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	PAPA, YUCA, CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.	
	VERDURAS	DIARIO	30 g.	
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE CHUÑO (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.	
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS SI FUERA LA OPCION)	2 VECES POR SEMANA	40 g.	
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.	
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU		

Nota:

- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- Para interna femenina, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

CUADRO N° 02

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL
PERSONAL INPE EN LOS EE.PP. PUNO DE LA ORA PUNO**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	FLUIDA DE VACA o LECHE DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 HARINAS, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR QUINCENA	20 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR QUINCENA	20 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO O CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA :		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJAS Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, HARINA DE CHUÑO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO, CHUÑO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g.
	POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	120 g.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	MENUDENCIA DE RES (PANZA Y PATAS)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO o CHUÑO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	FRUTAS	DIARIO	150 g.
	VERDURAS (VARIADO)	DIARIO	30 g.
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	120 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.

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

Nota:

- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- Para personal INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL EE.PP. _____ MENU N°.....								
	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V.C. DESAYUNO			0.0
					% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V. C. ALMUERZO			0.0
					% DIST. ALMUERZO			0.0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V. C. CENA			0.0
					% DIST. CENA			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0.0	0.0	0.0				
					V. C. T. MENU			0.0

CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista habilitado
CNP N°

NOTA:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
- Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
- Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL EE.PP. _____								
MENU N°.....								
	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V.C. DESAYUNO			0.0
					% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. ALMUERZO			0.0
					% DIST. ALMUERZO			0.0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. CENA			0.0
					% DIST. CENA			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0	0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0	0	0				
					V. C. T. MENU			0.0

CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista habilitado
CNP N°

NOTA:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
- Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
- Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.

**SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO DE CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE**

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el “Servicio de alimentación para internos, personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Challapalca de la ORA Puno”.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene como finalidad pública; brindar una alimentación balanceada para preservar la salud y bienestar físico de la población penal y personal INPE; como parte de su tratamiento para su reeducación, rehabilitación y reinserción a la sociedad.

3. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según se detalla en el siguiente cuadro:

E.P.	DETALLE	U.M.	RAC. DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
CHALLAPALCA	Internos	Ración	157	365	57,305
	Personal INPE Servicio 24x48 Hras	Ración	28	365	10,220
	Personal INPE de Reten	Ración	28	365	10,220
	Personal INPE de Descanso	Ración	28	365	10,220
	Personal de Salud	Ración	08	365	2,920
	Personal Administrativo	Ración	07	365	2,555

4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Challapalca.	EP Fuerte Inclán Tarata-Tacna

5. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del “Servicio de alimentación para los internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Challapalca de la ORA Puno”, son:

- 5.1 Internos y personal INPE beneficiados con el consumo de una alimentación adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.2 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), internos con enfermedades crónicas degenerativas, síndrome metabólico, post operados y demás, beneficiados con el consumo de una ración adecuada a sus requerimientos en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de las raciones alimenticias aptos para consumo humano que cumplen con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”; Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Normas Sanitarias

para las Actividades Pesqueras y Agrícola”; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM “Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva”; CAC/RCP N° 39 (1993) “Código de Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades”; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

6. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

La supervisión, evaluación y control del “Servicio de alimentación para los internos y personal INPE de los Establecimientos Penitenciarios de Challapalca de la ORA Puno”, se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecido en las Bases administrativas integradas requerido por la Oficina Regional Altiplano Puno del Instituto Nacional Penitenciario y estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista, quienes son responsables de dar la conformidad. Como el Establecimiento Penitenciario no cuenta con profesional nutricionista el Director y Administrador coordinarán con la nutricionista de la Oficina Regional Altiplano con la finalidad de optimizar su función de supervisión, siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del servicio.

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

El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del Contratista, será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control, el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en las bases integradas y en sus Numerales 7.13, 7.14 y 7.19

El Jefe de División de seguridad del penal es responsable de proporcionar el reporte de ingreso y/o egreso del Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del personal externo a cargo del contratista; reporte que puede ser solicitado por el equipo de control del penal mensualmente o cuando lo soliciten.

6.2 Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- a) Aprobará los menús para el mes, propuesto por el Contratista, en el caso que el Establecimiento no contara con Nutricionista se coordinara con Nutricionista de la ORAP.
- b) Proporcionará, a través del Administrador, la programación de menús dietas especiales como los cuadros de dosificación aprobados.
- c) Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina.
- d) Verificará que diariamente se emplee la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
- e) Supervisión del cumplimiento del Plan de Vigilancia de Prevención y control del Covid-19.

6.3 Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

Sobre los alimentos:

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N.º 01, N.º 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, pemitidas en el numeral (5.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos(as) y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Así mismo se ubicará una pizarra acrílica en la entrada de cada pabellón de internos. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista.

- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios perecible y no perecible aptos para el consumo humano, envases y transporte adecuado al producto que evite la contaminación de los alimentos.

Sobre local, material, equipos y otros

- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos en buen estado de conservación.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, conservador, refrigerador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- ✓ Que el contratista realice bimestralmente y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.
- ✓ Implementación y equipamiento de 01 extintor de 12 kg tipo PQS-ABC para cocina POPE, y 01 extintor de 06 kg tipo PQS-ABC para cocina del personal de seguridad.
- ✓ Equipamiento de 01 botiquín completo en cantidad suficiente para atención de primeros auxilios de los internos y 01 botiquín completo en cantidad suficiente para atención de primeros auxilios personal externo.

Sobre el personal

- ✓ Nutricionista con respectivo uniforme para laborar en un Servicio Alimentario (planta de producción), chaqueta, pantalón, zapatos planta de goma, cofia, gorro y redecilla en caso de mujeres, barbijo y guantes para manipular los alimentos.
- ✓ El personal que prepara alimentos (manipuladores de alimentos) utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón – gorro, cofia, redecilla, mandil, botas de jebe (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- ✓ Que el cocinero o cheff, propuesto por el contratista, así como los internos cocineros y todos los manipuladores de alimentos cuenten con carné sanitario y descarte Covid-19.
- ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias, en el caso de damas el cabello recogido y en el caso de varones el cabello corto, barba rasurada, así como sus uniformes limpios.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario e indumentaria apropiada para permanecer dentro de las instalaciones que evite la contaminación de los alimentos (chaqueta, gorro y barbijo)..
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la ORAP y que forman parte de los expedientes de los internos cocineros, cocinero o chef, supervisor, representante y Nutricionista.

Protocolo de prevención del Covid – 19

- ✓ El contratista deberá presentar un Plan de Vigilancia de Prevención y control del Covid-19 durante los 10 primeros días de la ejecución del contrato, será accesible a las entidades de fiscalización como SUSALUD, SUNAFIL entre otras, el mismo que debe ser presentado a la Dirección de Penal. **(Consulta 17)**
- ✓ El personal que laborara en la preparación de alimentos, ya se Representante, Nutricionista, Chef y/o Cocinero, Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza deberá utilizar aparte de su uniforme ya descrito, mascarilla especial que evite el paso del virus (desechable y/o reutilizable), mascara facial, lentes de protección, guantes desechables, una bata (impermeable que proteja para el momento de la distribución de alimentos (tendrá contacto con POPE, Personal de Seguridad y demás personas).
- ✓ Kit de lavado de manos, lavatorio exclusivo para este fin a la entrada de cocina y comedor (portabalde con caño), dispensador de jabón líquido no perfumado, gel desinfectante, papel toalla (deberán ser capacitados el personal sobre el adecuado lavado de manos a cargo del Nutricionista u otra entidad). Para desechar papel toalla deberá tener un tacho

con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos (oscilantes o pedal).

- ✓ Los servicios higiénicos deberán estar operativos, limpios e higiénicos en todo momento acondicionados con el kit de lavado de manos (lavatorio exclusivo para este fin dispensador de jabón líquido no perfumado, gel desinfectante, papel toalla, para desechar papel toalla deberá tener un tacho con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos oscilantes o pedal).
- ✓ En las entradas del área de cocina deberá implementar desinfectante de calzado con insumos adecuados (hipoclorito de sodio) este deberá mantenerse limpio e higiénico.
- ✓ En las entradas del área de cocina y comedor (personal de seguridad) deberá implementar desinfección del personal que ingresa a cocina y comedor (a elección del insumo del proveedor que garantice la desinfección). Para este fin deberá delegar un personal exclusivo. A su vez deberán mantener distanciamiento social de 1m. para el consumo de los alimentos (aforo de comedor) como durante la preparación de alimentos (aforo de cocina central).
- ✓ Personal deberá ser capacitado sobre el manejo del protocolo del covid-19 y adecuado uso de todo lo mencionado con la finalidad de asegurar la limpieza e higienización de toda el área de cocina interna, cocina – comer del personal de seguridad.
- ✓ Para el desecho de barbijos, cofia, guantes y demás, deberá implementar un tacho con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos ya sea oscilantes o pedal.
- ✓ Colocar avisos promoviendo el adecuado lavado de manos en lugares de esta actividad.
- ✓ Cumplir con lo dispuesto en la **Resolución Ministerial** N°2392020/MINSA Lineamiento para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19, **Resolución Ministerial** N° 0142-2020/PRODUCE Y ANEXO UNICO: Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la “Reanudación de Actividades” , **R.D** N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición” y **R.M.** N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

6.4 El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo de los contratos de servicio, por ningún motivo será restringido a la actividad por alguno de sus dependientes. Como también realizar el acompañamiento a la actividad de supervisión ya sea Representante, Nutricionista y/o Chef quien se encuentre en el Servicio Alimentario.

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

COLACIONES	INTERNOS (AS)	PERSONAL INPE
DESAYUNO	07: 30 a 08:00 horas	07: 30 a 08:30 horas
ALMUERZO	12:30 a 13:00 horas	13:00 a 14:00 horas
CENA	16:30 a 17:00 horas	17:00 a 18:00 horas

Sin embargo, dichos horarios pueden ser modificados atendiendo a la realidad de cada Establecimiento Penitenciario, siempre y cuando no vaya contra lo establecido en el Reglamento de Seguridad.

6.6 El Director General, Administrador, Jefe de Equipo de Logística, Nutricionista de la ORAP y otros funcionarios autorizado, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, informando de estos en el parte diario.

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

7 CONDICIONES DEL SERVICIO

- 7.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.
- 7.2 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. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas".
- 7.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarios, Normas Técnicas.
- 7.5 El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 03 para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 7.6. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones de los Establecimientos Penitenciarios de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- 7.7. El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes, utensilios en buen estado de conservación necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones.
- 7.8 Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.
Las carnes de res pollo, cerdo y otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso. **(Observación 1)**
Para el personal de seguridad se deberá brindar productos cárnicos y menudos fresco y para la POPE puede ser productos cárnicos y menudos frescos como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno como de la cena), para los productos acuícolas no deberá pasar mayor a seis (06) meses de congelado, el pollo y aves en general no mayor a seis (06) meses de congelación (se verificará por las fechas de producción y características organolépticas).
El pescado será apto para el consumo humano y se regirán según lo establecido en el D.S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas".
Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el art. 117 del D.S. 007-98/SA "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- 7.9. Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.10 En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor a cuatro (04) horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo antes del inicio de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada al Administrador del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por la nutricionista.
- 7.11. La Oficina Regional Altiplano Puno, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente S/ 300.00 soles, el que será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.
- 7.12.El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Altiplano Puno, por concepto de utilización de energía eléctrica la suma de S/. 0.10 por ración y por consumo de agua por ración la suma de S/ 0.03 Soles.
El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Altiplano Puno por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones; para lo cual la Entidad entregará al contratista un COMPROBANTE DE INGRESOS emitido por el Área de Tesorerías de la Sede Regional. **(Observación 8)**
- 7.13.El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un **profesional nutricionista** habilitado, Titulado, colegiado. **(habilitado para la firma del contrato)**, Experiencia mínima de dos (02) años (contabilizada a partir de su titulación como Nutricionista); en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación y/o manipulación de alimentos en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de

alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, otros). Tal experiencia se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superiores a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial (una vez por semana, con permanencia de dos tiempos de comida).

El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral.

- 7.14 El Contratista deberá contar con un **cocinero o cheff (cocina interna y externa)**, con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), Título o diploma de chef o cocinero expedido por Institución Educativa reconocido por el Ministerio de Educación. La experiencia laboral mínima será de dos (02) años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado); en servicios de alimentación o similares (experiencia como cocinero o chef ya sea en entidades públicas y privadas) sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. Además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero), durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario.

El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente.

Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo que determine la RMV vigente. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Altiplano Puno INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que realicen durante la ejecución del contrato. La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internos evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga.

Cuando el personal del contratista por diagnóstico COVID 19; debidamente sustentado no asistan a laborar; se le otorgará un plazo de 02 días para que presente el personal de reemplazo a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación.

El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Personal de todo el personal que labora.

7.15. Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido 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); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando la ORAP lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la evaluación bromatológica (verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada) y a la evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- La ración alimenticia a suministrarse, estará descrita en una Relación de Menús acompañada del Formato correspondiente, el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales:

descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A, B y C).

7.16 Certificación de Inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- Las carnes de pollo, aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA, el equipo control de alimentos y el supervisor de alimentos de la ORAP solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente cada vez que los alimentos ingresen al Establecimiento Penitenciario. Para las carnes rojas autorizado por camales municipales.
- El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícola".
- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

7.17 El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario facilitados por la Oficina Regional Altiplano Puno, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.

7.18 El contratista deberá prever durante la ejecución del contrato que su personal de cocina tenga, indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (casaca, chaqueta, pantalón, mandil impermeable, botas, barbijo, guantes, redcillas (mujeres), cofia y gorros de acuerdo a la función que realiza) este uniforme deberá ser cambiado cada vez que sea necesario y/o se encuentre en mal estado de conservación.

7.19 El contratista comunicará por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario **la designación de un Representante** el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos (mínimo 10 horas de capacitación). Son funciones del representante del contratista:

- a. Fumigar, desratizar y eliminación de vectores cada tres meses (cada vez que sea necesario) los ambientes y áreas anexas cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista.
- b. Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- c. Coordinar con el Administrador del Establecimiento Penitenciario la expedición de los carnets sanitarios y descarte del Covid – 19 (inicio de la ejecución contractual) de los internos cocineros por la autoridad competente, al inicio del servicio y semestralmente.
- d. Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas de salubridad y mantenimiento.
- 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 y garantizar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- h. Controlar y organizar al personal a su cargo sobre la permanencia, desempeño y días de descanso.
- i. Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.

7.20 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica del personal externo que laborará en la cocina del personal de seguridad como los días y el horario de trabajo, y de los internos cocineros, los mismos que según evaluación del consejo técnico Penitenciario (internos), podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones mediante una entidad bancaria. La ORAP, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

- 7.21** El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros, deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia del carnet sanitario, copia de descarte de Covid-19, copia de certificados de capacitación y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El expediente del nutricionista, cocinero o chef y el supervisor o representante contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, declaración jurada de Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), constancias, contrato y/o certificados de experiencia laboral, copia del carnet sanitario y copia de descarte de Covid-19.
- El expediente de los trabajadores para cocina de personal (externo) ayudantes y personal de limpieza, presentara un file simple donde conste su experiencia de trabajo, Copia del Documento Nacional de Identidad, declaración jurada de Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del carnet sanitario copia de descarte de Covid-19.
- El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.
- 7.22** El contratista coordinará con el Administrador del Establecimiento Penitenciario con la finalidad de solicitar el número de internos que se requiere para el servicio, el mismo que está establecido en base al total de población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero y limpieza; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 7.23** El servicio de alimentación para internos y personal del INPE de los Establecimientos Penitenciarios 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.
- 7.24** En el caso de incumplimiento por razones injustificadas por reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados internos: desayuno: 07:30 a 08:00 horas, almuerzo: 12:30 horas a 13:00 horas, cena: 16:30 a 17:00 horas y personal INPE: desayuno: 07:30 a 08:30 horas, almuerzo 13:00 a 14:00 horas y cena : 17:00 a 18:00 horas y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados, según informe correspondiente, la ORAP, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el art 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual bastará con el informe del personal penitenciario encargado de la supervisión.
- 7.25** 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, respeto y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.
- 7.26** De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigente. Posterior a esto se le brindara dos días para reemplazar al personal que cometió la falta, en caso se negara se procederá a la resolución automática del contrato.
- 7.27** El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de todo personal que se 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 INPE. Así mismo acataran todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.
- 7.28** El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos, cargo, documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario.
- 7.29** Para el transporte de las carnes (pescado, pollo y res, etc) el proveedor tendrá que transportarlo en un embaces (cooler) con hielo.
- Bajo ninguna circunstancia, en la preparación y distribución de alimentos para el personal del INPE se permitirá la participación de internos y deben ser preparados en ambientes separados por medidas de seguridad.

8. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (nutricionista, supervisor o representante cocinero o chef), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado (el título, la colegiatura y habilidad de los profesionales se requerirá para la firma del contrato, debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio). • Experiencia mínima de 02 años, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • Carnet Sanitario y descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual). • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Supervisor o Representante	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 02 año, en la supervisión y control del servicio de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • Carnet Sanitario y descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual). • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Cocinero o Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Título o diploma de chef o cocinero o maestro o cocinero expedido por institución educativa reconocido por Ministerio de Educación. • Experiencia mínima de 02 años , en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas . Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • Carnet Sanitario y descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual). • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales

Ayudantes de cocina	de	<ul style="list-style-type: none"> • Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE. • Para el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario y descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual).
Personal Limpieza	de	<ul style="list-style-type: none"> • Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE, • Para el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario y descarte del Covid 19 (inicio de la ejecución contractual).

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA EL E.P. CHALLAPALCA:

Personal EE.PP. Challapalca	**Personal de Seguridad	POPE
*Nutricionista	01	
*Representante	01	
Chef y/o cocinero	01	
Ayudante de cocina	02	04
Personal de Limpieza	01	01

* Un solo Nutricionista, Representante y Chef y/o Cocinero para el servicio alimentario.

** Para personal de seguridad, deberá ser personal externo por ningún motivo interno.

- El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Sur Arequipa. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda personal que se 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 INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.
- El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.

9. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestral en temas de manipulación, higiene, conservación de alimentos y protocolo del manejo Covid-19 dirigido al cocinero o Chef, Supervisor o Representante, ayudantes de cocina, personal de limpieza e internos cocineros.

Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma trimestral, con una duración mínima de 2.5 horas; en temas de epidemiología,

higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.

El contratista remitirá copia simple del certificado y/o Constancia al administrador del penal para su inclusión en el expediente del personal.

10. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

A la ORAP no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o Chef, supervisor, e internos cocineros o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica, análisis bromatológico y microbiológico, de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. **Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL (Observación 4)**. Esto cuando se presuma cuando las carnes y demás alimentos se encuentren en mal estado.

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. antes de quince (15) hábiles de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales debidamente firmado por Director y Administrador, acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de un mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista ORAP en el mismo Establecimiento Penitenciario, dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales sin tener una respuesta, se considera 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 la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario.

11. ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE.

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

PARA INTERNOS: (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 300 KILOCALORIAS) Ejm, pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca y/o cevichada.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del padre	Tercer domingo de junio
Día de la readaptación social del interno	16 de julio
Fiestas Patrias	28 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

PARA PERSONAL INPE: (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 400 KILOCALORIAS) Ejm, pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca y/o cevichada.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día del servidor Penitenciario	12 de febrero
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del Padre	Tercer domingo de junio
Fiestas Patrias	28 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El contratista remitirá al Director del E.P. la relación de adicionales a brindar a los internos (as) y/o personal INPE, suscrita por el profesional nutricionista conjuntamente con la programación del mes festivo para su aprobación por el equipo de Control de Alimentos de cada Establecimiento Penitenciario.

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

12. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

Los pagos se efectuarán en forma MENSUAL, previa conformidad del servicio y se realizarán dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad del servicio. Se tendrá en cuenta los documentos siguientes:

- Orden de Servicio emitida por el Área encargado de las Contrataciones de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- La Conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos(as), niños y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Equipo control de alimentos) y el representante del contratista, quienes son responsables de su recepción (Formato F).
- Copia de las actas de supervisión realizadas durante el mes si es que hubiera penalidad.
- Copia de Partes diario.
- Planilla de Control Laboral (emitido por el Área de Trabajo del Penal), adjuntando los voucher de pago a internos de una entidad bancaria (Remitido por parte de la empresa concesionaria al Administrador del penal). (Consulta 5)
- Excepcionalmente podrá pagarse en efectivo, cuando el trámite para aperturar la cuenta del interno se encuentre en proceso. (Observación 6)

13. PENALIDADES

Las Penalidades se aplicarán acorde al Artículo 161 °, 162° y 163° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el Director, el Administrador, además del representante o personal encargado del contratista (Nutricionista, cocinero o representante). La no suscripción de parte del contratista no invalidara el acto realizado.

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos.

14. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

- a. 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, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizara por cada día de retraso, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Días de retraso.

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

- b. En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.5 del **ANEXO "A"**, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

- c. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

- d. En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

Para determinar si una carne está descompuesto o los insumos adulterados o falsificados, deberá ser corroborada con el resultado de un análisis microbiológico, bromatológico según corresponda el caso,

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- g. En el caso que el personal que manipula alimentos presenta 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, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, es decir por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- i. Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- j. Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro N° 01, 02 y 03 del Anexo A-1, de la propuesta presentada, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista 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 el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.10 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

Cuando el faltante sea menor al 5% del total del insumo a utilizar en el día, se hará constar en actas y se obligará que en el día se adicione al menú.

En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o Cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes al menú en el día.

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

- k. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no cuente con sus carnets de salud, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula.

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

- l. Por no contar con el personal destinado según el numeral 7.13, 7.14 y 7.19, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, , por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- m. Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista 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 el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- n. En el caso que el personal del contratista proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista ingresen o traten 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:

$$\text{Penalidad} = (25\% \times \text{valor a facturar del día del Establecimiento penitenciario})$$

La penalidad a 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.

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

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

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

- p. Por no cumplir con los protocolos de bioseguridad, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total hora.

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

- q. En caso de retraso en la presentación del Plan de Vigilancia de Prevención, Control del Covid-19, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad será por día de retraso, se aplicara automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Días de retraso.

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

“En los casos en los cuales se tenga conocimiento o se presuma la comisión de un ilícito penal (como por ejemplo delito Contra la Salud Pública), se dispondrá la inmovilización de dichos insumos, alimentos u objetos, hasta contar con la presencia de un representante del Ministerio público, quien decidirá sobre el destino de dichos insumos, alimentos u objetos”

NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, Administrador y/o Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del Contratista; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente si el representante del contratista no estuviere o se negara a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.
- Una vez efectuada la supervisión el acta será suscrita por el (las) persona(s) que intervinieron en la supervisión, se solicitará que el representante de la empresa Contratista suscriba el acta, en caso se niegue a suscribirla, dentro del día, el Director o Administrador del Establecimiento Penitenciario cursará al Equipo de Logística de la Oficina Regional dicha acta de supervisión por cualquier medio, incluyéndose el correo electrónico. El Equipo de Logística de la Oficina Regional deberá de comunicar al Contratista al correo electrónico autorizado para notificaciones a efectos de la ejecución contractual o al personal autorizado. Se tendrá por notificada dicha acta el mismo día de su remisión al correo electrónico del Contratista.
- Cuando el representante de la empresa Contratista suscriba el acta y se entregue una copia en el momento se tendrá por notificada el mismo día.
- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la Entidad únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.

En atención al Memorándum Múltiple N° 096-2011-INPE/04, las bases administrativas deberán contener lo siguiente:

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos.

ADELANTOS

No se otorgará

SUBCONTRATACIÓN

No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato.

RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por 01 año de otorgada la conformidad.

ANEXO A-1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,500 kilocalorías por día respectivamente. Para personal INPE masculino y femenino, será no menor a 2750 y 2,300 Kilocalorías respectivamente.

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), internos con enfermedades diversas, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia).

2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en el desayuno, almuerzo y cena para internos y personal INPE; y con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNO:

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 15 al 20%
VARON: DE 500 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1,000 Kcal. A 1,500 Kcal.	DE 375 Kcal. A 500 Kcal.
MUJER: DE 400 Kcal. A 600 Kcal.	DE 800 Kcal. A 1,200 Kcal.	DE 300 Kcal. A 400 Kcal.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 25 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 25 al 35%
VARON: DE 688 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 688 Kcal. A 963 Kcal.
MUJER: DE 575 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 575 Kcal. A 805 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 internos y personal INPE será de la siguiente manera:

INTERNO:

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

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 EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 825 Kcal.	DE 1513 Kcal. A 2063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 516 g.

PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTRAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1265 Kcal. A 1725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	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 programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A – 1"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista **remitirá a la Dirección de los establecimientos penitenciarios correspondientes**, con una anticipación de QUINCE (15) días hábiles, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales debidamente firmado por Director y Administrador, acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos y personal INPE por el periodo de (01) mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del equipo control de alimentos (Director, Administrador y Nutricionista de la ORAP), dentro de un plazo de DIEZ (10) días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considerará 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 en base a los siguientes grupos de alimentos: lácteos y derivados; carnes, vísceras, pescados y huevos; cereales, menestras y tubérculos; frutas y verduras; grasas y azúcares.

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

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, SEMOLA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO, HARINA DE CEBADA + 03 PANES + HUEVO, QUESO, JAMONADA, HOT DOG, MORTADELA, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA, TORTILLA DE VERDURAS, CAMOTE.</p>	<p>OPCION 01: SEGUNDO + ENSALADA (acorde al segundo) + REFRESCO O INFUSION + POSTRE (FRUTA, GELATINA).</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION (03 semanal) SOPAS (02 semanal) INFUSION, EMOLIENTE Y/O PONCHE + 02 PANES (02 semanal)</p>

NOTA:

- En desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana (variado con diferentes tipos de carne).
- En cena se podrá adecuar a la realidad de cada establecimiento Penal.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, 7 HARINAS, HARINA DE MAIZ MORADO, KIWICHA + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, TORTILLA DE VERDURAS O CAMOTE. OPCION 02: SEGUNDO ó SOPA + 01 PAN + INFUSION.</p>	<p>SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (acorde al segundo) + POSTRE (fruta, gelatina) + REFRESCO (de fruta) O INFUSION.</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION SOPAS + INFUSION</p>

NOTA:

- En la opción 01 del desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- Para el desayuno para el personal se utilizará las opciones 01 y 02.

CUADRO N° 01

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)	
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.	
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc	
	LECHE EVAPORADA DE VACA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc	
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc	
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.	
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.	
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	ALMUERZO	RES SIN HUESO (BISTEK Y PICADILLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
RES CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
POLLO CON HUESO		2 VECES POR SEMANA	160 g.	
POLLO SIN HUESO (PICADILLOS)		2 VECES POR SEMANA	100 g.	
CARNERO, PAVITA (CON HUESO)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
CERDO CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
CERDO (PATAS PARA ZARZA)		1 VEZ POR SEMANA	120 g.	
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
MENUDENCIA DE RES (PATAS, MONDONGO, PULMON)		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
POTA (PRESA)		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
ARROZ		6 VECES POR SEMANA	150 g.	
TRIGO, QUINUA (EN GUIOS)		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
FIDEOS SPAGUETTI		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
MENESTRAS (EN GUIOS)		3 VECES POR SEMANA	80 g.	
PAPA, YUCA, CAMOTE (SOLA)		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO (ACOMPANANTE)		3 VECES POR SEMANA	100 g.	
FRUTAS		DIARIO	150 g.	
VERDURAS (VARIADO)		DIARIO	30 g.	
GELATINA		2 VECES POR SEMANA	15 g.	
CENA		RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
		RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
		POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
		POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	MENUDENCIA DE RES (PATAS, MONDONGO, PULMON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.	
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	PAPA, YUCA, CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO (ACOMPANANTE)	3 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)	2 VECES POR SEMANA	30 g.	
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS SI FUERA LA OPCION)	2 VECES POR SEMANA	40 g.	
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.	
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU		

Nota:

- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

CUADRO N° 02

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL
PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHALLAPALCA DE LA
ORA PUNO**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)	
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.	
	FLUIDA DE VACA o LECHE DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc	
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc	
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc	
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.	
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.	
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.	
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
	PLATANO O CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	ALMUERZO	SOPA O ENTRADA :		
POLLO CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
POLLO SIN HUESO		1 VEZ POR SEMANA	40 g.	
RES SIN HUESO		1 VEZ POR SEMANA	40 g.	
RES CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
CONSERVA DE PESCADO		1 VEZ POR SEMANA	40 g.	
PESCADO Y/O MARISCOS		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ		1 VEZ POR SEMANA	30 g.	
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA Y/O CHUÑO, PLATANO		1 VEZ POR SEMANA	40 g.	
SEGUNDO:				
RES SIN HUESO		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
RES CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
POLLO CON HUESO		2 VECES POR SEMANA	160 g.	
POLLO SIN HUESO		2 VECES POR SEMANA	100 g.	
CARNERO o PAVITA (CON HUESO)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
CERDO CON HUESO		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
CERDO (PATAS PARA ZARZA)		1 VEZ POR SEMANA	120 g.	
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)		1 VEZ POR SEMANA	160 g.	
MENUDENCIA DE RES (PANZA, PATAS)		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA		1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
POTA		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
ARROZ		6 VECES POR SEMANA	150 g.	
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)		1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
FIDEOS SPAGUETTI		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
MENESTRAS (EN GUIOS)		3 VECES POR SEMANA	80 g.	
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)		1 VEZ POR SEMANA	150 g.	
PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)		3 VECES POR SEMANA	100 g.	
FRUTAS		DIARIO	150 g.	
VERDURAS (VARIADO)		DIARIO	30 g.	
CENA		RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
		RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
		POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
		POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	
	MENUDENCIA DE RES (PATAS, MONDONGO, PULMON)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.	
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.	
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.	
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	100 g.	

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

Nota:

- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- Para personal INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS (AS) DEL
EE.PP. _____
MENU N°.....

	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V.C. DESAYUNO			0.0
					% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V. C. ALMUERZO			0.0
					% DIST. ALMUERZO			0.0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V. C. CENA			0.0
					% DIST. CENA			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0.0	0.0	0.0				
					V. C. T. MENU			0.0

.....
CONTRATISTA

.....
Nombre y Firma del Nutricionista habilitado
CNP N°

NOTA:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
- Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
- Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL EE.PP. _____								
MENU N°.....								
	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V.C. DESAYUNO			0.0
					% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. ALMUERZO			0.0
					% DIST. ALMUERZO			0.0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. CENA			0.0
					% DIST. CENA			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0	0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0	0	0				
					V. C. T. MENU			0.0

CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista habilitado
CNP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
2. Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
3. Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
4. Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.

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

ÍTEM 1 Y 2

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente al ÍTEM N° 01 S/ 6'495,175.00 (Seis Millones Cuatrocientos Noventa y Cinco Mil Ciento Setenta y Cinco con 00/100 soles), y ÍTEM 02 S/ 4'752,051.80 (Cuatro Millones Setecientos Cincuenta y Dos Mil Cincuenta y Uno 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> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVOS, BRINDADOS EN INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS (hospitales, guarderías, universidades, Establecimientos Penitenciarios, fábricas, minas, colegios y empresas).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁶, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte 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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>

⁶ 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".

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.

Importante

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

Importante

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

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

ÍTEM 1 Y 2

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

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 ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO**, que celebra de una parte el INPE OFICINA REGIONAL ALTIPLANO PUNO, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20364180366, con domicilio legal en Jr. Orkapata N° 228 – Puno, representada por el Sr. WILBERTH ELIAS CARRASCO CAVERO, identificado con DNI N° 23980637, 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° 001-2020-INPE/24** para la contratación del **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO**, 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 el **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁷

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de 365 Días Calendarios o hasta ejecutar la totalidad del monto contratado, a decisión exclusiva de la "ENTIDAD", conforme a lo ofertado por el "CONTRATISTA" y acorde con las bases integradas; el mismo que se computa desde LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO.

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 NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: 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 UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

OTRAS PENALIDADES

- a. 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, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará por cada día de retraso, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Días de retraso.

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

- b. En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.5 del **ANEXO "A"**, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

- c. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 01% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

- d. En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

Para determinar si una carne está descompuesto o los insumos adulterados o falsificados, deberá ser corroborada con el resultado de un análisis microbiológico, bromatológico según corresponda el caso,

- e. Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculara de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- g. En el caso que el personal que manipula alimentos presenta 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, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, es decir por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- h. Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- i. Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- j. Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro N° 01, 02 y 03 del Anexo A-1, de la propuesta presentada, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista 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 el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

Cuando el faltante sea menor al 5% del total del insumo a utilizar en el día, se hará constar en actas y se obligará que en el día se adicione al menú.

En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o Cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes al menú en el día.

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

- k. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no cuenta con sus carnets de salud, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se

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

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

- I. Por no contar con el personal destinado según el numeral 7.13, 7.14 y 7.19, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, , por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- m. Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista 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 el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- n. En el caso que el personal del contratista proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista ingresen o traten 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:

$$\text{Penalidad} = (25\% \text{valor a facturar del día del Establecimiento penitenciario})$$

La penalidad a 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.

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

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

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

- p. Por no cumplir con los protocolos de bioseguridad, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total hora.

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

- q. En caso de retraso en la presentación del Plan de Vigilancia de Prevención, Control del Covid-19, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad será por día de retraso, se aplicara automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Dias de retraso.

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

“En los casos en los cuales se tenga conocimiento o se presuma la comisión de un ilícito penal (como por ejemplo delito Contra la Salud Pública), se dispondrá la separación y custodia de dichos insumos, alimentos u objetos, hasta contar con la presencia de un representante del Ministerio público, quien decidirá sobre el destino de dichos insumos, alimentos u objetos”

NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, Administrador y/o Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del Contratista; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente si el representante del contratista no estuviere o se negara a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.
- Una vez efectuada la supervisión el acta será suscrita por el (las) persona(s) que intervinieron en la supervisión, se solicitará que el representante de la empresa Contratista suscriba el acta, en caso se niegue a suscribirla, dentro del día, el Director o Administrador del Establecimiento Penitenciario cursará al Equipo de Logística de la Oficina Regional dicha acta de supervisión por cualquier medio, incluyéndose el correo electrónico. El Equipo de Logística de la Oficina Regional deberá de comunicar al Contratista al correo electrónico autorizado para notificaciones a efectos de la ejecución contractual o al personal autorizado Se tendrá por notificada dicha acta el mismo día de su remisión al correo electrónico del Contratista.
- Cuando el representante de la empresa Contratista y/o dependiente suscriba el acta y se entregue una copia en el momento se tendrá por notificada el mismo día.
- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la Entidad únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.

En atención al Memorandum Múltiple N° 096-2011-INPE/04, las bases administrativas deberán contener lo siguiente:

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: 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 DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

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

⁸ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: 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 DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INPE/24

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 ⁹		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 servicios¹⁰

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.

Importante

⁹ 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.

¹⁰ 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.

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° N° 001-2020-INPE/24

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 ¹¹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹²	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹³	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. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

¹¹ 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 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹² Ibídem.

¹³ Ibídem.

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 servicios¹⁴

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.

¹⁴ 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° N° 001-2020-INPE/24
Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. 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° N° 001-2020-INPE/24

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° N° 001-2020-INPE/24
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° N° 001-2020-INPE/24

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° N° 001-2020-INPE/24**

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] [%]¹⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁷

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁷ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° N° 001-2020-INPE/24
Presente.-

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

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIÓN DIARIA	DÍAS	CANTIDAD ANUAL	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	
1	Contratación de servicio de alimentación para internos (as), niños y personal INPE de los Establecimientos Penitenciarios de Juliaca y Lampa de la ORA Puno	E.P. Juliaca						
		Internos	Ración	1307	365	477,055		
		Internas	Ración	52	365	18,980		
		Personal	Ración	48	365	17,520		
		E.P. Lampa						
		Internas	Ración	163	365	59,495		
		Personal	Ración	26	365	9,490		
		Niños	Ración	15	365	5,475		
		2	Contratación de servicio de alimentación para internos (as), y personal INPE de los Establecimientos Penitenciarios de Puno y Challapalca de la ORA Puno	E.P. Puno				
Internos	Ración			708	365	258,420		
Personal	Ración			47	365	17,155		
E.P. Challapalca								
Internos	Ración			157	365	57,305		
Personal	Ración			99	365	36,135		

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTOS MATERIA DE LA EXONERACIÓN].

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INPE/24
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ¹⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ¹⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ²¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ²²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²³
1										
2										
3										
4										

¹⁸ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

¹⁹ 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.

²⁰ 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".

²¹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²² El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²³ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ¹⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ¹⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ²¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ²²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²³
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INPE/24
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/rmp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

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