

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

Nº	Símbolo	Descripción		
1	[ABC]	Es una indicación que debe ser completada o eliminada por la entidad contratante durante la elaboración de las bases conforme a las instrucciones brindadas.		
2	[ABC]	Es una indicación o información que debe ser completada por la entidad contratante con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, al completar los ANEXOS de la oferta.		
3	<table border="1"><tr><td><b>Advertencia</b></td></tr><tr><td>• Abc</td></tr></table>	<b>Advertencia</b>	• Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por los evaluadores y los proveedores. No deben ser eliminadas.
<b>Advertencia</b>				
• Abc				
4	<table border="1"><tr><td><b>Importante para la entidad contratante</b></td></tr><tr><td>• Xyz</td></tr></table>	<b>Importante para la entidad contratante</b>	• Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por los evaluadores y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.
<b>Importante para la entidad contratante</b>				
• Xyz				

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

Las bases deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las características del presente documento. De existir algún cambio en el formato como márgenes, fuente, tamaño de letra, entre otros, no acarrea su nulidad, salvo que por el tipo o tamaño de letra impida la lectura por parte de los proveedores.

**INSTRUCCIÓN DE USO:**

Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes, el texto debe quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.

**BASES INTEGRADAS  
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS  
N° 02-2025-INPE/ORL**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD  
DE LOS E.P. ICA, E.P. CAÑETE, E.P. CHINCHA.**



## SECCIÓN GENERAL



### DISPOSICIONES COMUNES DEL CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

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



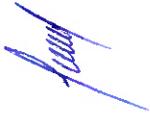
## CAPÍTULO I ASPECTOS GENERALES

### 1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

### 1.2. ALCANCE

La presente base estándar correspondiente al procedimiento de selección de Concurso Público de Servicios se utiliza por la entidad contratante para la contratación de servicios en general, según la cuantía establecida en la Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal correspondiente.



## CAPÍTULO II DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1 ETAPAS DEL CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

Las etapas del procedimiento de selección de Concurso Público de Servicios son las siguientes:

ETAPA	CARACTERÍSTICAS	BASE LEGAL
a) Convocatoria	Se realiza a través del SEACE de la Pladicop en la fecha señalada en el cronograma.	Artículos 63 y 64 del Reglamento.
b) Registro de participantes	Aplica lista abierta, por lo que cualquier proveedor puede registrarse como participante en el procedimiento de selección.	Artículos 65 y 94 del Reglamento.
c) Cuestionamientos a las bases (consultas, observaciones e integración)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La presentación de consultas y observaciones se realiza en un plazo no menor a siete días hábiles contabilizados desde el día siguiente de la convocatoria.</li> <li>2. La absolución de los referidos cuestionamientos y la publicación de las bases integradas se realiza en la fecha prevista en el cronograma del procedimiento de selección.</li> <li>3. El pliego de absolución de consultas y observaciones y las bases integradas pueden ser elevadas al OECE en un plazo de tres días hábiles siguientes de publicados, conforme las condiciones indicadas en la directiva respectiva del OECE. <u>La entidad contratante puede omitir la posibilidad de elevar al OECE el pliego de absolución de consultas y observaciones o las bases integradas en caso haya utilizado la herramienta de difusión del requerimiento en la interacción con el mercado.</u></li> </ol>	Artículos 51, 66, 67 y 94 del Reglamento.
d) Evaluación de ofertas técnicas y económicas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La presentación de ofertas se realiza a través del SEACE de la Pladicop en un plazo no menor <u>de siete días hábiles</u> contabilizados desde la publicación de la integración de bases o el pronunciamiento con la integración definitiva de bases por parte del OECE.</li> <li>2. Las ofertas son presentadas por los participantes desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día (hora peruana), según el cronograma del procedimiento de selección; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo con lo requerido en las bases.</li> <li>3. La evaluación de ofertas es SIN</li> </ol>	Artículos 72, 73, 74, 75 y 78 del Reglamento.

*[Handwritten signatures and initials in blue and black ink]*

	<p><u>PRECALIFICACIÓN</u> y consiste en:</p> <p>a. Admisión de las ofertas: Los evaluadores revisan que la oferta contenga los documentos señalados en el Capítulo II de la Sección Específica de las bases, caso contrario la oferta se considera no admitida.</p> <p>b. Revisión de los requisitos de calificación: Los evaluadores califican a los postores verificando que cumplan con los requisitos de calificación detallados en el Capítulo III de la Sección Específica de las bases. Caso contrario la oferta se considera descalificada.</p> <p>c. Evaluación de ofertas técnicas: Los evaluadores aplican los factores de evaluación previstos en el Capítulo IV de la Sección Específica de las bases a las ofertas que cumplen los requisitos de calificación. En la sección específica se prevé un puntaje mínimo en la evaluación técnica para proceder a la evaluación económica de la oferta.</p> <p>d. Evaluación de ofertas económicas: La evaluación de la oferta económica es <u>posterior a la evaluación de la oferta técnica y solo respecto de aquellos proveedores que hubieran obtenido un puntaje mínimo en dicha evaluación.</u></p> <p>4. Todos los actos se realizan a través del SEACE de la Pladicop, incluyendo la subsanación de ofertas.</p>	
<p>e) Otorgamiento de la buena pro</p> 	<p>1. Definida la oferta ganadora, los evaluadores otorgan la buena pro mediante su publicación en el SEACE de la Pladicop, incluyendo los documentos que sustenten los resultados de la admisión, calificación, evaluación y el otorgamiento de la buena pro.</p> <p>2. En caso de haber sorteo por desempate, éste se realiza a través del SEACE de la Pladicop.</p> <p>3. En caso se hayan presentado dos o más ofertas, el consentimiento de la buena pro es publicado a través del SEACE de la Pladicop al día siguiente de vencido el plazo correspondiente para interponer recurso de apelación, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer dicho recurso.</p> <p>En caso de que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.</p>	<p>Artículos 80, 81, 82, 83 y 84 del Reglamento.</p>

**2.2 EVALUACIÓN DE OFERTAS ECONÓMICAS QUE SUPEREN LA CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN**

2.2.1. En caso la oferta económica del postor que obtiene el mejor puntaje total supere la cuantía de la contratación, se siguen los siguientes pasos:

- i. La DEC gestiona la solicitud de la ampliación de la certificación o previsión presupuestal correspondiente. De otorgarse la ampliación, se procede a adjudicar la buena pro.
- ii. De no contar con la ampliación de la certificación o previsión presupuestal, los evaluadores negocian con el postor con el mejor puntaje total la reducción del monto o la reducción de las prestaciones o condiciones del requerimiento, conforme al numeral 132.1 del artículo 132 del Reglamento.
- iii. En caso el postor con el mejor puntaje total no acepte, se procede a negociar con los siguientes postores en orden de prelación. Si el postor que procede en el orden de prelación ofertó un monto por debajo de la cuantía de la contratación, se le adjudica la buena pro.
- iv. En caso el postor que obtuvo el mejor puntaje total reduzca su oferta económica pero la reducción no se encuentre dentro de la cuantía de la contratación, se solicita la ampliación de la certificación de crédito presupuestario y/o previsión presupuestal correspondiente. En caso se otorgue la ampliación, se adjudica la buena pro. Caso contrario, se puede optar por negociar con los siguientes postores en el orden de prelación o declarar desierto el procedimiento de selección.
- v. Las decisiones adoptadas por los evaluadores en la negociación constan en actas que se publican en el SEACE de la Pladicop y se sustentan en el principio de valor por dinero, priorizando el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación.

### 2.3 CONSIDERACIONES PARA TODOS LOS PROVEEDORES:

- 2.3.1 Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por una entidad contratante, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Especializado para las Contrataciones Públicas Eficientes (OECE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).
- 2.3.2 Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE de la Pladicop utilizando su certificado (usuario y contraseña).
- 2.3.3 No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas, requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular se tienen como no presentadas.
- 2.3.4 Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). No se acepta insertar la imagen de una firma. Las ofertas se presentan foliadas en todas sus hojas. El postor, el representante legal, apoderado o mandatario designado se hace responsable de la totalidad de los documentos que se incluyen en la oferta. El postor es responsable de verificar, antes de su envío, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.
- 2.3.5 En el caso que, al registrarse como participante, el proveedor presente una declaración jurada de desafectación del impedimento debido a parentesco establecido en el inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, se debe incluir como requisito adicional de admisión de su oferta la acreditación documental de su condición de desafectación, conforme a lo señalado en el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

### 2.4 CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS CONSORCIOS:

- 2.4.1 En el caso de consorcios, basta que uno de sus integrantes se haya registrado como participante en el procedimiento de selección, para lo cual dicho integrante debe contar con

inscripción vigente en el RNP como proveedor de servicios. Los demás integrantes del consorcio deben contar con inscripción vigente en el RNP en las demás etapas del procedimiento de selección. No se considera consorcio a la asociación de personas de duración ilimitada o indefinida que, denominándose consorcios, han sido constituidas como personas jurídicas en los Registros Públicos.

2.4.2 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. Tratándose de un procedimiento por relación de ítems, los integrantes del consorcio pueden participar en ítems distintos al que se presentaron en consorcio, sea en forma individual o en consorcio.

2.4.3 Como parte de los documentos de su oferta el consorcio debe presentar la promesa de consorcio con firmas digitales de todos sus integrantes o, en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne lo siguiente:

- a) La identificación de los integrantes del consorcio. Se debe precisar el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, según corresponda.
- b) La designación del representante común del consorcio.
- c) El domicilio común del consorcio.
- d) El correo electrónico común del consorcio, al cual se dirigirán todas las comunicaciones remitidas por la entidad contratante al consorcio durante el proceso de contratación, siendo éste el único válido para todos los efectos.
- e) Las obligaciones que correspondan a cada uno de los integrantes del consorcio.
- f) El porcentaje del total de las obligaciones de cada uno de los integrantes, respecto del objeto del contrato. Dicho porcentaje debe ser expresado en número entero, sin decimales.

2.4.4 La información contenida en los literales a), e) y f) precedentes no puede ser modificada con ocasión de la suscripción del contrato de consorcio, ni durante la etapa de ejecución contractual. En tal sentido, no cabe variación alguna en la conformación del consorcio, por lo que no es posible que se incorpore, sustituya o separe a un integrante.

2.4.5 El representante común tiene facultades para actuar en nombre y representación del consorcio en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con poderes suficientes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que se deriven de su calidad de postor y de contratista hasta la conformidad o liquidación del contrato, según corresponda. El representante común no debe encontrarse impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado. Para cambiar al representante común, todos los integrantes del consorcio deben firmar (mediante firmas legalizadas o firmas digitales) el documento en el que conste el acuerdo, el cual surte efectos cuando es notificado a la entidad contratante.

2.4.6 En el caso de consorcios las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el representante común o por todos los integrantes del consorcio, según corresponda (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). En el caso de los documentos que deban suscribir todos los integrantes del consorcio, la firma es seguida de la razón social o denominación de cada uno de ellos. Lo mismo aplica en caso deban ser suscritos en forma independiente por cada integrante del consorcio, de acuerdo con lo establecido en los documentos del procedimiento de selección. En el caso de un consorcio integrado por una persona natural, bastará que la persona natural indique debajo de su firma sus nombres y apellidos completos.

2.4.7 La acreditación del requisito de calificación de la experiencia del postor se realiza en base a la documentación aportada por los integrantes del consorcio que se hubieran comprometido a ejecutar conjuntamente las obligaciones vinculadas directamente al objeto materia de la

contratación, de acuerdo con lo declarado en la promesa de consorcio. Para ello se debe seguir los siguientes pasos:

- a) Primer paso: obtener el monto de facturación por cada integrante del consorcio, el cual se obtiene de la sumatoria de montos facturados por éste que, a criterio del evaluador han sido acreditados conforme a las bases, correspondiente a las contrataciones ejecutadas en forma individual y/o consorcio.

En caso un integrante del consorcio presente facturación de contrataciones ejecutadas en consorcio, se considera el monto que corresponda al porcentaje de las obligaciones del referido integrante consorcio. Este porcentaje debe estar consignado expresamente en la promesa o en el contrato de consorcio, de lo contrario, no se considera la experiencia ofertada en consorcio.

- b) Segundo paso: verificar si el integrante del consorcio que acredita la mayor experiencia cumple con un determinado porcentaje de participación. En caso la entidad contratante haya establecido en las bases un porcentaje determinado de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, debe verificarse que éste cumple con dicho parámetro a efectos de considerar su experiencia.

- c) Tercer paso: sumatoria de experiencia de los consorciados. Para obtener la experiencia del consorcio se suma el monto de facturación aportado por cada integrante que cumple con lo señalado previamente.

2.4.8 Para calificar la experiencia del postor no se toma en cuenta la documentación presentada por el o los consorciados que asumen las obligaciones referidas a las siguientes actividades:

- i) Actividades de carácter administrativo o de gestión como facturación, financiamiento, aporte de garantías, entre otras.
- ii) Actividades relacionadas con asuntos de organización interna, tales como representación u otros aspectos que no se relacionan con la ejecución de las prestaciones, entre otras.

2.4.9 Los integrantes del consorcio son responsables de que su inscripción en el RNP se encuentre vigente, así como no estar inhabilitado o suspendido al registrarse como participantes, en la presentación de ofertas, en el otorgamiento de la buena pro y en el perfeccionamiento del contrato.

2.4.10 Los integrantes de un consorcio se encuentran obligados solidariamente a responder frente a la entidad contratante por los efectos patrimoniales que ésta sufra como consecuencia de la actuación de dichos integrantes, ya sea individual o conjunta, durante el procedimiento de selección y la ejecución contractual.

## CAPÍTULO III RECURSO DE APELACIÓN

### 3.1 ACCESO AL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

Una vez otorgada la buena pro, la dependencia encargada de las contrataciones está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, con excepción de la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia y de aquella correspondiente a las ofertas que no fueron admitidas, a más tardar dentro del día hábil siguiente de haberse solicitado por escrito.

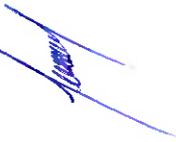
A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la entidad contratante debe entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago de la tasa por tal concepto previsto en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) de la respectiva entidad contratante.



### 3.2 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, incluyendo aquellos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por la entidad contratante que afecten la continuidad de éste.

El recurso de apelación se presenta ante la mesa de partes digital o física del Tribunal de Contrataciones Públicas y es resuelto por éste.



### 3.3 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, como máximo, dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro a través del SEACE de la Pladicop.

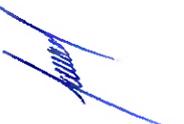


En el caso de la apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento de selección, el plazo indicado en el párrafo precedente se contabiliza desde que se toma conocimiento del acto que se desea impugnar. Se considera que se ha tomado conocimiento en el día de la publicación en el SEACE de la Pladicop del acto que se desea impugnar.

## CAPÍTULO IV DEL CONTRATO

### 4.1 REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

Para perfeccionar el contrato, el proveedor o proveedores adjudicados presentan los siguientes requisitos de conformidad con el artículo 88 del Reglamento:

REQUISITO	CONSIDERACIONES ADICIONALES	BASE LEGAL
   a) Garantías, salvo casos de excepción.	<p>En los contratos de servicios el postor ganador de la buena pro presenta una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original.</p> <p>La garantía de fiel cumplimiento puede ser: (i) fideicomiso, solo en caso el plazo de ejecución del contrato supere los 90 días calendario, (ii) carta fianza financiera, (iii) contrato de seguro o (iv) retención de pago.</p> <p>Asimismo, en la sección específica de las Bases puede considerarse la presentación de: i) garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias y, ii) garantía por adelantos directos, siempre que se cumplan las condiciones señaladas en el Reglamento.</p> <p>La retención de pago como garantía de fiel cumplimiento o de prestaciones accesorias aplica para ítems cuya cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles). En el caso de las micro y pequeñas empresas estas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento la retención de pago por parte de la entidad contratante con independencia de la cuantía de la contratación.</p> <p><b>Excepciones:</b>                      Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.</p>	<p>Numerales 61.4 y 61.5 del artículo 61 de la Ley.</p> <p>Artículos 88, 113, 114, 115, 116, 138 y 139 del Reglamento.</p>
b) Contrato de consorcio, de ser el caso.	<p>En caso el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, el contrato de consorcio se formaliza mediante documento privado con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes ante notario público, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>a. Contener la información mínima indicada en el numeral 2.4.3 del Capítulo II de la Sección General de las presentes bases.</p>	<p>Literal b) del artículo 88 del Reglamento.</p>

	<p>b. Identificar al integrante del consorcio a quien se efectuará el pago y emitirá la respectiva factura o, en caso de llevar contabilidad independiente, señalar el Registro Único de Contribuyentes (RUC), del consorcio.</p> <p>c. Consignar las firmas legalizadas ante notario público de cada uno de los integrantes del consorcio, de sus apoderados o de sus representantes legales, según corresponda.</p> <p>Lo indicado no excluye la información adicional que pueda consignarse en el contrato de consorcio con el objeto de regular su administración interna, como es el régimen y los sistemas de participación en los resultados del consorcio, al que se refiere el artículo 448 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades.</p> <p>En ningún caso puede aceptarse la presentación de la promesa de consorcio que fue parte de la oferta, independientemente de que dicha promesa contenga firmas legalizadas ante notario.</p>	
<p>c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>El CCI es requisito indispensable para realizar una transferencia entre cuentas de bancos diferentes, siendo requerido para efectuar el pago a los proveedores domiciliados en el Perú.</p> <p>Para los proveedores no domiciliados, corresponde el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>Artículo 67 de la Ley.</p> <p>Artículo 88 del Reglamento.</p>
<p>d) Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.</p>	<p>Corresponde a la vigencia del poder del representante legal que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato. Asimismo, corresponde que el representante legal presente copia de su DNI.</p> <p>En el caso de personas naturales, se solicita la copia del DNI del postor.</p> <p>En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda. Asimismo, corresponde se presente copia del DNI del representante común de consorcio</p>	<p>Literal d) del numeral 88.1 del artículo 88 del Reglamento.</p>

<b>e) Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.</b>	Este requisito es obligatorio para todos los contratos que superen las 10 UIT <sup>1</sup> . Desde el 1 de enero de 2026, la institución arbitral elegida debe encontrarse inscrita en el Registro de Instituciones Arbitrales y Centros de Administración de Juntas de Prevención y Resolución de Disputas (REGAJU).	Artículos 77, 83 y 84, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley.  Artículo 88 del Reglamento
--	---	---

#### 4.2 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los requisitos para perfeccionar el contrato dentro del plazo de ocho o cinco días hábiles, según corresponda, contabilizados desde el día siguiente al registro del consentimiento de la buena pro en el SEACE de la Pladicop o de que ésta haya quedado administrativamente firme, de conformidad con el procedimiento y plazos dispuestos en los artículos 88, 89, 90 y 91 del Reglamento.

Cabe indicar que numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento establece que la entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales.

#### 4.3 CONSIDERACIONES PARA LOS CONSORCIOS

**4.3.1** Las garantías que presenten los consorcios para el perfeccionamiento del contrato durante la ejecución contractual y para la interposición de los recursos impugnativos, además de cumplir con las condiciones establecidas en la Ley y el 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 pueden ser aceptadas por las entidades contratantes o el Tribunal de Contrataciones Públicas. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio.

**4.3.2** Para que un consorcio solicite la retención del 10% del monto del contrato original en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114 del Reglamento, todos los integrantes del consorcio deben acreditar en su oferta la condición de micro o pequeña empresa, sin perjuicio que puedan acreditarlo al momento del perfeccionamiento del contrato

#### 4.4 CONSIDERACIONES PARA LAS GARANTÍAS FINANCIERAS

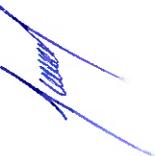
**4.4.1** En caso de garantías financieras, estas deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la respectiva entidad contratante bajo responsabilidad de las empresas que las emiten. Las empresas que emitan garantías financieras deben encontrarse bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, contar con clasificación de riesgo B o superior, y 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.

**4.4.2** 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>).

<sup>1</sup> De conformidad con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley, el arbitraje puede ser ad hoc solo en los casos en los que el monto de la controversia no supere las diez UIT.

- 4.4.3 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. Para fines de lo establecido en el artículo 61 de la Ley, se requiere la clasificación de riesgo B o superior.
- 4.4.4 Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en la sede digital de la SBS, basta que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en la Ley.
- 4.4.5 En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se debe consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.
- 4.4.6 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 la sede digital de dicha entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

#### 4.5 CONSIDERACIONES PARA LOS DOCUMENTOS PÚBLICOS EXTENDIDOS EN EL EXTRANJERO



En el caso que los documentos para el perfeccionamiento del contrato incluyan documentos públicos extendidos en el exterior, que no les sea aplicable el Convenio de la Apostilla, debe tenerse en cuenta que, de conformidad con lo previsto en el artículo 137 del Reglamento Consular del Perú, aprobado mediante Decreto Supremo N° 032-2023-RE<sup>2</sup>, para que estos surtan efectos legales en el Perú deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos competentes, cuyas firmas deben ser autenticadas posteriormente por el área competente del órgano de línea consular, además de cumplir con los requisitos adicionales que contemple la legislación peruana para su validez en el Perú. Debe considerarse que el mencionado Convenio de la Apostilla contiene definición de documentos públicos.

Cuando se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, basta con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya que el dispositivo normativo establece. Sin perjuicio de lo anterior, se debe cumplir con los requisitos adicionales que contemple la normativa especial de la materia para la validez en el Perú de los documentos extendidos en el exterior.



En el caso de los documentos privados, extendidos en el exterior, estos también deben ser legalizados, conforme es aplicable el artículo 138 del referido del Reglamento Consular del Perú, según el cual el funcionario consular sólo legaliza firmas en documentos privados cuando hayan sido suscritas en su presencia o cuando conste de modo indubitable su autenticidad, verificando en ambos casos la identidad de los firmantes.

#### 4.6 DISPOSICIONES FINALES

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

<sup>2</sup> Decreto Supremo que aprueba el Reglamento Consular del Perú y que modifica el Reglamento de la Ley del Servicio Diplomático de la República en lo que corresponde a los cargos de los funcionarios consulares.

## SECCIÓN ESPECÍFICA

### CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. BASE LEGAL

- i. Ley N° 32185, de Presupuesto del Sector Publico para el Año FISCAL 2025.
- ii. Ley N° 32186, de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del Año Fiscal 2025.
- iii. Ley N° 32187, de Endeudamiento del Sector Publico para el Año Fiscal 2025.
- iv. Ley N° 32069 – Ley General de Contrataciones Públicas.
- v. Decreto Supremo N° 009-2025-EF que aprueba el Reglamento de la Ley N°32069 – Ley General de Contrataciones Públicas.
- vi. Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General y modificatorias.
- vii. Ley N° 27815 - Ley del Código de Ética de la Función Pública.
- viii. Decreto Supremo N° 043-2003-PCM que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.

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

### 1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

Nombre : Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario (ORL - INPE)  
RUC N° : 20381132596  
Domicilio legal : Av. Abancay Cdra. 5 Edificio Anselmo Barreto 4to piso  
Teléfono: : 427-0405 427-0470  
Correo electrónico : [leonor.agreda@inpe.gob.pe](mailto:leonor.agreda@inpe.gob.pe)

### 1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha.

ITEM N°	EE.PP.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
1	ICA	INTERNOS	RACION	5,542	365	2,022,830.00
		INTERNAS	RACION	200	365	73,000.00
		NIÑOS	RACION	10	365	3,650.00
		INTERNOS DE PROGRAMAS	RACION	40	365	14,600.00
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	65	365	23,725.00
2	CAÑETE	INTERNOS	RACION	3,500	365	1,277,500.00
		INTERNOS DE PROGRAMAS	RACION	200	365	73,000.00
	CHINCHA	PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	60	365	21,900.00
		INTERNOS	RACION	3,800	365	1,387,000.00
		INTERNOS DE PROGRAMAS	RACION	100	365	36,500.00
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	80	365	29,200.00
<b>TOTAL, RACIONES ITEM'S 1 y 2 (paquete)</b>						<b>4,962,905.00</b>

### 1.4. CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN

La cuantía de la contratación no se dará a conocer a los proveedores de conformidad con lo determinado en la estrategia de contratación y lo dispuesto en el numeral 53.4 del artículo 53° del Reglamento.

### 1.5. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado el 06 de mayo de 2025 con Formato N° 02 Solicitud y Aprobación de Expediente de Contratación.

### 1.6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS – 1.00

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contiene, un índice de documentos<sup>3</sup> y la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

Los evaluadores verifican la presentación de los documentos señalados en el presente acápite. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida. Los evaluadores no pueden incorporar documentos adicionales para la admisión de la oferta a los establecidos en este acápite.

- a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)
- b) Pacto de integridad (Anexo N° 2)
- c) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.

#### **Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa, 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 contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>4</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma Nacional de Interoperabilidad – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>

- d) Declaración jurada declarando que: (i) es responsable de la veracidad de los documentos e información de la oferta, y (ii) no se encuentra impedido para contratar con el Estado, de acuerdo con el artículo 33 de la Ley. **(Anexo N° 3)**
- e) Promesa de consorcio con firmas digitales, o en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común, el correo electrónico 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° 4)**
- f) Documentación que acredite la desafectación del impedimento, en caso el proveedor al registrarse como participante hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento **(Anexo N° 5)**, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

**Advertencia**

*El requisito indicado en el literal f) únicamente se solicitará al proveedor que al registrarse hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento.*

- g) Oferta Económica **(Anexo N° 7)**. En caso el requerimiento contenga prestaciones accesorias, la oferta económica individualiza los montos correspondientes a las prestaciones principales y las prestaciones accesorias.

En el caso de compras corporativas, los postores deben formular su oferta económica de manera individual por cada entidad contratante.

**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 3.5 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

**2.2.2.1.** Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Factores de Evaluación**” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

**2.2.2.2.** En el caso de los proveedores con domicilio en la provincia donde se presta el servicio o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región, estos presentan adicionalmente la “Solicitud de Bonificación del 10% sobre el puntaje total” **(Anexo N° 16)**. El domicilio es el consignado en la constancia de inscripción ante el RNP.

**Advertencia**

*Los evaluadores no pueden exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato, autorización de retención (**Anexo N° 7**) o declaración jurada comprometiéndose a presentar la garantía mediante fideicomiso (**Anexo N° 8**), de ser el caso. [ELIMINAR ESTE LITERAL EN CASO NO CORRESPONDA SOLICITAR GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR LAS EXCEPCIONES CONTEMPLADAS EN EL ARTICULO 139 DEL REGLAMENTO]
- 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) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal del postor 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.
- f) Autorización de notificaciones durante la ejecución del contrato al correo electrónico contemplado en el contrato (**Anexo N° 9**).
- g) Institución Arbitral elegida por el postor (**Anexo N° 10**).

#### Advertencia

La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica a la entidad contratante la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva. Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.

- h) Declaración Jurada Actualizada de Desafectación de Impedimento (**Anexo N° 15**) y la documentación que acredite dicha desafectación.

#### Advertencia

- El requisito indicado en el literal f) únicamente se solicitará si el postor adjudicado hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento en el procedimiento de selección.
- 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 contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>5</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f) del presente numeral.
- En caso el postor declare la inaplicabilidad del impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (REDAM) presenta la Declaración Jurada respectiva (**Anexo N° 18**).

<sup>5</sup> Para mayor información de las entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

2.4.1 El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales.

2.4.2 Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, debe presentar la documentación requerida en la Av. Abancay cdra. 5 s/n Edificio Anselmo Barreto 4to. Piso, en secretaria de la Unidad de Administración ORL INPE en el Horario de 08:00 Hrs a 13:00 Hrs y de 14:00 a 17:00 Hrs., documento dirigido a la Jefatura de la Unidad de Administración de la ORL INPE.

## 2.5. FORMA DE PAGO

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67° de la Ley General de Contrataciones Públicas.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos quincenales, según la cantidad de raciones atendidas.

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

- La Recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago: Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago
- Orden de Servicio emitida por el Equipo de Logística de la Oficina Regional Lima.

Salvo los documentos de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante MESA DE PARTES DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA, sito en AV. LA MOLINA S/N LA MOLINA, DISTRITO LA MOLINA, PROVINCIA LIMA, REGION LIMA.

### Advertencia

*En caso se verifique que el proveedor tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se incorpora al contrato una cláusula de compromiso de pago de la multa, estableciéndose que durante la ejecución del contrato la entidad contratante retiene de forma prorrateada hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas.*

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Advertencia

*Al elaborar las bases, los evaluadores incluyen en esta sección el requerimiento que forma parte del expediente de contratación aprobado. El área usuaria es responsable de formular adecuadamente el requerimiento, en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones, de conformidad con el artículo 20 del Reglamento. El requerimiento debe elaborarse de acuerdo con el formato consignado en este capítulo y estar incluido en el cuadro multianual de necesidades.*

#### 3.1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

El Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha tiene por finalidad de proveer de alimentación para los internos y personal del INPE que cumplen funciones en los EE.PP. de Ica, Cañete y Chincha de la ORL INPE.

#### 3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. ICA, E.P. CAÑETE, E.P. CHINCHA.

#### 3.3. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

##### a. MODALIDAD DE PAGO

El contrato se rige por la modalidad de PRECIO UNITARIOS, de conformidad con el artículo 130° del Reglamento.

##### b. SISTEMA DE ENTREGA

No corresponde

##### c. PLAZO DE PRESTACIÓN

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestan en el plazo de **TRESCIENTOS SESETNA Y CINCO (365) días calendario**, en concordancia con lo establecido en la estrategia de contratación.

##### d. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

El servicio se presta en los Establecimientos Penitenciarios de Ica, Cañete y Chincha

##### e. ADELANTOS

No se han considerado adelantos.

**f. PENALIDADES**

**PENALIDAD POR MORA:**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

- **OTRAS PENALIDADES:**

Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplicarán las siguientes penalidades: que se encuentran detalladas y consignadas en los Términos de Referencia.

**g. SUBCONTRATACIÓN**

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato”

**h. FÓRMULAS DE REAJUSTES**

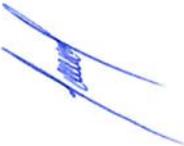
No se han considerado Reajustes.

**i. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado y arbitraje.

Para el arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

**3.4. TÉRMINOS DE REFERENCIA**

- 
- 
- 
- ✓ **REQUERIMIENTO PARA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. ICA, E.P. CAÑETE, E.P. CHINCHA SE ADJUNTA A LAS PRESENTES BASES.**

### 3.5. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### 3.5.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS (para (ITEM 1) e (ITEM 2 - PAQUETE))

##### A. CAPACIDAD LEGAL

###### HABILITACIÓN:

###### Requisitos:

El postor debe tener como actividad económica según el RUC: denominación en **ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**.

###### Acreditación:

Con copia de ficha RUC con estado activo, que acredite las actividades económicas en **ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, las mismas que deben estar declaradas a la SUNAT, debiendo adjuntar Partida Registral emitida por Registros Públicos (SUNARP), en el Objeto de la empresa se describe a la **ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**.

Estado activo del RUC (el mismo que será verificado por el comité en la página web de la SUNAT, ingresando el número RUC del postor), que acredite las actividades económicas en **ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** las mismas que deben estar declaradas a la SUNAT, debiendo adjuntar Partida Registral emitida por Registros Públicos (SUNARP), en el Objeto de la empresa se describe a la **ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**.

##### B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

###### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a ITEM I S/. 42'868,198.60 (cuarenta y dos millones ochocientos sesenta y ocho mil ciento noventa y ocho con 60/100 Soles); para el ITEM II – S/ 56'459,060.00 (cincuenta y seis millones cuatrocientos cincuenta y nueve mil sesenta 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 computa desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda..

Se consideran servicios similares a las siguientes ejecuciones de servicios en Entidades Públicas o Privadas, enfocados en servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación. Debiendo tener una atención mínima de 500 raciones diarias.

###### Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>6</sup>, correspondientes a

<sup>6</sup> 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. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").

un máximo de veinte contrataciones. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados<sup>7</sup>, para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

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° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 14**.

Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad aquella que le hubieran transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

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 servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

#### **Advertencia**

*En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto del contrato.*

### **3.5.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN FACULTATIVOS – Para los (ITEM 1) e (ITEM 2 - PAQUETE)**

#### **C. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL**

##### **C.1. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**

###### **Nutricionista:**

###### **Requisitos:**

<sup>7</sup> Se entiende “privados” como aquellos que no son entidades contratantes.

La experiencia requerida del personal clave Nutricionista, Experiencia Laboral mínima de un (1) año en servicio de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (hospitales, fabricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).

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

**Acreditación:**

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

**C.2. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE**

**C.2.1 Formación académica**

**NUTRICIONISTA**

**Requisitos:**

Estudios Profesionales Universitarios en: Nutrición Humana, Nutricionista Bromatólogo, o Nutrición y Dietética (titulado, colegiado y habilitado).

**Acreditación:**

Nutricionista: deberá acreditar mediante la presentación de copia simple y legible del Título profesional Universitario, colegiatura y su habilitación vigente.

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

En caso EL TITULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

En caso se acredite estudios en el extranjero del personal clave, debe presentarse adicionalmente copia simple del documento de la revalidación o del reconocimiento ante SUNEDU, del grado académico o título profesional otorgados en el extranjero, según corresponda.

**C.2.2 Capacitación del personal clave**

**NUTRICIONISTA**

**Requisitos:**

- Curso de Actualización Profesional.

**Acreditación:**

copia simple de constancias, certificados y/o diplomas que demuestren fehacientemente la capacitación realizada en el periodo no mayor a 06 meses de la presentación de ofertas.

**Advertencia**

*Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.*

### C.3. EQUIPAMIENTO ESTRÁTEGICO

#### VEHÍCULOS

##### Requisitos:

El postor debe contar con 01 camión frigorífico para carnes, 01 camión Isotérmico vegetales (verduras y frutas) y 01 camión Furgón para víveres secos, que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles. Tales camiones que se presenten en la oferta deberán contar (cuyas copias el postor deberá adjuntar en la oferta) con la Tarjeta de identificación Vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil respectivamente).

##### Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no debe presentar declaración jurada).

#### CÁMARA FRIGORÍFICA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES

##### Requisito:

El postor debe contar con una (01) cámara frigorífica para la conservación de alimentos frescos perecibles.

##### Acreditación:

Copia simple y legible de documentos que acrediten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que confirme la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido. Dicha cámara frigorífica, será verificada por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas, junto al especialista del área de mantenimiento de la ORL

##### **Advertencia**

*En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.*

### C.4. INFRAESTRUCTURA ESTRÁTEGICA

#### ALMACENES DE ALIMENTOS:

##### **• 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:**

##### Requisitos:

El postor debe contar con 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario, debiendo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA, (iii) copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente y (iv) copia del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente (los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).

##### Acreditación:

Para el Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o

alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

### **PANADERÍA**

#### **Requisitos:**

El postor deberá contar con 01 panadería, de donde se abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario, la misma que deberá contar con la documentación respectiva, debiendo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento y (ii) copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA y/o Validación técnica del plan HACCP.

#### **Acreditación:**

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

#### **Advertencia**

*En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.*

## CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

**Los factores de evaluación son determinados por los evaluadores.** En la contratación de servicios en general, la evaluación de la oferta consiste en: i) Evaluación Técnica y ii) Evaluación Económica.

La evaluación económica de la oferta es posterior a la evaluación técnica de acuerdo con el artículo 94 del Reglamento. El puntaje máximo de cada una de estas evaluaciones es equivalente a cien puntos.

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

### 4.1. EVALUACIÓN TÉCNICA

La evaluación técnica se realiza sobre cien puntos. Para acceder a la etapa de evaluación económica, el postor debe obtener un puntaje técnico mínimo de setenta puntos.

#### Importante para la entidad contratante

*En el procedimiento de selección concurso público de servicios no hay factores de evaluación obligatorios, por lo que la entidad contratante puede elegir entre los siguientes factores de evaluación facultativos, los cuales deben sumar 100 puntos. Como mínimo debe considerar cuatro factores de evaluación.*

*Las bases no deben contener factores de evaluación que no se utilicen o queden en blanco. Por ello, en las bases se contemplan los factores para la evaluación técnica elegidos y los demás se suprimen, asimismo se adecúa el cuadro resumen acorde a ello.*

**Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como los factores de evaluación que no se incluyan.**

### 4.1.2. FACTORES DE EVALUACIÓN FACULTATIVOS

A. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>Requisitos:</b> Se evaluará en función al tiempo de experiencia del personal clave: NUTRICIONISTA en servicio de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (hospitales, fabricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).	
<b>Acreditación:</b> La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación	Más de 24 meses: 45 puntos Más de 19 meses hasta menos de 23 meses: 20 puntos Más de 1 año hasta 18 meses: 10 puntos

<p>indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</p> <p>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</p> <p>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</p> <p>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</p>	
--	--

<b>B. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO</b>	<b>PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN</b>
NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE

<b>C. SOSTENIBILIDAD SOCIAL</b>	<b>PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN</b>
NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE

<b>D. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA</b>	<b>PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN</b>
NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE

<b>E. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR</b>	<b>PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN</b>
NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE

<b>F. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	<b>PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN</b>
<p><u>Evaluación:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mejora a cualquiera de los componentes de las Características nominales, por cada Establecimiento Penitenciario.</li> <li>Ofertar la instalación de una (01) cámara portátil de frío en cada Establecimiento Penitenciario.</li> <li>El contratista propone a un (01) coordinador de gestión del servicio de alimentación para cada ítem.</li> </ol> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará únicamente mediante la presentación únicamente mediante la presentación de Declaración Jurada.</p> <p><u>Advertencia</u> Constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en el requerimiento, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la entidad contratante.</p>	<p>Mejora 1 : 15 puntos                  Mejora 2 : 15 puntos                  Mejora 3 : 15 puntos</p> <p>Se acoge Observación N° 44</p>

*GA*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

J. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><b>Evaluación:</b></p> <p>Se evalúa que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado acorde con ISO 9001:2015 o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere EL CUAL DEBE ESTAR VINCULADO AL OBJETO DE CONTRATACIÓN.</p> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>Mediante la presentación de copia simple de certificado oficial emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho Sistema de Gestión, ya sea ante el INACAL u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional. El referido certificado debe estar a nombre del postor y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso de que el postor se presente en consorcio, cada uno los integrantes que vaya a ejecutar las actividades relacionadas al alcance del certificado, deben acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>Presenta Certificado ISO 9001:2015: <b>10 puntos</b></p> <p>No presenta Certificado ISO 9001:2015: <b>0 puntos</b></p>

**CUADRO RESUMEN FACTORES DE EVALUACIÓN**

FACTORES DE EVALUACIÓN FACULTATIVOS	PUNTAJE
A. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	45 puntos
B. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	NO CORRESPONDE
C. SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA	NO CORRESPONDE
D. SOSTENIBILIDAD SOCIAL	NO CORRESPONDE
E. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL	NO CORRESPONDE
F. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	NO CORRESPONDE
G. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR	NO CORRESPONDE
H. CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE LA ENTIDAD CONTRATANTE	NO CORRESPONDE
I. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	45 puntos
J. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD	10 puntos
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>8</sup></b>

<sup>8</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

**4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA (Puntaje Máximo: 100 Puntos)**

OFERTA ECONÓMICA	PUNTAJE/METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u>                      Se evalúa considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u>                      Se acredita mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</b>).</p>	<p>La evaluación consiste en otorgar el mayor puntaje a la oferta del menor monto ofertado y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos montos ofertados, según la siguiente fórmula:  <math display="block">Po = \frac{Mo}{Mb} \times Pmax</math> <b>Po</b>                      Po = Puntaje de la oferta económica a evaluar                      Mo = Monto de la oferta económica                      Mb = Monto de la oferta económica más baja                      Pmax = Puntaje máximo</p> <p style="text-align: right;"><b>[100]<sup>9</sup> puntos</b></p>

**4.3. PUNTAJE TOTAL**

El puntaje total de las ofertas es el promedio ponderado de la evaluación técnica y la evaluación económica, aplicándose la siguiente fórmula:

$$PTP = c_1 PT + c_2 Pe$$

Donde:

- PTP = Puntaje total del postor a evaluar
- Pt = Puntaje de la evaluación técnica del postor a evaluar
- Pe = Puntaje de la evaluación económica del postor a evaluar
- c1 = Coeficiente de ponderación para la evaluación técnica: [INDICAR COEFICIENTE, CONSIDERANDO QUE  $0.60 \leq c1 \leq 0.70$ ]
- c2 = Coeficiente de ponderación para la evaluación económica: [INDICAR COEFICIENTE, CONSIDERANDO QUE  $0.30 \leq c2 \leq 0.40$ ]

**Donde: c1 (70) + c2 (30) = 1.00**

Se Aclara que, el PUNTAJE TOTAL: El puntaje total de las ofertas es el promedio ponderado de la evaluación técnica y la evaluación económica, aplicándose la siguiente fórmula:

C1 = Coeficiente de ponderación para la evaluación técnica: [0.70]

c2 = Coeficiente de ponderación para la evaluación económica: [0.30]

Donde: c1 (70) + c2 (30) = 1.00

<sup>9</sup> De acuerdo con lo señalado en el numeral 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

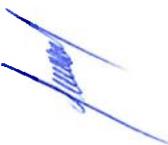
### Advertencia

*Dependiendo del objeto de la contratación, 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 de SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. ICA, E.P. CAÑETE, E.P. CHINCHA, que celebra de una parte OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSITITUTO NACIONAL PENITENCIARIO – ORL INPE, en adelante LA ENTIDAD CONTRATANTE, con RUC N° 20381132596, con domicilio legal en Av. Abancay Cdra. 5 Edificio Anselmo Barreto 4to piso, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES



Con fecha [...], los evaluadores adjudicaron la buena pro de la **CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL** para la contratación de SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. ICA, E.P. CAÑETE, E.P. CHINCHA, 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 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. ICA, E.P. CAÑETE, E.P. CHINCHA.

### 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 total del servicio, incluyendo, de ser aplicable, todos los impuestos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

### CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>10</sup>

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **[INDICAR MONEDA]**, en **[INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA]**, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un

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

plazo que no excederá de los siete (7) días del día siguiente de recibido el entregable, 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 veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

LA ENTIDAD CONTRATANTE debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del servidor competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE, 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 67 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

- En caso de que la ENTIDAD CONTRATANTE verifique en la Pladicop que el CONTRATISTA tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se INCLUIRA la siguiente cláusula:

**CLÁUSULA [...]: COMPROMISO DE PAGO DE MULTA**

Durante la ejecución del contrato la ENTIDAD CONTRATANTE retiene al CONTRATISTA de forma prorrateada desde el primer o único pago que se realice, según corresponda, hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas impagas impuestas en el marco de lo previsto en el artículo 89 de la Ley N° 32069, que no se encuentran en procedimiento coactivo.

- En el caso que, adicionalmente, el proveedor presente la DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM que autoriza descuento para el pago de deuda alimentaria, se debe indicar la siguiente cláusula:

**CLÁUSULA : AUTORIZACIÓN DE DESCUENTO DE PENSIÓN ALIMENTARIA**

EL CONTRATISTA autoriza que se le descuenta del pago de su contraprestación el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos ascendiente a **[CONSIGNAR MONTO]** seguido por **[CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS]** ante el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE]** en el trámite del expediente **[CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL]**.

**CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de NOVENTA (90) DIAS CALENDRIOS, 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, incluyendo las modificaciones contractuales y adendas aprobadas por la entidad contratante, de ser el caso.

**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 CONTRATANTE, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

**Garantía de fiel cumplimiento del contrato:** Por la suma de **[CONSIGNAR EL MONTO]**, a través de la **[INDICAR EL MECANISMO DE GARANTÍA PRESENTADO: CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN DE PAGO/DECLARACIÓN JURADA DE CONSTITUCIÓN DE FIDEICOMISO]** N° **[INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO]** emitida por **[SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]**, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la conformidad de la prestación. El monto señalado es equivalente al

diez por ciento (10%) del monto del contrato original.

**CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 en el artículo 118 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

**CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

La conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. La conformidad es otorgada por **[CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGA LA CONFORMIDAD]** en el plazo máximo de **[CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO VEINTE (20) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** días computados desde el día siguiente de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar, el cual no debe ser mayor al 30% del plazo del entregable<sup>11</sup> correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA: GESTIÓN DE RIESGOS**

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 de su Reglamento.

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

Penalidad Diaria = \_\_\_\_\_ 0.10 x monto \_\_\_\_\_

<sup>11</sup> En caso de que el plazo obtenido como resultado de la aplicación del porcentaje sea una cifra decimal, corresponde que la entidad contratante efectúe el redondeo a favor del contratista, computándose como un día completo adicional en dicho supuesto.

F x plazo

Donde:

**F = 0.40**

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 CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la aplicación de la penalidad por mora y otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

**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 Y ANTISOBORNO**

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación,

actores del proceso de contratación<sup>12</sup> y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato<sup>13</sup>. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco<sup>14</sup>. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar<sup>15</sup>.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

El marco legal comprende la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, las directivas que emita la Dirección General de Abastecimiento del Ministerio de Economía y Finanzas, así como el OECE y demás normativa especial que resulte aplicable.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>16</sup>**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante **[CONSIGNAR EL MECANISMO DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS]**, 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 General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 84.9 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: CONVENIO ARBITRAL**

Las partes acuerdan que todo litigio y controversia resultante de este contrato o relativo a éste, se resolverá mediante arbitraje de acuerdo con los artículos 332 y 333 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. El arbitraje es organizado y administrado por **[CONSIGNAR LA INSTITUCIÓN ARBITRAL, CORTE ARBITRAL CONSTITUÍDA EN OTRO PAÍS O UN FORO DE REPUTACIÓN RECONOCIDA INTERNACIONALMENTE, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con sus

<sup>12</sup> Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>13</sup> Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>14</sup> Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

<sup>15</sup> Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>16</sup> De acuerdo con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc solo cuando el monto de la controversia no supere las diez UIT.

reglamentos y estatutos vigentes, a los cuales las partes se someten libremente y considerando **INDICAR LAS ESTIPULACIONES ADICIONALES QUE LAS PARTES HAYAN ACORDADO SEGÚN EL NUMERAL 332.3 DEL ARTÍCULO 332 DEL REGLAMENTO DE LA LEY N° 32069, LEY GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF**

#### **Advertencia**

La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva.

Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.

El arbitraje es resuelto por árbitro único o por un tribunal arbitral conformado por tres árbitros, según el acuerdo de las partes, conforme a lo dispuesto en numeral 84.2 del artículo 84 de la Ley. En caso de duda o falta de acuerdo, el arbitraje es resuelto por árbitro único, a no ser que la complejidad o cuantía de las controversias justifique la conformación de un tribunal arbitral, lo cual es determinado por las partes o conforme al Reglamento de la institución arbitral competente. En el caso de los arbitrajes ad hoc, la controversia es resuelta por arbitro único.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen vía notarial conforme la Décimo Tercera Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento:

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

**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 días calendario.

El CONTRATISTA señala el siguiente correo electrónico para efectos de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato, que no se realicen a través del SEACE de la Pladicop:

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

La variación del correo electrónico aquí declarado debe ser comunicada a la entidad contratante, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de cinco 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 CONTRATANTE”

“EL CONTRATISTA”

**Advertencia**

*La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales, de acuerdo con el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento,*





## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**EVALUADORES**  
**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**  
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	SI ( )	NO ( )
Correo electrónico:		

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicio, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda**

**Advertencia**

**Advertencia**

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

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

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR EN CONSORCIO

Señores

**EVALUADORES**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>17</sup>	SÍ ( )		NO ( )
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>18</sup>	SÍ ( )		NO ( )
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 3			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>19</sup>	SÍ ( )		NO ( )
Correo electrónico:			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico común del consorcio:
---

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114, del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>18</sup> Ibidem

<sup>19</sup> Ibidem

2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicio, de ser el caso.

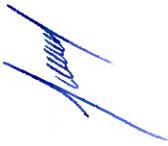
Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.  
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, nombres y apellidos del representante  
común del consorcio**



**Advertencia**

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



ANEXO N° 2

PACTO DE INTEGRIDAD<sup>20</sup>

Señores

**EVALUADORES**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**

Presente.-

El que 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 Sede Registral 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]**, en su calidad de proveedor en el ámbito de aplicación de la normativa de contratación pública, suscribo el presente Pacto de Integridad bajo los siguientes términos y condiciones:

**PRIMERO:** Declaro, bajo juramento:

1. Que conozco los impedimentos para ser participante, postor, contratista o subcontratista, establecidos en el artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
2. Que los recursos que componen mi patrimonio o el patrimonio de la persona jurídica a la que represento no provienen de lavado de activos, narcotráfico, minería ilegal, financiamiento del terrorismo, y/o de cualquier actividad ilícita.
3. Que conozco la obligación de denunciar cualquier acto de corrupción cometido por los actores del proceso de contratación, así como las medidas de protección que le asisten a los denunciantes<sup>21</sup>; además de las consecuencias administrativas y legales que de estos se derivan.
4. Que conozco el alcance de la Ley N° 28024, Ley que regula la gestión de intereses en la administración pública y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 120-2019-PCM, así como el marco de aplicación de la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 082-2023-PCM<sup>22</sup>.
5. Que conozco el alcance de la cláusula anticorrupción y antisoborno de los contratos suscritos en el marco del proceso de contratación y las consecuencias derivadas de su incumplimiento<sup>23</sup>.

<sup>20</sup> De conformidad con el literal b del numeral 69.1 del artículo 69 y el numeral 57 del Anexo I Definiciones del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

<sup>21</sup> Decreto Legislativo N° 1327, Decreto Legislativo que establece medidas de protección para el denunciante de actos de corrupción y sanciona las denuncias realizadas de mala fe, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N.° 010-2017-JUS, modificado por Decreto Supremo N° 002-2020-JUS, en concordancia con la Directiva N° 002-2023-PCM-SIP: Directiva para la gestión de denuncias y solicitudes de medidas de protección al denunciante de actos de corrupción recibidas a través de la plataforma digital única de denuncias del ciudadano, aprobada por aprobada por Resolución de Secretaría de Integridad Pública N° 005-2023-PCM-SIP.

<sup>22</sup> Reglamento del Ley N° 31564:

**Artículo 24.- Inhabilitación de ex funcionarios, ex servidores públicos, empresas e instituciones privadas**

El incumplimiento de los impedimentos señalados en el numeral 4.2 del artículo 4 de la Ley por parte de las personas, las empresas e instituciones privadas involucradas en dicho incumplimiento, es sancionado con la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que hubiera lugar conforme al numeral 7.7 del artículo 7 de la Ley. En caso de ex funcionarios y ex servidores públicos se aplica el procedimiento administrativo disciplinario sujeto a la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil o normas específicas. (...)

<sup>23</sup> Conforme a lo establecido en el artículo 68 de la Ley General de Contrataciones Públicas, así como en el artículo 274 numeral d), de su Reglamento:

**Artículo 68. Resolución del contrato**

68.1. Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.

**Artículo 274. Causales de exclusión de proveedores adjudicatarios de los catálogos electrónicos de acuerdo marco**

Un proveedor adjudicatario es excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco, en los siguientes casos:

**SEGUNDO:** Dentro de ese marco, asumo los siguientes compromisos:

1. Mantener una conducta proba e integra en todas las actividades del proceso de contratación, lo que supone actuar con honestidad y veracidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente, así como respetar la libertad de concurrencia y las condiciones de competencia efectiva en el proceso de contratación y abstenerme de realizar prácticas que la restrinjan o afecten.

[Solo para personas jurídicas] Lo anterior se hace extensivo, para conocimiento, a los socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a la persona jurídica que represento.

2. Abstenerme de ofrecer, dar o prometer regalos, cortesías, invitaciones, donativos u otros beneficios similares, a funcionarios o servidores públicos de la dependencia encargada de las contrataciones, actores del proceso de contratación y personal de la entidad contratante.
3. Denunciar ante las autoridades competentes, de manera oportuna, los actos de corrupción, inconducta funcional, conflicto de intereses u otro de naturaleza similar, respecto de lo cual tuviera conocimiento en el marco del proceso de contratación (<https://denuncias.servicios.gob.pe/>).
4. Facilitar las acciones o mecanismos implementados por la entidad pública responsable del proceso de contratación para fortalecer la transparencia, promover la lucha contra la corrupción y fomentar la rendición de cuentas.

**TERCERO:** Este pacto de integridad tiene vigencia desde el momento de su suscripción hasta la culminación de la fase de selección<sup>24</sup>; y, en caso de resultar adjudicado con la buena pro, este mantiene su vigencia hasta la culminación del contrato.

**CUARTO:** Para efectos de salvaguardar el contenido del Pacto de Integridad frente a eventuales incumplimientos de los compromisos asumidos, me someto a las acciones de debida diligencia, supervisión, fiscalización posterior, iniciativas de veeduría autorizadas por la entidad contratante u otros que correspondan; así como a las responsabilidades administrativas, civiles y/o penales que se deriven de estos, conforme al marco legal vigente.

En señal de conformidad, suscribo el presente pacto de integridad, a los ( ) días del mes ( ) de 20( ), manifestando que la información declarada se sujeta al principio de presunción de veracidad, conforme a lo dispuesto en el artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General<sup>25</sup>.

Firma

N° de DNI:

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.

<sup>24</sup> **Artículo 92. Culminación de la fase de selección**, del Decreto Supremo N°009-2025-EF:

*La fase de selección culmina cuando: a) Se perfecciona el contrato, b) Se cancela el procedimiento de selección, c) Se deja sin efecto el otorgamiento de la buena pro por causa imputable a la entidad contratante, d) No se perfeccione el contrato por los supuestos establecidos en el artículo 91.*

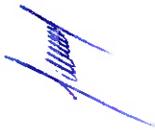
<sup>25</sup> **1.7 Principio de Presunción de Veracidad.** - *En la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta Ley, responden a la verdad de los hechos que ellos afirman. Esta presunción admite prueba en contrario.*

**ANEXO N° 3<sup>26</sup>**

**DECLARACIÓN JURADA**

Señores  
**EVALUADORES**  
**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**  
Presente.-

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

- 
- 
- 
- i. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
  - ii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
  - iii. 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.
  - iv. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
  - v. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
  - vi. 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**

**Advertencia**

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

<sup>26</sup> Artículo 69 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores  
**EVALUADORES**  
**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**  
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 a la **CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por los artículos 88 y 89 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, 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 [.....] y nuestro correo electrónico común: [.....], al cual se notificarán todas las comunicaciones dirigidas al Consorcio durante el procedimiento de selección hasta la suscripción del contrato.
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]<sup>27</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]**

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]<sup>28</sup>

<sup>27</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>28</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]**

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>29</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Consortiado 1**  
Nombres, apellidos y firma del consorciado 1  
o de su representante legal  
tipo y N° de documento de identidad

.....  
**Consortiado 2**  
Nombres, apellidos y firma del consorciado 2  
o de su representante legal  
tipo y N° de documento de identidad

.....  
**Consortiado 3**  
Nombres, apellidos y firma del consorciado 3  
o de su Representante Legal  
Tipo y N° de Documento de Identidad

**Advertencia**

De conformidad con el artículo 69 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser electrónicas, o en su defecto, legalizadas, de ser el caso.

<sup>29</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

**Advertencia**

El Anexo N° 5 únicamente es presentado por los postores que, si bien son parientes de los impedidos referidos en el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, no le son aplicables los impedimentos en razón de parentesco del inciso 2 del citado numeral, debido a que cumplen alguna de las siguientes condiciones: i) Han suscrito un contrato derivado de un procedimiento de selección competitivo o no competitivo o, ii) han ejecutado cuatro contratos menores en el mismo tipo de objeto al que postula. Para el caso de servicios, los dos años son consecutivos.

**ANEXO N° 5<sup>30</sup>  
DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO**

Señores  
**EVALUADORES**  
**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**  
Presente.-



El que 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 Sede Registral 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 que tengo los siguientes parientes<sup>31</sup>, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal<sup>32</sup> de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**



**[NOMBRE DEL PARIENTE 1]** con DNI [.....] con CARGO [.....] en la ENTIDAD [.....] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal del Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

**[NOMBRE DEL PARIENTE 2]** con DNI [.....] con CARGO [.....] en la ENTIDAD [.....] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal del Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

**Me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón [INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30**

<sup>30</sup> Numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

<sup>31</sup> Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

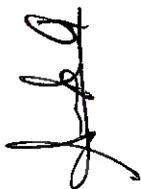
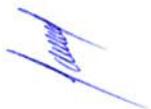
<sup>32</sup> Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.-

de la Ley N° 32069 <sup>33</sup>, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito documentalmente, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

**[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]**

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

.....  
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda



**ANEXO N° 6  
PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**EVALUADORES**  
**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**  
Presente.-

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

**ITEM I**

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>			

**ITEM II**

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien 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**

**Advertencia**

- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 132 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:  
**"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"**.
- En caso de procedimientos según relación de ítems, 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 conlleven la ejecución de prestaciones accesorias, el postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias.

**ANEXO N° 7**  
**AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL**  
**CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS – PROVEEDORES**  
**MYPES**

**(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

**EVALUADORES**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **ICONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **ICONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]** N° **ICONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento de **PRECISAR SI ES FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS]**, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y el artículo 114 de su Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o**  
**representante legal o común, según**  
**corresponda**

**Advertencia**

*La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE, siempre que:*

- *El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- *Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- *Cuando se adjudique la buena pro a un proveedor que califique como micro o pequeña empresa, procede la retención con independencia del monto de la contratación.*

**ANEXO N° 9**

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL  
MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO**

**(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores  
**EVALUADORES**  
**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**  
Presente.-

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

.....  
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

**ANEXO N° 10**

**ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL<sup>34</sup>**

**(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores  
**EVALUADORES**  
**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**  
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA**, identificado con **CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD** N° **CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD**, elijo la institución arbitral del listado proporcionado por la entidad contratante:



**INDICAR LA RAZON SOCIAL DE LA INSTITUCIÓN ARBITRAL ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL NUMERAL 3.3 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES**



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



.....  
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

<sup>34</sup> Para la elección de la institución arbitral, la entidad contratante debe tomar en cuenta, como aspectos relevantes, lo previsto en el literal d) del artículo 77 (Requisitos para resolver controversias en contrataciones públicas) y el numeral 84.1 del artículo 84 (Reglas aplicables al arbitraje) de la Ley.

**ANEXO N° 11**

**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Señores  
**EVALUADORES**  
**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**  
 Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIS / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>35</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>36</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>37</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>38</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>39</sup>
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										

<sup>35</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>36</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato sea previa a los quince años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>37</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>38</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>39</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>35</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>36</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>37</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>38</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>39</sup>
8										
9										
10										
...										
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda**

**Advertencia**

*Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal considerando que ambas constituyen la misma persona jurídica conforme a lo previsto en el artículo 396 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Del mismo modo, en aplicación de lo previsto en la mencionada Ley, 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.*

## ANEXO N° 12

### DECLARACIÓN JURADA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores  
**EVALUADORES**  
**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**  
Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de selección de la referencia, me comprometo a prestar los servicios 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° 14

### DECLARACIÓN JURADA

Señores  
**EVALUADORES**  
**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° [02-2025-INPE/ORL**  
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, declaro que la experiencia que acredito de la **empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA]** como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda**

#### Advertencia

*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 Públicas con sanción vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rmp/content/relación-de-proveedores-sancionados>. También le asiste dicha facultad a la dependencia encargada de las contrataciones o al órgano de la entidad contratante al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*

**ANEXO N° 15**  
**DECLARACIÓN JURADA DE ACTUALIZACIÓN DE DESAFECTACIÓN DE**  
**IMPEDIMENTO**

**(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**  
Presente.-

El que 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 sede registral 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 que tengo los siguientes parientes<sup>40</sup>, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal<sup>41</sup> de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**

**[NOMBRE DEL PARIENTE 1] con DNI [...], con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA] .**

**[NOMBRE DEL PARIENTE 2] con DNI [...], con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA] ..**

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

**A la fecha me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 <sup>42</sup>, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito documentalmente, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.**

En ese sentido, mediante el presente cumplo con presentar la acreditación documental correspondiente:

**[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]**

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

<sup>40</sup> Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

<sup>41</sup> Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069-

<sup>42</sup> Conforme el numeral 2 "Impedimentos en razón del parentesco" del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda**



**Advertencia**

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

**ANEXO N° 16  
SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS  
PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO**

**(DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL  
ITEM O ÍTEMS CUYA CUANTÍA ESTIMADA NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200**

Señores  
**EVALUADORES  
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal, según corresponda**

**Importante para la entidad contratante**

- Para asignar la bonificación, los evaluadores verifican el domicilio consignado de los integrantes del consorcio, en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) de la Pladicop
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con las condiciones establecidas en el numeral 75.6 del artículo 75 del Reglamento.

ANEXO N° 18<sup>43</sup>

**DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM**

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato en caso de proveedores con procesos de alimentos en ejecución de sentencia)

Señores  
**EVALUADORES**  
**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL**  
Presente.-

El que suscribe, [.....], postor y/o apoderado de [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL QUE OTORGA EL PODER, DE SER EL CASO], 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 CONTAR CON APODERADO] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que no me resulta aplicable el impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (Redam), considerando lo siguiente:

**[EL PROVEEDOR DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN SÓLO UNA DE LAS OPCIONES QUE SE ESTABLECEN A CONTINUACIÓN, SEGÚN SEA EL CASO]:**

- Que, se ha remitido el/la [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN EXACTA DEL DOCUMENTO REMITIDO POR EL PROVEEDOR AL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS] con fecha de recepción [CONSIGNAR FECHA DE RECEPCIÓN] dirigido/a al [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA], mediante el cual se informó la cancelación de la deuda alimentaria derivada del proceso de alimentos seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS], para lo cual me sujeto al principio de presunción de veracidad. Se adjunta el cargo de recepción del indicado documento.
- Que, sí me encuentro en el registro de deudores alimentario moroso, por lo que; autorizo se me descuente del pago que me corresponde como contraprestación del contrato derivado del presente procedimiento de selección, el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS] ante el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE], para lo cual adjunto:

<sup>43</sup> De conformidad con lo previsto en el numeral 39.2 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

- a) La sentencia emitida por el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA]** en el trámite del proceso de alimentos seguido en el expediente **[CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL]**
- b) La información complementaria solicitada por la entidad contratante para realizar el descuento, la que comprende lo siguiente: **[LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN QUE REQUIERA DEL PROVEEDOR PARA HACER EFECTIVO EL DESCUENTO]**

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

.....  
Firma, nombres y apellidos del postor o  
apoderado, según corresponda



ABSOLUCION DE CONSULTA Y OBSERVACIONES ACOGIDA Y ACOGIDAS PARCIALMENTE

Nro. Orden	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Tipo Formulación	Sección	Numeral	Líteral	Página	Consulta u Observación	Análisis respecto de la consulta u observación	Precisión de aquello que se incorporará en las Bases a integrarse, de corresponder
7	20418767279	NEGOCIACIONES HAROL S.E.I.R.L.	Observación	Específico	III	3.4	7	<p>Pág.7 Numeral 10.27 (TDR EP Cañete)</p> <p>Se debe incluir la condición que en casos fortuitos que afecten la permanencia y cantidad de personal exigido según bases, se podrá justificar esta ausencia con un máximo de 72 horas sin ser sujetos de penalidad</p>	<p>Este colegiado después de evaluar de forma integral la presente observación, se absuelve en base a la respuesta recibida por parte del área usuaria, donde señala que, 10.27 El Personal clave y otro personal externo del contratista, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los términos de referencia para lo cual, el contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Administración del Establecimiento Penitenciario para ser remitido a la Administración de la ORL-INPE para su evaluación, con una anticipación de 72 horas al inicio de sus actividades, se exceptúa en casos de situaciones fortuitas; de cumplir con el perfil requerido, será comunicado al contratista y a la Dirección del establecimiento penitenciario. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al contratista, no autorizando el ingreso del personal reemplazante.</p> <p>Cuando el contratista no cuente con personal requerido en los términos de referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal mínimo requerido, durante la ejecución del servicio. Si se presentara la condición en casos fortuitos que afecten la permanencia y cantidad de personal exigido, se podrá justificar esta ausencia con un máximo de 24 horas sin ser sujetos de penalidad. SE ACOGE PARCIALMENTE.</p>	<p>se podrá justificar esta ausencia con un máximo de 24 horas sin ser sujetos de penalidad.</p>
19	20418767279	NEGOCIACIONES HAROL S.E.I.R.L.	Observación	Específico	III	3.4	7	<p>Pág.7 Numeral 10.21 (TDR E.P. Chincha)</p> <p>Solicitamos Suprimir este enunciado por incrementar los costos, con la cantidad de internos ya establecidas se programará rol de trabajo y descanso</p>	<p>Se acoge la presente observación y se suprime lo señalado en el numeral 10.21</p>	<p>se suprime lo señalado en el numeral 10.21</p>
31	20418767279	NEGOCIACIONES HAROL S.E.I.R.L.	Observación	Específico	III	3.4	3	<p>Pág. 3 Numeral 9.4-i (TDR E.P. ICA)</p> <p>Solicitamos que se debe incluir en este párrafo que por circunstancias extraordinarias o de fuerza mayor que la ausencia del personal será justificada por un máximo de 48 horas sin ser sujetos a penalidad alguna</p>	<p>SE ACOGE LA OBSERVACION</p> <p>i) Verificar que el contratista, cumpla con la cantidad y permanencia de su personal externo, considerando que por circunstancias extraordinarias o de fuerza mayor que la ausencia del personal será justificada por un máximo de 48 horas sin ser sujetos a penalidad alguna.</p>	<p>i) Verificar que el contratista, cumpla con la cantidad y permanencia de su personal externo, considerando que por circunstancias extraordinarias o de fuerza mayor que la ausencia del personal será justificada por un máximo de 48 horas sin ser sujetos a penalidad alguna.</p>

35	20418767279	NEGOCIACIONES HAROL S E.I.R.L.	Observación	Específico	III	3.4	7	<p>Pág.7 Numeral 10.27 (TDR E.P. ICA)</p> <p>Se debe incluir la condición que en casos fortuitos que afecten la permanencia y cantidad de personal exigido según bases, se podrá justificar esta ausencia con un máximo de 72 horas sin ser sujetos de penalidad</p>	<p>SE ACOGE EN PARTE:10.27 El Personal clave y otro personal externo del contratista, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los términos de referencia para lo cual, el contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Administración del Establecimiento Penitenciario para ser remitido a la Administración de la ORL-INPE para su evaluación, con una anticipación de 72 horas al inicio de sus actividades, se exceptúa en casos de situaciones fortuitas; de cumplir con el perfil requerido, será comunicado al contratista y a la Dirección del establecimiento penitenciario. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al contratista, no autorizando el ingreso del personal reemplazante.</p> <p>Cuando el contratista no cuente con personal requerido en los términos de referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal mínimo requerido, durante la ejecución del servicio. Si se presentara la condición en casos fortuitos que afecten la permanencia y cantidad de personal exigido, se podrá justificar esta ausencia con un máximo de 24 horas sin ser sujetos de penalidad.</p>	<p>se podrá justificar esta ausencia con un máximo de 24 horas sin ser sujetos de penalidad.</p>
44	20418767279	NEGOCIACIONES HAROL S E.I.R.L.	Observación	Específico	IV	4.1	29	<p>Página 29</p> <p>Mejoras a los términos de referencia</p> <p>Puntaje /metodología para su asignación</p> <p>Solicitamos al comité especial la corrección del correlativo del puntaje 2: Se repite dos veces debería decir Mejora 3: El contratista propone a un (01) coordinador de gestión del servicio de alimentación para cada ítem. Debería decir: Mejora 1: 15 puntos Mejora 2: 15 Puntos Mejora 3: 15 Puntos</p>	<p>Se Acoge y se señala que será: Mejora 1: 15 puntos Mejora 2: 15 Puntos Mejora 3: 15 Puntos</p>	<p>Se Acoge y se señala que será: Mejora 1: 15 puntos Mejora 2: 15 Puntos Mejora 3: 15 Puntos</p>

49	20418767279	NEGOCIACIONES HAROL S.E.I.R.L.	Observación	Específico	III	3.4	<p>3.4 Términos de Referencia (EP CA)</p> <p>En el literal 12.2.1- Equipamiento estratégico, solicitan una Cámara Frigorífica que este ubicada en el EP Ica y que cuente con las normas técnicas peruanas para la conservación de alimentos. Ante tal requerimiento plasmado en los TDR presentamos nuestra enérgica observación toda vez que tal como está planteado el requerimiento resulta irracional e ilógico solicitar un equipamiento que forma parte de la infraestructura del recinto penitenciario, es decir, se sobreentiende que la Entidad cuenta con tal requisito y lo pone a disposición del contratista para su conservación. Cabe señalar que dicha cámara que cuenta el EP Ica es pequeño por eso se viene solicitando en los procedimientos de selección anteriores que el postor cuente adicionalmente con su propia cámara ubicada en su almacén de almacenamiento de víveres frescos para conservar la inocuidad de los alimentos. Por ende, requerimos que se corrija el requerimiento debiéndose plasmar de la siguiente manera: Que el postor cuente con una cámara frigorífica para el almacenamiento de víveres frescos ubicado en la ciudad de Lima o Ica.</p>	<p>SE ACOGE EN PARTE LA CONSULTA U OBSERVACIÓN:</p> <p>Después de evaluar, de forma integral la presente observación, se detalla que de conformidad con la Ley de General de Contrataciones Públicas y modificatoria; establece que el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, por ende, deberá contar con una Cámara Frigorífica; que deberá estar en la ciudad de Lima o Ica para la conservación de alimentos frescos peruanos, teniendo en cuenta las normas técnicas contempladas con la capacidad necesaria para el almacenamiento de productos perecibles.</p>	<p>deberá contar con una Cámara Frigorífica; que deberá estar en la ciudad de Lima o Ica para la conservación de alimentos frescos peruanos, teniendo en cuenta las normas técnicas contempladas con la capacidad necesaria para el almacenamiento de productos perecibles.</p>
50	20418767279	NEGOCIACIONES HAROL S.E.I.R.L.	Observación	Específico	III	3.4	<p>3.4 Términos de Referencia (EP ICA)</p> <p>En el literal 12.2.2 del Equipamiento estratégico, solicitan que el postor cuente con un almacén ubicado en la ciudad de Ica, lo que resulta por demás limitante contraviniendo lo establecido en el principio de libertad de concurrencia. Requerimos se corrija tal requerimiento y se plasme en las Bases Integradas que el almacén del contratista debe estar ubicado en la ciudad de Ica o en Lima.</p>	<p>SE ACOGE EN PARTE LA CONSULTA U OBSERVACIÓN:</p> <p>a) Un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles</p> <p>El Almacén deberá estar en la ciudad de Ica o en Lima, con el fin de velar que dicho almacén cumpla con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:</p> <p>¿ Licencia de Funcionamiento DE HIGIENE del CODEX ALIMENTARIUS vigente, otorgado por DIGESA ¿ Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).</p> <p>¿ Certificado de Inspección Sanitaria de Almacenes vigente</p> <p>¿ Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento y de Manipulación, vigente. (Los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL- Instituto Nacional de la Calidad).</p>	<p>a) Un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles</p> <p>El Almacén deberá estar en la ciudad de Ica o en Lima, con el fin de velar que dicho almacén cumpla con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:</p> <p>¿ Licencia de Funcionamiento DE HIGIENE del CODEX ALIMENTARIUS vigente, otorgado por DIGESA ¿ Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).</p> <p>¿ Certificado de Inspección Sanitaria de Almacenes vigente</p> <p>¿ Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento y de Manipulación, vigente. (Los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL- Instituto Nacional de la Calidad).</p>

*[Handwritten signatures and initials]*

45	20418767279	NEGOCIACIONES HAROL S E I R L L	Consulta	Especifico	IV	4.3	31	<p>4.3. Puntaje Total El puntaje total de las ofertas es el promedio ponderado de la evaluación técnica y la evaluación económica, aplicándose la siguiente fórmula: <math>PTP = C1PT + C2Pe</math>, sin embargo, no se ha precisado los valores ponderados que tomaran C1 y C2, agradeceremos aclarar.</p>	<p>Se Aclara que, el PUNTAJE TOTAL: El puntaje total de las ofertas es el promedio ponderado de la evaluación técnica y la evaluación económica, aplicándose la siguiente fórmula:  <math>PTP = C1PT + C2Pe</math>          Donde:  <math>PTP =</math> Puntaje total del postor a evaluar  <math>Pt =</math> Puntaje de la evaluación técnica del postor a evaluar  <math>Pe =</math> Puntaje de la evaluación económica del postor a evaluar  <math>C1 =</math> Coeficiente de ponderación para la evaluación técnica: [0.70]  <math>c2 =</math> Coeficiente de ponderación para la evaluación económica: [0.30]          Donde: <math>c1 + c2 = 1.00</math></p>
<p>Se Aclara que, el PUNTAJE TOTAL: El puntaje total de las ofertas es el promedio ponderado de la evaluación técnica y la evaluación económica, aplicándose la siguiente fórmula:  <math>PTP = C1PT + C2Pe</math>          Donde:  <math>PTP =</math> Puntaje total del postor a evaluar  <math>Pt =</math> Puntaje de la evaluación técnica del postor a evaluar  <math>Pe =</math> Puntaje de la evaluación económica del postor a evaluar  <math>C1 =</math> Coeficiente de ponderación para la evaluación técnica: [0.70]  <math>c2 =</math> Coeficiente de ponderación para la evaluación económica: [0.30]          Donde: <math>c1 + c2 = 1.00</math></p>									

62	20418767279	NEGOCIACIONES HAROL S.E.I.R.L.	Observación	Específico	III	3.4	-	<p>3.4 Términos de Referencia (FP Chinchipe) o Para el Nutricionista piden que su título ¿ Nutrición Humana o Bromatólogo, solicitamos ampliar a Nutrición y Dietética.</p> <p>o Para el Almacenero piden estudios técnicos o referenciales al manejo del Kardex, solicitamos suprimir los estudios técnicos o manejo de Kardex, debería solicitarse solo la experiencia específica para este personal o suprimir los referidos estudios.</p> <p>o Para el Cocinero piden constancia o certificado emitido por el Ministerio de Educación que corresponda a formación en capacidad de preparar desayunos, almuerzos y cena. Al respecto no existen títulos o institución que emita constancias indiquen formación en capacidad de preparar desayunos, almuerzos y cena, agradeceremos suprimir el texto.</p>	<p>- Se amplía a ampliar a Nutrición y Dietética.</p> <p>- En relación al almacenero, se mantiene tal como se especifica en los TDR'S.</p> <p>- En relación al cocinero, se mantiene tal como se especifica en los TDR'S.</p>	
68	10475093751	IDROGO CIEZA SEGUNDO HECTOR	Observación	Específico	3.2	C	25	<p>En las bases administrativas, específicamente en el numeral 3.2- REQUISITOS DE CALIFICACION ¿ FORMACION ACADEMICA DEL PERSONAL CLAVE, el comité de selección ha establecido que la formación académica del personal clave nutricionista pueda ser: NUTRICION HUMANA, NUTRICIONISTA BROMOTOLOGO, NUTRICION Y DIETETICA. En relación a dicho extremo y en cumplimiento de las bases estándar, solicitamos al comité de selección se sirva incluir el término ¿U OTRA DENOMINACION PROPIA DEL TITULO¿, el mismo que puede variar de acuerdo al centro de estudios donde el personal clave haya estudiado, pues ello resulta razonable al considerar que puede existir universidades que no necesariamente emiten sus títulos bajo las tres (3) denominaciones descritas en las bases, sino con otras denominaciones, siempre que estén estrictamente relacionadas a la carrera profesional de NUTRICION de acuerdo a lo solicitado en las bases administrativas por las áreas usuarias.</p>	<p>Que, después de merituar y evaluar en forma integral la presente observación en referencia al cuestionamiento planteado por el participante, se puede afirmar que la misma resulta razonable, teniendo en consideración que existen universidades que emiten títulos a sus profesionales nutricionistas con denominaciones distintas a lo requerido en las presentes bases; siempre que estén estrictamente relacionadas a la carrera profesional de NUTRICION y con el único propósito de propiciar la mayor participación de potenciales postores se sugiere al Colegiado ACOGER la presente observación.</p>	<p>siempre que estén estrictamente relacionadas a la carrera profesional de NUTRICION y con el único propósito de propiciar la mayor participación de potenciales postores</p>

ABSOLUCION DE CONSULTA Y OBSERVACIONES ACOGIDAD Y ACOGIDAS PARCIALMENTE

56	20418767279	NEGOCIACIONES HAROL S.E.I.R.L.	Observación	Específico	III	3.4	-	<p>3.4 Términos de Referencia (EP Cañete)</p> <p>En el numeral 12.2.2 ¿ Infraestructura estratégica (Almacén, panadería, cámara frigorífica) no establece su ubicación? Por ende, se solicita establecer en las Bases Integradas que el postor debe contar con su infraestructura ubicada en la provincia de Lima.</p> <p>3.4 Términos de Referencia (EP Cañete)</p> <p>En el Anexo A de los TDR de Cañete, en el párrafo final del numeral 5.2; detallando los alimentos a utilizar en base a unos cuadros de alimentación para internos y personal de seguridad. (Cuadros N° 01 y 02).</p> <p>Al respecto se presenta la observación; toda vez que existen épocas en el año donde se escasean los alimentos y por ende su precio sube por las nubes como por ejemplo en semana santa el precio del pescado se dispara y por otros factores como por fenómeno del niño se escasean los limones y tanto otros productos.</p> <p>Por ende se solicita, que al momento de Integrar las bases se debe establecer en pie de página en cada cuadro de Dosificación de Alimentos, se debe establecer que para la utilización de insumos para la elaboración de los alimentos de los comensales internos y personal de seguridad se tendrá en consideración la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos en el mercado para su inclusión en los menús, utilizándose sus equivalentes ante la escases de los alimentos, respetando su equivalencia de sus Kilocalorías.</p>	<p>Higiénico Sanitario de Almacenes vigente                  ¿ Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento y de Manipulación, vigente.                  (Los dos últimos certificados otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL- Instituto Nacional de la Calidad).</p>
59	20418767279	NEGOCIACIONES HAROL S.E.I.R.L.	Observación	Específico	III	3.4	-	<p>Después de evaluar de forma integral la presente observación, se precisa que debe estar ubicado en el departamento de Lima. En base a lo antes expresado nosotros como área usuaria, se sugiere al colegiado SE ACOGE PARCIALMENTE la presente observación.</p> <p>Este colegiado después de evaluar de forma integral la presente observación, se indica detalla que de conformidad con lo en la Normativa de Contrataciones donde se establece que el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, señala que, aceptándose únicamente la variación de la utilización de algún producto alimenticio; que esta consignado en el cuadro de la población penal, con su respectivo sustituto alimenticio de iguales o superiores cantidades de macronutrientes y calorías, ante la escases en el mercado del insumo alimenticio, que esté debidamente motivada y sustentada, debiendo ser comunicado por parte del contratista a la administración del establecimiento penitenciario con la debida anticipación SE ACOGE PARCIALMENTE.</p>	<p>se precisa que debe estar ubicado en el departamento de Lima.</p>

ABSOLUCION DE CONSULTA Y OBSERVACIONES ACOGIDAD Y ACOGIDAS PARCIALMENTE

<p>72</p>	<p>10475093751</p>	<p>IDROGO CIEZA SEGUNDO HECTOR</p>	<p>Observación</p>	<p>3.2</p>	<p>c</p>	<p>25</p>	<p>En las bases administrativas, específicamente en el numeral 3.2- REQUISITOS DE CALIFICACION ¿ INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA, se está solicitando que los postores acrediten la disponibilidad de 01 almacén para alimentos perecibles y no perecibles; el mismo que refiere que se UTILIZARA PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EXTERNAMENTE AL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO, debiendo adjuntar i) COPIA DE LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO, ii) COPIA DE LA CERTIFICACION PGH, VIGENTE OTROGADO POR DIGESA iii) COPIA DEL CERTIFICADO DE INSPECCION HIGIENICO SANITARIO DEL ALMACEN, iv) COPIA DEL CERTIFICADO DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO VIGENTE. (los dos últimos certificados deben estar otorgados por entidad competente o acreditado ante INACAL ¿ Instituto Nacional de la Calidad)? En relación a dicho requerimiento en principio no se ha definido expresamente la UBICACION GEOGRAFICA DE DICHOS ALMACENES; sin embargo considerando la literalidad del requerimiento (EXTERNAMENTE AL ESTABLECIMIENTO) asumimos que dichos almacenes deben encontrarse ubicados en la misma ciudad de ICA, o CHINCHA o CANETE como para poder tener lógica que se usaran como almacenes externos al establecimiento penitenciario, lo contrario (OTRAS REGIONES) implicaría una práctica de direccionamiento que solo favorecería a determinado proveedor, ya que no existe lógica para solicitar almacenes en otras regiones diferentes al lugar donde se prestara el servicio, o de ser el caso si se permite otras regiones correspondería que dichos almacenes se encuentren ubicados en cualquier región del país; en ese sentido se solicita al comité de selección para que en coordinación con las áreas usuarias, se sirvan PRECISAR EN LAS BASES INTEGRADAS si dichos almacenes deben estar ubicados en el departamento de ICA (que justifique su requerimiento); de no ser así se solicita se SUPRIMA dicho requerimiento, toda vez que no tiene una utilidad significativa en el desarrollo de la ejecución contractual, Maxime si se tiene en cuenta que a consecuencia de dichos requerimientos excesivos y sin sustento ha permitido que en los últimos ocho (8) años su Entidad NO TENGA COMPETENCIA EN SUS PROCEDIMIENTOS DE SELECCION (alimentos), siendo la única oficina regional del INPE que ostenta dicha posición, a diferencia de las demás Oficinas regionales donde la competencia promedio de postores por proceso de selección es cinco (5).</p>	<p>Después de evaluar de forma integral la presente observación, se detalla que de conformidad con la Ley de General de Contrataciones Públicas y modificatoria, establece que el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, por ende; en este caso se requiere que el postor cuente con almacén para alimentos perecibles y no perecibles teniendo en cuenta que los establecimientos penitenciarios poseen un almacén por demás pequeño en consideración a la cantidad de comensales que se cuentan por miles. Que, el postor cuestiona que en las Bases no ha establecido la ubicación geográfica de dicho equipamiento estratégico (Almacén) lo que se precisa que debe estar ubicado en el departamento de Lima o Ica. En base a lo antes expresado nosotros como área usuaria, se sugiere al colegiado ACOGER la presente observación.</p>	<p>Después de evaluar de forma integral la presente observación, se detalla que de conformidad con la Ley de General de Contrataciones Públicas y modificatoria, establece que el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, por ende; en este caso se requiere que el postor cuente con almacén para alimentos perecibles y no perecibles teniendo en cuenta que los establecimientos penitenciarios poseen un almacén por demás pequeño en consideración a la cantidad de comensales que se cuentan por miles. Que, el postor cuestiona que en las Bases no ha establecido la ubicación geográfica de dicho equipamiento estratégico (Almacén) lo que se precisa que debe estar ubicado en el departamento de Lima o Ica. En base a lo antes expresado nosotros como área usuaria, se sugiere al colegiado ACOGER la presente observación.</p>
-----------	--------------------	--	--------------------	------------	----------	-----------	--	---	---

*[Handwritten signature]*

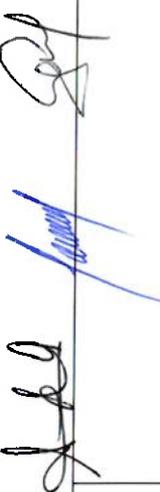
70	10475093751	IDROGO CIEZA SEGUNDO HECTOR	Observación	Específico	3.2	c	25	<p>En las bases administrativas, específicamente en el numeral 3.2- REQUISITOS DE CALIFICACION ¿ EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO, el comité de selección está solicitando la acreditación de tres (3) unidades vehiculares, las mismas que consisten en 01 VEHICULO FRIGORIFICO, 01 VEHICULO ISOTERMICO, y, 01 VEHICULO FURGON, los mismos que refiere deben REUNIR LAS CONDICIONES ADECUADAS DE SALUBRIDAD y además se deben presentar las TARJETAS DE IDENTIFICACION VEHICULAR EN LA OFERTA? En relación a dicho equipamiento solicitado y en relación al término ¿deben REUNIR LAS CONDICIONES ADECUADAS DE SALUBRIDAD? solicitamos la aclaración si se debe presentar algún documento que acredite las condiciones de salubridad o en que etapa se acreditaría dichas condiciones; aunado a ello, no se ha descrito las capacidades MINIMAS de carga de dichas unidades vehiculares, por lo que a efectos de no generar NULIDADES posteriores se solicita se sirvan indicar si se requiere alguna capacidad mínima o máxima de carga y; finalmente, al exigir copia de la tarjeta de identificación vehicular ya se está solicitando expresamente que esa será la forma de acreditación y no necesariamente con otros documentos de acuerdo a las bases estándar, por lo que se solicita se suprima el término TARJETA DE IDENTIFICACION VEHICULAR ¿ TIV y se deje a criterio del postor la forma en la que desea acreditar la DISPONIBILIDAD de dicho equipamiento.</p>	<p>Al respecto, el participante desea saber que se necesita para que las unidades móviles reúnan las condiciones adecuadas de salubridad para lo cual se detalla que deben ostentar con su certificado de fumigación por cada unidad móvil en un periodo no mayor a los 06 meses de la presentación de ofertas y la capacidad mínima de carga de cada unidad móvil es de 3 toneladas y se debe presentar la copia de la tarjeta de identificación vehicular por motivos de seguridad del servicio, teniendo en cuenta el gran clima de inseguridad que se vive actualmente en nuestro país - SE ACOGE EN PARTE</p>	<p>Al respecto, el participante desea saber que se necesita para que las unidades móviles reúnan las condiciones adecuadas de salubridad para lo cual se detalla que deben ostentar con su certificado de fumigación por cada unidad móvil en un periodo no mayor a los 06 meses de la presentación de ofertas y la capacidad mínima de carga de cada unidad móvil es de 3 toneladas y se debe presentar la copia de la tarjeta de identificación vehicular por motivos de seguridad del servicio, teniendo en cuenta el gran clima de inseguridad que se vive actualmente en nuestro país - SE ACOGE EN PARTE</p>
----	-------------	-----------------------------------	-------------	------------	-----	---	----	---	--	--

74	10475093751	IDROGO CIEZA SEGUNDO HECTOR	Observación	Específico	3.2	c	25	<p>En las bases administrativas, específicamente en el numeral 3.2.- REQUISITOS DE CALIFICACION ¿ PANADERIA, del mismo que refiere que los postores deben acreditar la disponibilidad de 01 panadería, de donde se abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario, la misma que deberá contar con la documentación respectiva , debiendo adjuntar i) COPIA DE LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO, ii) COPIA DE LA CERTIFICACION PGH, VIGENTE OTROGADO POR DIGESA Y/O VALIDACION TECNICA DEL PLAN HACCP. En relación a dicho requerimiento, solicitamos al comité de selección para que en coordinación con las áreas usuarias se sirvan precisar expresamente que la PANADERIA deberá encontrarse en CADA LUGAR (DISTRITO) donde se brindara el servicio materia de contratación, ya que lo contrario (que se encuentren ubicadas en otros lugares) implicaría una práctica restrictiva para favorecer a determinado proveedor, toda vez que no cumpliría con la finalidad para la cual se está requiriendo dicha panadería. En ese sentido, se solicita que se precise EXPRESAMENTE EN LAS BASES INTEGRADAS que la panadería debe estar ubicada en cada lugar (DISTRITO) donde se brindaran los servicios de alimentación y/o en su defecto de no ser así, se solicita se SUPRIMA dicho requerimiento al constituir una clara barrera para limitar la competencia en el procedimiento de selección. Máxime si como se ha explicado que a consecuencia de dichos requerimientos excesivos y sin sustento ha permitido que en los últimos ocho (8) años su Entidad NO TENGA COMPETENCIA EN SUS PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN (alimentos), siendo la única oficina regional del INPE que ostenta dicha posición, a diferencia de las demás Oficinas regionales donde la competencia promedio de postores por proceso de selección es cinco (5).</p>	<p>Que, de conformidad con la normativa de Contrataciones del Estado, donde se establece que el área usuaria es responsable de formular adecuadamente su requerimiento de sus servicios en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones.</p> <p>Que, el requerir una infraestructura estratégica se requiere que el postor cuente con una panadería a fin de que se provea de pan para los comensales de los establecimientos penitenciarios.</p> <p>Que, el postor cuestiona que en las Bases no ha establecido la ubicación geográfica de dicha infraestructura estratégica (Panadería) lo que se precisa que debe estar ubicado en el departamento de Lima o Ica.</p> <p>En base a lo antes expresado nosotros como áreas usuarias, sugerimos al colegiado ACOGER EN PARTE la presente observación.</p>	76	10475093751	IDROGO CIEZA SEGUNDO HECTOR	Observación	Específico	12	10	<p>En los Términos de Referencia ¿ TDR, específicamente en los REQUISITOS DE CALIFICACION ¿ EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO, del Establecimiento Penitenciario de ICA, se está solicitando como Equipamiento que los postores acrediten UNA CAMARA FRIGORIFICA, la misma que DEBERA ESTAR DENTRO DEL E.P. DE ICA para la conservación de alimentos frescos perecibles? En relación a ello, se solicita al comité de selección para que, en coordinación con el área usuaria, se sirvan DISPONER EXPRESAMENTE en las bases que SE NOS FACILITARA A LOS POSTORES EL INGRESO DE UNA CAMARA FRIGORIFICA A LAS INSTALACIONES DE DICHO PENAL y de esta manera cumplir con dicho requerimiento y así poder CUMPLIR CON ESA EXIGENCIA, ya que al no encontrarse prestando algún servicio en dicho establecimiento NO PODEMOS CONTAR CON DICHA CAMARA FRIGORIFICA DENTRO DEL PENAL DE ICA. Aunado a lo anterior, se puede identificar que existe espacio suficiente para poder instalar la cámara frigorífica dentro de las instalaciones de los EE.PP, por lo que carece de sentido que adicionado a dichas cámaras frigoríficas que se instalaran en el EE.PP. se tenga que solicitar otras cámaras frigoríficas de manera externa de acuerdo a las bases administrativas.</p>	<p>Que, después de evaluar la presente observación en forma integral se concluye que la misma ostenta razonabilidad y congruencia, debiéndose corregir al momento de integrarse las Bases modificándose el requerimiento debiéndose quedar establecido que la Cámara Frigorífica debe estar ubicado en el departamento de Lima o Ica.</p> <p>En base a lo antes expresado nosotros como áreas usuarias, sugerimos al colegiado ACOGER EN PARTE la presente observación.</p>	<p>Que, después de evaluar la presente observación en forma integral se concluye que la misma ostenta razonabilidad y congruencia, debiéndose corregir al momento de integrarse las Bases modificándose el requerimiento debiéndose quedar establecido que la Cámara Frigorífica debe estar ubicado en el departamento de Lima o Ica.</p> <p>En base a lo antes expresado nosotros como áreas usuarias, sugerimos al colegiado ACOGER EN PARTE la presente observación.</p>
----	-------------	-----------------------------------	-------------	------------	-----	---	----	--	---	----	-------------	-----------------------------------	-------------	------------	----	----	--	---	---

*[Handwritten signature]*

77	10475093751	IDROGO CIEZA SEGUNDO HECTOR	Observación	Específico	12	12	10	<p>En los Términos de Referencia ¿ TDR, específicamente en los REQUISITOS DE CALIFICACION ¿ INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA, del Establecimiento Penitenciario de ICA, se está solicitando como Infraestructura estratégica que los postores acrediten un (01) ALMACEN PARA ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES, la misma que DEBERA ESTAR DENTRO DEL E.P. DE ICA, asimismo se puede desprender que dicho almacén debe contar con LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO, CERTIFICACION PGH, CONTAR CON CERTIFICACION HIGIENICO SANITARIO Y CERTIFICADO DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION. En relación a dicho requerimiento se solicita al comité de selección para que en coordinación con el área usuaria se sirvan DISPONER un ambiente en los EE.PP. para que los postores podamos tramitar toda la documentación requerida y de esta manera poder participar en dicho procedimiento de selección, ya que al no encontramos prestando algún servicio en dichos establecimientos penitenciarios no podríamos cotar con almacenes dentro de dichos establecimientos penitenciarios. Sin perjuicio de lo expuesto se desprende que en realidad los EE.PP. si cuentan con ambientes para poder ser usados como ALMACENES y que requerir almacenes externos (de acuerdo a las bases administrativas) implica un completo direccionamiento a determinado postor que ha contratado con dicha Entidad.</p>	<p>Que, después de evaluar la presente observación en forma integral se concluye que la misma ostenta razonabilidad y congruencia, debiéndose corregir al momento de integrarse las Bases modificándose el requerimiento debiéndose quedar establecido que el Almacén para viveres perecibles y no perecibles deben estar ubicado en el departamento de Lima o Ica.</p> <p>En base a lo antes expresado nosotros como área usuaria, se sugiere al colegiado ACOGER EN PARTE la presente observación.</p>	<p>antes expresado nosotros como áreas usuarias, sugerimos al colegiado ACOGER EN PARTE la presente observación.</p> <p>Que, después de evaluar la presente observación en forma integral se concluye que la misma ostenta razonabilidad y congruencia, debiéndose corregir al momento de integrarse las Bases modificándose el requerimiento debiéndose quedar establecido que el Almacén para viveres perecibles y no perecibles deben estar ubicado en el departamento de Lima o Ica.</p> <p>En base a lo antes expresado nosotros como áreas usuarias, se sugiere al colegiado ACOGER EN PARTE la presente observación.</p>
----	-------------	-----------------------------------	-------------	------------	----	----	----	--	--	---

ABSOLUCION DE CONSULTA Y OBSERVACIONES ACOGIDA Y ACOGIDAS PARCIALMENTE

	<p>En los Términos de Referencia ¿ TDR, específicamente en el numeral 19, se establece la IMPLEMENTACION DE RECOMENDACION DE AUDITORIA, la misma que consiste en acreditar la unidad vehicular que utilizará para el cumplimiento del servicio, el mismo que deberá reunir las condiciones de salubridad e higiene. En relación a ello, solicitamos al comité de selección para que en coordinación con las áreas usuarias, se sirvan establecer en las bases integradas que se permitirá el INGRESO DE UNIDADES VEHICULARES CON CAMARAS, debido a que las unidades vehiculares con las que cuenta mi representada han sido adquiridas desde fábrica con dicho equipamiento, asimismo considerando la especialidad y complejidad del servicio dichas cámaras podrían ayudar a identificar algunos hechos mantenidos por parte de terceras personas al intentar incluir algún artículo o sustancia prohibida para que ingresen en dichas unidades vehiculares hacia las instalaciones del EE.PP.</p>	<p>17</p>	<p>19</p>	<p>19</p>	<p>Observación</p>	<p>Observación</p>	<p>IDROGO CIEZA SEGUNDO HECTOR</p>	<p>10475093751</p>	<p>78</p>	<p>Que, después de evaluar en forma integral la presente observación en referencia al cuestionamiento planteado por el participante; se puede afirmar que la misma resulta razonable, teniendo en consideración que respecto a las unidades móviles se aceptarán las requeridas (01 VEHICULO FRIGORIFICO, 01 VEHICULO ISOTERMICO, y, 01 VEHICULO FURGON) cuenten o no con cámaras de seguridad y con el único propósito de propiciar la mayor participación de potenciales postores. Se sugiere al Colegiado ACOGER EN PARTE la presente observación.</p>	<p>Que, después de evaluar en forma integral la presente observación en referencia al cuestionamiento planteado por el participante; se puede afirmar que la misma resulta razonable, teniendo en consideración que respecto a las unidades móviles se aceptarán las requeridas (01 VEHICULO FRIGORIFICO, 01 VEHICULO ISOTERMICO, y, 01 VEHICULO FURGON) cuenten o no con cámaras de seguridad y con el único propósito de propiciar la mayor participación de potenciales postores. Se sugiere al Colegiado ACOGER EN PARTE la presente observación.</p>
<p>En los Términos de Referencia ¿ TDR, específicamente en el numeral 11, se ha descrito el perfil y cantidad del personal clave y no clave para la presente contratación; así como UNICO PERSONAL CLAVE SE SA SOLICITADO A EL(LA) NUTRICIONISTA, entendiéndose que el representante almacenero, cocinero, asistente de comedor, ayudante de cocina y personal de limpieza son PERSONAL NO CLAVE. En relación al personal no clave, de la revisión integral de las bases administrativas y de los TDR, no se evidencia cual sería la etapa de presentación de sus documentos, por lo que a efectos de evitar interpretaciones subjetivas, se solicita al comité de selección para que en coordinación con las áreas usuarias, precisen en las bases cual será la oportunidad de acreditar el perfil de personal NO CLAVE o en su defecto si es que no existe la necesidad de acreditarlo, también se establezca en las bases integradas.</p>	<p>09</p>	<p>11</p>	<p>11</p>	<p>Observación</p>	<p>Observación</p>	<p>IDROGO CIEZA SEGUNDO HECTOR</p>	<p>10475093751</p>	<p>79</p>	<p>Que, de conformidad la normatividad de Contrataciones del Estado, donde se establece que el área usuaria es responsable de formular adecuadamente su requerimiento de sus servicios en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones. Que, ante la inquietud del postor de conocer el momento de acreditar a su personal externo (clave o no clave) se precisa que lo deberá acreditar en la presentación de su oferta técnica. Si en el caso que la empresa desea contar con internos como ayudante de cocina y limpieza (personal no clave), deberá presentar Carta de Compromiso de Personal interno a la presentación de su propuesta técnica o en el caso de contar personal externo (como ayudante de cocina y limpieza) la documentación completa será presentada en su oferta técnica. En base a lo antes expresado nosotros como áreas usuarias, sugerimos al Colegiado ACOGER EN PARTE la presente observación.</p>	<p>En base a lo antes expresado nosotros como áreas usuarias, sugerimos al Colegiado ACOGER EN PARTE la presente observación.</p>	

ABSOLUCION DE CONSULTA Y OBSERVACIONES ACOGIDA Y ACOGIDAS PARCIALMENTE

80	10475093751	IDROGO CIEZA SEGUNDO HECTOR	Observación	Especifico	3.2	c	25	<p>De la verificación integral de las bases administrativas y de los TDR que conforman dicho expediente de contratación, NO SE OBERVA algún extremo relacionado a la CANTIDAD DE CONSORCIADOS Y SUS PORCENTAJES DE PARTICIPACION EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE SELECCION; Al respecto y con la finalidad de que no se generen nulidades posteriores, solicitamos al comité de selección para que en coordinación con las áreas usuarias se silvan definir y precisar en las bases integradas si es que existiría número máximo de consorciados y su porcentaje de participación o en su defecto precisar si es que no resulta aplicable en el presente procedimiento de selección al ser una facultad de la Entidad,</p>	<p>Que, de conformidad la normatividad de Contrataciones del Estado, donde se establece que el área usuaria es responsable de formular adecuadamente su requerimiento de sus servicios en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones. Que, en base a lo antes expresado nosotros como áreas usuarias, sugerimos al colegiado ACOGER EN PARTE la presente observación. El número máximo de consorciados es de 02 integrantes. - El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 10% - Porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 80 %.</p>	<p>Que, de conformidad la normatividad de Contrataciones del Estado, donde se establece que el área usuaria es responsable de formular adecuadamente su requerimiento de sus servicios en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones. Que, en base a lo antes expresado nosotros como áreas usuarias, sugerimos al colegiado ACOGER EN PARTE la presente observación. El número máximo de consorciados es de 02 integrantes. - El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 10% - Porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 80 %.</p>
----	-------------	-----------------------------------	-------------	------------	-----	---	----	--	---	---

**TERMINOS DE REFERENCIA**

**SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD Y SALUD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA DE LA ORL-INPE.**

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Servicio de alimentación para los internos y personal INPE que cumple funciones de 24 x 48 horas, del Establecimiento Penitenciario de Ica de la ORL-INPE.

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

Proveer de alimentación saludable a los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas, del establecimiento penitenciario de Ica de la ORL-INPE, en las mejores condiciones de higiene y salubridad.

**3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar el "Servicio de alimentación para los internos y personal INPE que labora 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Ica de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario".

**4. ANTECEDENTES:**

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

**5. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
ICA	CASERIO CACHICHE S/N ICA – ICA - ICA

**6. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según detalle:**

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
ICA	INTERNOS	Ración	5542	365	2'022,830
	INTERNAS	Ración	200	365	73,000
	NIÑOS	Ración	10	365	3,650
	INTERNOS DE PROGRAMAS	Ración	40	365	14,600
	PERSONAL INPE (24 X 48)	Ración	65	365	23,725
<b>TOTAL DE RACIONES ANUALES</b>					<b>2'137,805</b>

**7. RESULTADOS ESPERADOS**

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48 horas) del Establecimiento Penitenciario de Ica de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

  
 NICOLÁS CAJAS OSORIO  
 ADMINISTRADOR  
 E.P. ICA

  
 PAOLA J. MARROQUIN CAMARGO  
 MÉDICO JEFE - CMP. 43705  
 ÁREA SALUD

  
 MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
 C. B. ALFREDO FABIAN MARTÍNEZ  
 DIRECTOR  
 E.P. ICA

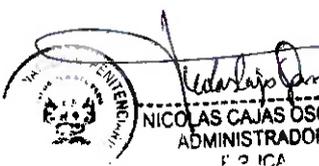
254

- a) Internos y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario, sustentados en criterios normativos que los regulan.
- b) De corresponder Internos del **Programa Control de Tuberculosis (PCT)**, **Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS)**, internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista o quien haga sus veces, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.<sup>1</sup>
- c) Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia **aptos para consumo humano** y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas:
  - ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
  - ✓ Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF y sus modificatorias.
  - ✓ Decreto Legislativo N° 654, Código de Ejecución Penal
  - ✓ Decreto Supremo N° 007-98-SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Ministerio de Salud.
  - ✓ Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos.
  - ✓ Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM, "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva".
  - ✓ Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
  - ✓ Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA - "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva".
  - ✓ "Codex Alimentarius. Normas internacionales de los alimentos", emitido por la FAO, Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura.
  - ✓ CAC/RCP N° 39-1993, aprobando el "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades", emitido por la FAO, Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura.
  - ✓ Directiva N° 010-2008-INPE, denominada "Guía de Procedimiento y de Buenas Prácticas para la Manipulación de Alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE", aprobada por Resolución Presidencial N° 518-2008-INPE/P de fecha 29 de agosto de 2008.
- d) Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos y personal de seguridad y salud (24x48 horas) del Establecimiento Penitenciario de Ica de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.
- e) Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.

## 8. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El servicio de alimentación para internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciarios de Ica de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 365 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

<sup>1</sup> Recomendación del OCI – Conclusión N° 9, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-INPE/05

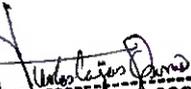
  
NICOLAS CAJAS OSORIO  
ADMINISTRADOR  
P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
P. ICA  
Dr. Paola F. Naranjo Carnal  
MEDICINA GENERAL, 43/05

  
MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
CPC FERNANDO FARFÁN MARTÍNEZ  
DIRECTOR  
P. ICA

## 9. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

- 9.1 La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Ica de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos – ECA, integrado por el Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces, quienes son responsables de dar la conformidad, basado en el informe de la Nutricionista o quien haga sus veces. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contase con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.
- 9.2 El ECA, verificará en forma continua la prestación del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficios del buen desarrollo del servicio de alimentación.
- 9.3 El Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:
- Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista, basado en la aprobación del nutricionista o quien haga sus veces.
  - Controlará que el contratista, publique el menú tanto para la población penal como para el personal de seguridad y salud, en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados por el equipo de control, la pizarra será proporcionada por el contratista.
  - Verificará que el contratista, emplee la cantidad de alimentos que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
- 9.4 Asimismo, el Equipo de Control de Alimentos, deberá:
- Verificar que el contratista, cumpla con la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01 y 02) de alimentos descritos en el Anexo A.
  - Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas, además del codex alimentarius.
  - Verificar que el contratista, cumpla con tener limpios e higiénicos los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias.
  - Verificar que el contratista, cumpla con mantener los ambientes de cocina y comedor debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
  - Verificar que el contratista, cumpla con tener y distribuir las raciones alimenticias para internos, niños (as) y personal INPE en el horario establecido.
  - Verificar que el contratista, cumpla con tener el menaje y equipos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) limpios y en buen estado de conservación y uso.
  - Verificar que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero, los ayudantes de cocina y representante-almacenero del contratista, cuenten con carné sanitario y utilicen la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y mascarillas; se deberá tener en cuenta la actividad que esté desarrollando y en los casos que amerite (uniformes y guantes). En el caso del Nutricionista del contratista, deberá contar con carnet sanitario y habilidad profesional vigente.
  - Verificar que el Personal de Seguridad del establecimiento penitenciario de Ica cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conformante del equipo de cocina del contratista, de acuerdo a la normativa de seguridad vigente. (Sistema de Registro Biométrico); teniendo en consideración en casos extremo o fortuito el manejo del cuaderno de control de asistencia.
  - Verificar que el contratista, cumpla con la cantidad y permanencia de su personal externo.

  
NICOLAS CAJAS OSORIO  
ADMINISTRADOR  
E P ICA

  
MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
Padilla Matroquin Camargo  
JEFE DE AREA  
AREA SALUD

  
MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
C.P.C. ALFREDO J. FARFÁN MARTÍNEZ  
DIRECTOR

252

- j) Verificar que el contratista, deposite los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de las raciones alimenticias en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el centro de acopio principal de desechos sólidos del servicio de alimentación. El centro de acopio deberá ser un espacio aislado y cerrado, a fin de evitar la proliferación de gérmenes y vectores.
- k) Verificar que el Representante-Almacenero del Contratista porte su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.
- l) Verificar que el personal del contratista cuente con sus carnets de sanidad y constancias o certificados de capacitación actualizadas.
- m) Verificar que el contratista cumpla con realizar cada 03 meses acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, si fuese necesario extraordinariamente deberá implementar acciones de control de plagas según la ocasión debiendo expedirse el respectivo Certificado de desratización y desinsectación por la empresa que realizó el servicio.

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

### ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA

#### INTERNOS (AS)

DESAYUNO : 07:00 a 07:45 horas  
 ALMUERZO : 12:00 a 13:00 horas  
 CENA : 16:00 a 17:00 horas

#### PERSONAL INPE

DESAYUNO : 07:30 a 08:30 horas  
 ALMUERZO : 13:00 a 14:00 horas  
 CENA : 17.30 a 19:30 horas

**Nota:** En situaciones fortuitas, hechos debidamente justificados, por razones de seguridad podrán ser variados estos horarios.

- 9.6 El Director General, El Administrador, Jefe de Logística de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados; de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en Actas las cuales constituirán
  - 9.7 sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan. Asimismo, los citados funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
  - 9.8 El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer expresamente a los funcionarios correspondientes, 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. Los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades de existir observaciones al servicio enmarcadas dentro de las causales de aplicación de penalidad, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
  - 9.9 El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de realizar la supervisión al servicio alimentario y de esta manera garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.
- 10. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR DE LAS RACIONES.**
- 10.1 El costo de servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
  - 10.2 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A1.


  
 NICOLAS CAJAS OSORIO  
 ADMINISTRADOR  
 E P ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
 Paola G. Marquín Camargo  
 MEDICUJEFE CAMP. 43705  
 AREA SANITUD


  
 MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
 C.P.C. ALFREDO J. PARFAN MARTINEZ  
 DIRECTOR  
 E.P. ICA

- 10.3 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- 10.4 Para el caso del abastecimiento del pan, la empresa deberá brindar todos los días a los comensales como parte de la alimentación, el contratista deberá abastecerse de dicho producto de una panadería ubicada dentro de la jurisdicción, que cuente con licencia de funcionamiento y certificados de PGH vigente; si el E.P. Ica contara con una panadería se podría realizar un convenio a favor del programa cárceles productivas.
- 10.5 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 Peruanas como Norma Técnica Sanitaria para de Servicios de Alimentación Colectivos Resolución Ministerial 173- MINSa / 2021/ DIGESA entre otras.
- 10.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Ica de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 10.7 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos.
- 10.8 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 ("Norma Técnica Sanitaria para de Servicios de Alimentación Colectivos" Resolución Ministerial 173- MINSa / 2021/ DIGESA.
  - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad, debiendo el contratista realizarlo en coordinación con el Equipo de Control de Alimentos (ECA) y la OR Lima, por lo menos 02 veces al año (01 cada 06 meses), con la finalidad de determinar su inocuidad (que la ración sea apta para consumo humano), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de las superficies vivas e inertes del servicio alimentario y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad INACAL, utilizando la norma nacional y/o internacional vigente. El costo será asumido íntegramente por el Contratista.
  - Las raciones alimenticias a elaborarse estarán descritas en la programación Relación de Menús acompañado 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; Formato B del Anexo A1).
- 10.9 Que el contratista ingrese en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano para ello deberá presentar certificados de calidad, el Nutricionista del E. P. Ica verificará estos certificados de calidad dos veces al año, y posterior a ello enviará dichos certificados a la Unidad de Administración.
- 10.10 En cuanto al transporte de los alimentos crudos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.
- 10.11 El contratista deberá presentar las guías de remisión de alimentos, u otros documentos que verifiquen la cantidad de alimentos que ingresan al E.P. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.
- 10.12 Para la procedencia de las carnes y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimentarias, el Contratista deberá presentar certificados de calidad, u otro documento de verificación según corresponda:

  
NICOLAS CAJAS OSORIO  
ADMINISTRADOR  
E.P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
Paola J. Morán Camargo  
MÉDICO N.º C. M.P. 43705  
AR. 15.11.10

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
C.R.C. ALFREDO J. FERRER MARTÍNEZ  
DIRECCIÓN  
E.P. ICA

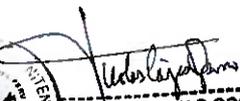
- La carne de res, pollo, cerdo, etc. deberán ser frescos y/o congelados aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA, el Contratista remitirá el certificado de calidad y/o sanidad correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados; tales certificados deberán ser verificados por el Nutricionista del Establecimiento Penitenciario de Ica, para luego ser elevados por este a la Administración del E.P.
  - 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 presentaran 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.
- 10.13 El contratista deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes relacionadas al servicio de alimentación.
- 10.14 Ante casos fortuitos que se puedan presentar en el abastecimiento de los insumos necesarios para la preparación del menú aprobado, el contratista solicitará por escrito ante las autoridades del penal, con el sustento respectivo, la modificación de la programación de menú, en cada oportunidad que el problema de desabastecimiento en el mercado se presente.
- 10.15 El Contratista deberá proporcionar, en cantidad suficiente y en óptimas condiciones los equipos electrónicos, muebles, enseres, menajes, utensilios y otros artículos necesarios para la elaboración de las raciones alimenticias; además el Contratista deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros, las conexiones de combustible deben recibir mantenimiento de manera constante.
- 10.16 La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario; pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.
- 10.17 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina – almacén (paredes, pisos, mayólicas, etc.), equipos y mobiliarios asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
- 10.18 El contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC y tipo K de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.
- 10.19 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:

**S/. 0.0298 E.P. ICA**

Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del Valor Estimado.

- 10.20 El Contratista, una vez otorgada la buena pro, podrá contar con personal interno para cubrir el puesto de ayudante de cocina y/o ayudante de limpieza, según lo que disponga el Consejo Técnico Penitenciario del EP, para ello deberá presentar una Carta Simple dirigida al Director del E.P. Ica solicitando la cantidad de internos que necesita su empresa, conforme el número de personal requerido (cuadro N° 01). Se contará con 20 días hábiles como plazo máximo, para contar con el Acta de Aprobación del Consejo Técnico Penitenciario, en caso exceda el tiempo, el contratista deberá completar el número de trabajadores con personal externo que cumplan los requerimientos que se solicitan.

Al inicio de la ejecución del Contrato de la ejecución contractual cuando el personal constituido por internos no cuente con las capacitaciones solicitadas y/o el carné sanitario vigente, estas deberán ser

  
**NICOLAS CAJÁS OSORIO**  
ADMINISTRADOR  
E.P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

  
Dra. Paola J. Marín Camarero  
MEDICO JEFE CAMP 43705  
ÁREA SALUD  
E.P. ICA



MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

  
C.P.C. ALBERTO FARFÁN MARIN  
DIRECTOR  
E.P. ICA

- gestionadas por el contratista dentro de un plazo de 10 días hábiles. Los internos que laboren en las cocinas podrán ser reemplazados durante la ejecución contractual.
- 10.21 El contratista mantendrá el número requerido de ayudantes de cocina y personal de limpieza (23 internos en total, incluido las personas con descanso físico semanal)
- 10.22 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores externos a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, antes del inicio de la ejecución contractual con la finalidad de poner de conocimiento al Personal de Seguridad del Establecimiento Penitenciario.
- 10.23 El Contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros a sus trabajadores que laboran en el servicio de alimentación. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 10.24 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa.
- Para los ayudantes de cocina y ayudantes de limpieza (internos) deberá incluir los siguientes documentos: Documento de autorización, Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento.
  - Para el personal externo del contratista (Nutricionista, Representante-Almacenero, Cocinero y otros), el Expediente contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Único Laboral para Jóvenes (CERTIJOVEN), copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia de Constancia o Certificados de capacitación para preparar desayuno, almuerzo y cena (cocinero) y los documentos del representante-almacenero; dichos documentos serán archivados en su respectivo folder o archivador según el caso, los mismos que servirán como antecedentes, sin la necesidad de actualizarlos acogiendo el Principio de economía (excepto el carnet sanitario, certificados de capacitación y en caso del nutricionista su habilidad profesional).
- 10.25 El contratista deberá remitir una copia de los documentos que se actualizan de cada uno de sus trabajadores (externos e internos) a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia (constancias de capacitación, carnet sanitario y en el caso del nutricionista, la habilidad profesional). Con respecto a los carnets sanitarios originales deberán permanecer bajo custodia del Representante- Almacenero del contratista.
- 10.26 El contratista debe contar con la participación de su personal: 01 Nutricionista (personal clave), 01 representante-almacenero, 01 cocinero y 01 asistente de comedor, dicho personal deberá cumplir de lunes a sábado, una jornada laboral ordinaria completa (08 horas) y los días domingos y feriados, bastará contar con la presencia de un cocinero en dicho horario.
- 10.27 El Personal clave y otro personal externo del contratista, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los términos de referencia para lo cual, el contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Administración del Establecimiento Penitenciario para ser remitido a la Administración de la ORL-INPE para su evaluación, con una anticipación de 72 horas al inicio de sus actividades, se exceptúa en casos de situaciones fortuitas; de cumplir con el perfil requerido, será comunicado al contratista y a la Dirección del establecimiento penitenciario. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al contratista, no autorizando el ingreso del personal reemplazante.
- Cuando el contratista no cuente con personal requerido en los términos de referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal mínimo requerido, durante la ejecución del servicio.
- 10.28 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, y de la remuneración a su personal, conforme al D.S. N° 003-97-TR y DS 001-96-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.
- 10.29 El contratista en el caso que cuente con internos para las labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación deberá hacer entrega mensual al Área de Trabajo del

  
NICOLAS CAJAS OSORIO  
ADMINISTRADOR  
E P ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
Paola J. Varroquin Camargo  
Médico Jefe - CMP 43705  
ÁREA SALUD

  
MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
C.P. ALEJANDRO MARTÍN MARTÍNEZ  
DIRECTOR  
E P ICA  
Página 7 de 28

- Establecimiento Penitenciario, la copia del reporte de planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados, y el contrato respectivo de vinculación laboral.
- 10.30 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/redecillas para mujeres y delanteras impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo 02 juegos al año.
  - 10.31 El contratista se compromete, durante su permanencia en las instalaciones del INPE, a 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 y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume el Personal que comete el acto ilícito. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
  - 10.32 De detectarse el ingreso o salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigente, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta de Incautación o Decomiso.
  - 10.33 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 esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Lima. Si en el término de siete (07) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
  - 10.34 El contratista realizará de manera trimestral (cada tres meses), acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo Certificado de Desratización y Desinsectación por la empresa que realizó el servicio.
  - 10.35 El contratista cumplirá con lo prescrito en el Principio de Sostenibilidad ambiental y social, contemplado en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que "La contratación pública debe considerar criterios y prácticas que permitan contribuir tanto a la protección medioambiental como social y al desarrollo humano".

## 11. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el empleo de equipo adecuado y personal dotado de un conocimiento específico (Nutricionista, representante-almacenero, cocinero, asistente de comedor de seguridad, ayudante de cocina y personal de limpieza), experiencia y destreza en el oficio, en la cantidad que se detalla:

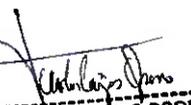
Cantidad del personal propuesto

EE.PP.	Representante- Almacenero	Nutricionista (Personal Clave)	Cocinero	Asistente de Comedor de Seguridad	Ayudante de Cocina (Internos)	Ayudante de Limpieza (Internos)
ICA	1	1	1	1	20	3

### 11.1 Personal externo: Un profesional Nutricionista (\*) clave

#### Perfil

- Título profesional en Nutrición Humana, Nutricionista Bromatólogo o Nutrición y Dietética, colegiado y habilitado.

  
**NICOLAS CAJAS OSORIO**  
 ADMINISTRADOR  
 E.P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
  
**Paola Yampara**  
 MEDICINA  
 ADMINISTRADOR

MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
  
**C.P.C. ALFREDO J. PARRA MARTÍNEZ**  
 DIRECTOR  
 E.P. ICA

- Experiencia laboral mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (como, por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).
- Contar con Certificado y/o Constancia de Capacitación en Programas de Higiene y Saneamiento (PHS).
- Estar en perfectas condiciones de salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá de presentar su Carné Sanitario vigente.

#### 11.2 Personal externo: Un Representante-Almacenero

##### Perfil

- Deberá contar con experiencia en el manejo de almacén en este rubro de alimentación colectivo en entidades públicas o empresas privadas (como, por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).
- Deberá contar con Constancia de Capacitación en Higiene y manipulación de alimentos y/o Programas de Higiene y Saneamiento (PHS), el cual debe estar actualizado.
- Contar con Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos.
- Estar en perfectas condiciones salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente.

#### 11.3 Personal externo: Un (01) Cocinero

##### Perfil

- Constancia o certificados otorgados por el ministerio de educación o entidad privada, con la capacidad de preparar desayuno, almuerzo y cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria.
- Experiencia mínima de un (01) año como Cocinero en la preparación de raciones alimenticias (menús) a un grupo colectivo en entidades públicas o empresas privadas (como, por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).
- Deberá contar con Constancia de Capacitación en cursos de cocina.
- Deberá contar con Constancia de Capacitación en temas Buenas Practicas de Manipulación de alimentos, el cual debe estar actualizado.
- Estar en perfectas condiciones de salud, para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente.

#### 11.4 Personal externo: Asistente de Comedor de seguridad

Experiencia mínima de un (01) año como ayudante de comedor. Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carné Sanitario vigente.

Deberá acreditar con dos (02) certificados y/o constancias la capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.

#### 11.5 Ayudante de cocina: (20 personas)

Podrán ser personas privadas de su libertad (Interno), este deberá ser evaluado y aprobado por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario o podrán ser personal externo.

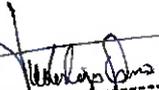
##### Perfil

- Deberá contar como mínimo de 01 Constancias de Capacitación en temas de Higiene y manipulación de alimentos, el mismo debe estar actualizado.
- Estar en perfectas condiciones de salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá presentar su Carné Sanitario vigente.

#### 11.6 Personal de Limpieza (03 personas)

Podrán ser personas privadas de su libertad (Interno), este deberá ser evaluado y aprobado por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario o podrán ser personal externo.

##### Perfil

  
NICOLAS CAJAS OSORIO  
ADMINISTRADOR  
E P ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
Paola J. Marroquin Camargo  
MEDICO JEFE - CMP 43705  
AREA SALUD

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
CFC ALFREDO FARFAN  
DIRECTOR  
E.P. ICA

- Deberá contar como mínimo de 02 Constancias de Capacitación en temas de Higiene y manipulación de alimentos, el mismo debe estar actualizadas.
- Estar en perfectas condiciones de salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá presentar su Carné Sanitario vigente.

## 12. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

### 12.1 Requisitos del postor

- a) Estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) asociado al RUC.
- b) Contar con Registro Único de Contribuyente (RUC) activo
- c) Contar con actividad económica principal el servicio de alimentación para personas.
- d) No encontrarse suspendido para contratar con el Estado.
- e) No tener impedimentos para participar en el procedimiento.

### 12.2 Recursos a ser provistos

#### 12.2.1. Equipamiento

##### A. Equipamiento estratégico

##### Vehículos

El postor deberá poseer para el servicio, con 01 camión frigorífico para carnes, 01 camión isotérmico para vegetales y 01 camión furgón para víveres secos, tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, debiendo acreditar la posesión de las unidades, debiendo contar con la Tarjeta de Identificación Vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos datos del vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil respectivamente).

Asimismo, para el perfeccionamiento del contrato, el Contratista deberá indicar los nombres de sus choferes, así como adjuntar copia simple de las licencias de conducir adecuadas al tipo de vehículo a utilizar, además mediante declaración jurada deberá indicar que el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.

##### Cámara Frigorífica

Una (01) Cámara Frigorífica; deberá estar dentro del E.P. Ica para la conservación de alimentos frescos perecibles, teniendo en cuenta las normas técnicas peruanas que regula la conservación de alimentos.

#### 12.2.2. Infraestructura Estratégica

##### a) Un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles

El Almacén deberá estar dentro del E.P. Ica, con el fin de velar que dicho almacén cumpla con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento
- Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE del CODEX ALIMENTARIUS) vigente, otorgado por DIGESA – Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento y de Manipulación, vigente.

(Los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).

##### b) El postor debe contar con abastecimiento permanente de una Panadería,

- Licencia de funcionamiento o convenio con cárceles productivas del ser el caso
- Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente, otorgado por DIGESA



### 12.2.3. Personal

#### A. Personal clave

Un (01) Nutricionista

El postor deberá señalar el nombre completo del nutricionista, acreditando sus estudios profesionales mediante la presentación de copia simple del título, colegiatura y su habilitación vigente.

- Título profesional en Nutrición Humana, Nutricionista Bromatólogo o Nutrición y Dietética, colegiado y habilitado.
- Experiencia laboral mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).

### 12.2.4. Experiencia del Postor en la Especialidad

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a tres (03) veces el valor estimado, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los últimos 08 años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda

## 13. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

- 13.1 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 trimestralmente en temas referidos a los Principios Generales de Higiene (PGH), Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) entre otros temas relacionados al buen funcionamiento del servicio de alimentación. Dicha capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas.
- 13.2 Las capacitaciones deben efectuarse desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo a la conclusión de cada tema de capacitación, cuya copia será remitida al ECA del EP Ica y archivada por la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario<sup>2</sup>.

## 14. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

- 14.1 La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.
- 14.2 El contratista asumirá el costo de los análisis que determinen las condiciones higiénicas sanitarias de las superficies vivas e inertes del servicio alimentario y el muestreo al azar de las raciones preparadas realizados en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad INACAL (02 veces al año).
- 14.3 El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista, basado en la aprobación del nutricionista o quien haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación

<sup>2</sup> Recomendación N° 7 (punto (ii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05

no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

- 14.4 Con respecto a las raciones alimenticias del Personal de Seguridad que hace guardia en los hospitales, el contratista deberá entregar las raciones alimenticias inocuas en condiciones adecuadas y seguras para su traslado (taper) al Alcaide de servicio del E.P, para su distribución respectiva.
- 14.5 En caso se presente intoxicación por los alimentos brindados por el contratista, este asumirá toda la responsabilidad y los gastos médicos que genere la intoxicación.

## 15. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

La retribución total se efectuará en base a la propuesta Económica del Contratista, incluido el Impuesto General a las Ventas, de ser el caso, transporte, mano de obra y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de alimentación. 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.

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 171° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- La recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y al personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.
- Informe del Nutricionista que brinda la asistencia técnica, y en caso no se contase con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del Área de Salud emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación; y partes diarios respectivos.

## 16. PENALIDADES:

Las Penalidades se aplicaran acorde a los Artículos 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado, debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el director o su Representante- Almacenero, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del Representante-Almacenero o personal encargado del contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta, como mínimo con la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.

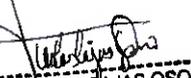
Así mismo las Actas de las Fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos y el Órgano de Control Interno, por supervisión de los servicios de alimentación, tendrán validez para la determinación de penalidad y otras acciones; siempre y cuando este suscrita como mínimo por (01) integrante del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario (Director, Administrador y Nutricionista).

### 16.1.1. Penalidad por mora

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

## 17. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

- a) En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima – INPE, le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto

  
NICOLAS CAJAS OSORIO  
ADMINISTRADOR  
E.P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
  
Paola J. Marroquin  
MEDICO JEFE  
AREA DE SALUD

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
  
U.P. ALFREDO J. PAREDA  
DIRECTOR  
ESTABLECIMIENTO  
Página 12 de 28

243

total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El periodo de retraso se computará en días calendarios, a partir del cuarto día hábil previo al inicio de la quincena a ejecutar. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.01 \times VT$$

P : Penalidad.

VT: Valor total de la quincena, en nuevos soles.

La penalidad total a aplicar al contratista, en el presente caso, se calculará multiplicando la penalidad diaria por el número de días de retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde la relación de menús y el formato de menús respectivo, o en su defecto de los pagos pendientes por cancelar.

- b) En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 9.5 del ANEXO "A", la Oficina Regional Lima – INPE, 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 de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio, o 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 Lima – INPE, 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:

$$P = 0.05 \times VTD$$

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 retraso en la ejecución del servicio, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- d) 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 o incompletos, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar. 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:

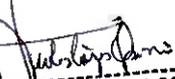
$$P = 0.05 \times VTD$$

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, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- e) 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 Lima aplicará al contratista

  
NICOLAS CAJÁS OSORIO  
ADMINISTRADOR

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

Paola A. Arequipa Cordero  
MEDICINA  
AP. 15111111



MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

ALFREDO LEÓN  
ESTRELLAS  
Página 13 de 28

242

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, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.

- f) 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 Lima, 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, o 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.

- g) 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, almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los alimentos secos, alimentos cocidos con alimentos crudos y otros, la Oficina Regional Lima - INPE, 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.

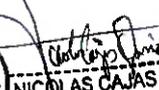
La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- 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 (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano), la Oficina Regional Lima - INPE, 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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

  
NICOLÁS CAJÁS OSORIO  
ADMINISTRADOR  
F P ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
Dra. Paola J. Marcondin  
MEDICO  
F P ICA

  
MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
CPC ALFREDO TORREY  
DIRECTOR  
F P ICA

- i) Por tener mala disposición desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, la Oficina Regional Lima - INPE, 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 o 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 de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido. La Oficina Regional Lima, 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.

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de contrato.

- k) Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal o quien haga sus veces, la Oficina Regional Lima - INPE, 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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- l) Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y otros; sin perjuicio de la subsanación correspondiente, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en 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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

  
NICOLAS CASAS OSORIO  
ADMINISTRADOR  
E P ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
Dr. Pedro J. Marín Gracia  
MEDICO JEFE  
CARRERA 43709  
AF 054333

  
MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
C.P. ALFREDO J. BARRÓN  
CARRERA 43709  
AF 054333  
Página 15 de 28

240

- m) En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia de la totalidad del personal propuesto en el tiempo establecido durante todo el día laboral de 8 horas, durante la ejecución diaria del servicio de alimentación, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial o en casos fortuitos debidamente justificado). 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:

$$P = 0.02 \times \text{VTD}$$

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- n) En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el equipo de control a la programación presentada, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación.

La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Nota: Esta fórmula se aplicará por cada menú no subsanado.

- o) En el caso que el contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará a el Contratista una penalidad correspondiente al 2% 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:

$$P = 0.02 \times \text{VTD}$$

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- p) En los casos que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima – INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con 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 que no acredite la procedencia

  
NICOLAS CAJAS OSORIO  
ADMINISTRADOR  
E P ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
Paola J. Alvarado  
MEDICINA GENERAL  
AFAS 2017/003



MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
CP. ALBERTO J. FARIAS  
DIRECTOR GENERAL  
Página 16 de 28

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

**NOTA:**

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS, debidamente suscritos por el Director o Administrador o Nutricionista o el que haga sus veces, del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del contratista o si este último no estuviere o se negara a firmar, se hará constar en actas; en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- 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.

**18. ADICIONALES ALIMENTICIOS:**

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos y personal INPE (24 x 48 horas) en las siguientes fechas del año:

**Para internos:** (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollo frito, pollada o la plancha).

Día de la Readaptación Social del Interno : 16 de julio  
Navidad : 25 de diciembre

**Para personal INPE:** (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollo frito, pollada o la plancha).

Día del Servidor Penitenciario : 12 de febrero  
Día de la Madre : 2º domingo de mayo  
Día del Padre : 3º domingo de junio  
Fiestas Patrias : 28 de julio  
Navidad : 24 de diciembre  
Año nuevo : 31 de diciembre

**IMPORTANTE:** Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del EP la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista, dicho adicional deberá figurar en la programación del menú en el día festivo, para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal.

Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

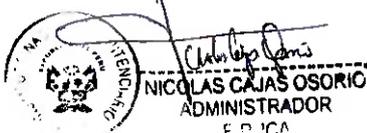
**NOTA:** Los días festivos deberán programar un menú presado a base de pollo, que sumado al adicional equivale a un mínimo de 410 gr.

**19. IMPLEMENTACIÓN DE RECOMENDACIONES DE AUDITORIA (OCI)**

El contratista deberá indicar la unidad vehicular que se utilizará para el cumplimiento del servicio, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo que realizará la prestación del servicio, asimismo el contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.

**Referencia:**

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04  
Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18  
Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04

  
NICOLAS CAJAS OSORIO  
ADMINISTRADOR  
E.P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
  
Paola J. Maldonado Contreras  
Medico N.º 10000043700  
AF. 185111

  
MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
  
C.P.C. ALFREDO J. FLORES  
E.P. ICA  
Página 17 de 28

238

## 20. 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.

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

  
Dra. Paola Camargo Camargo  
MEDICINA - CMP. 43705  
AREA S.T.U.D.

  
NICOLAS CAJAS OSORIO  
ADMINISTRADOR

  
MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
D.F.C. ALFREDO J. PARFÁN  
DIRECTOR

**ANEXO A**

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS**

**PARA EL E.P. ICA**

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,400 kilocalorías y de las internas será no menor a 2,000 kilocalorías para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día, respectivamente.
2. De corresponder el Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los 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 diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica.
3. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

**INTERNO(A):**

<b>DESAYUNO</b> DEL 20% al 30% del VCT	<b>ALMUERZO</b> DEL 50% al 60% del VCT	<b>CENA</b> DEL 15% a 30% del VCT
DE 480 Kcal. A 720 Kcal.	DE 1,200 Kcal. A 1,440 Kcal.	DE 360 Kcal. A 720 Kcal.

**PERSONAL INPE:**

DEL 25% al 35% del VCT	DEL 40% al 60% del VCT	DEL 30% al 45% del VCT
DE 688 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 963 Kcal.

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

**INTERNO(A):**

	<b>PROTEÍNAS</b>	<b>GRASAS</b>	<b>CARBOHIDRATOS</b>
DISTRIBUCION PORCENTUAL	Del 10 al 15 % del VCT.	Del 15 % al 30 % del VCT.	Del 55% al 75% del VCT.
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 240 Kcal. A 360 Kcal.	DE 360 Kcal. A 720 Kcal.	DE 1,320 Kcal. A 1,800 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 60 g A 90 g.	DE 40 g. A 80 g.	DE 330 g. A 450 g.

**PERSONAL INPE:**

	<b>PROTEÍNAS</b>	<b>GRASAS</b>	<b>CARBOHIDRATOS</b>
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 1,513 Kcal. A 2,063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 516 g.


  
*Nicolas Cajas Osorio*  
**NICOLAS CAJAS OSORIO**  
**ADMINISTRADOR**  
 E.P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
*Paola M. Maldonado*  
**Paola Maldonado**  
**MEDICO**  
 Ar.


  
 MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
*Alfredo J. Fajana Martínez*  
**C.P.C. ALFREDO J. FAJANA MARTÍNEZ**  
**DIRECTOR**  
 EPICA

## 5. 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, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de la aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces, dentro de un plazo de (08) días hábiles, las cuales no podrá ser cambiado por ningún motivo, asimismo al no 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 de energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; asimismo se elaborarán en base a los siguientes grupos de alimentos: mezcla láctea y derivados; carnes, vísceras, pescados, huevos, cereales, menestras, tubérculos, frutas y verduras; grasas y azúcares. A continuación, se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia:

### ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A)

	COMBINACIONES	FRECUENCIA
DESAYUNO	1. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS (INCLUIDO LA LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA EVAPORADA) + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG	2 VECES POR SEMANA
	2. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, HARINA DE HABAS, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS (CON O SIN FRUTA INCLUIDO) + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG	3 VECES POR SEMANA
	3. CAFÉ, COCOA O CEBADA + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG.	2 VECES POR SEMANA
ALMUERZO	1. SEGUNDO (Cereal + Menestra + Tubérculo + POA (menudencia de pollo) + ENSALADA + INFUSION	1 VECES POR SEMANA
	2. SEGUNDO (Cereal + Tubérculo + POA (menudencia de pollo) + ENSALADA + INFUSION	1 VEZ POR SEMANA
	3. SEGUNDO (Cereal + Menestra + Tubérculo + POA (pollo picado) + ENSALADA + INFUSION	1 VEZ POR SEMANA
	4. SEGUNDO (Cereal + POA presado + Tubérculo) + FRUTA + INFUSION	2 VECES POR SEMANA
	5. SEGUNDO O SOPA (Cereal + Leguminosas + Tubérculo + POA en trozo o menudencia de res) + ENSALADA o VERDURA + INFUSION	2 VECES POR SEMANA
CENA	1. SOPAS (Cereal + Tubérculo + POA picado o menudencia de pollo + Verduras)	6 VECES POR SEMANA
	2. MAZAMORRA (Cereal + Leche evaporada o mezcla láctea Evaporada ó Cereal + fruta) + PAN (02 UNIDADES)	1 VEZ POR SEMANA

**NOTA:**

- ✓ Se brindará frutas variadas de estación 02 veces por semana y ensalada de verduras de estación 03 veces por semana.
- ✓ Programar las opciones indicadas en desayuno, almuerzo y cena considerando la frecuencia establecida y alternando variedad de alimentos de acuerdo a la disponibilidad de insumos en el mercado.
- ✓ Se podría programar en el menú pescado una vez cada quincena de acuerdo a la disponibilidad.
- ✓ POA = Producto de Origen Animal.



NICOLAS CAJAS OSORIO  
ADMINISTRADOR



MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
Paola J. Marroquin Carrara  
MEDICO JEFE - CMP 43765  
AP. AS. 10



MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
C.P.C. ALFREDO J. FARFAN MARTINEZ  
DIRECTOR  
EPICA

### RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL INPE 24 X 48

	COMBINACIONES	FRECUENCIA
<b>DESAYUNO</b>	1. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, HARINA DE HABAS, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS CON LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA EVAPORADA + 03 PANES + MERMELADA, ACEITUNA, CAMOTE FRITO, PALTA	1 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	2. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, HARINA DE HABAS, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS CON FRUTA + 03 PANES, QUESO, HUEVO, JAMONADA, HOT DOG, POLLO DESHILACHADO, CONSERVA DE PESCADO	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	3. CAFÉ O EMOLIENTE + 03 PANES + POLLO DESHILACHADO, CONSERVA DE PESCADO, TAMAL	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	4. GUISO o SOPA + 02 PANES + INFUSION	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA (ALTERNAR)
<b>ALMUERZO</b>	1. SOPA O ENTRADA + SEGUNDO (Cereal + menestra + POA presado) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO O INFUSION	1 O 2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	2. SOPA O ENTRADA + SEGUNDO (Cereal + Tubérculo + POA presado) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO O INFUSION	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	3. SOPA O ENTRADA + SEGUNDO (Cereal + POA picado o menudencia de res + tubérculo) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO O INFUSION	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	4. SOPA O ENTRADA + SEGUNDO (Cereal + POA presado) + ENSALADA + FRUTA O POSTRE + REFRESCO O INFUSION	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA (ALTERNAR)
<b>CENA</b>	1. SEGUNDOS (cereal + tubérculo + POA presado) + INFUSION	3 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	2. SEGUNDOS (cereal + tubérculo + POA picado) + INFUSION	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	3. SOPAS + POSTRE + INFUSION	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA

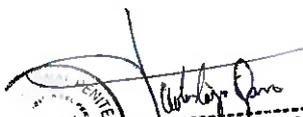
**NOTA:**

- ✓ 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 de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- ✓ Los productos cárnicos para la preparación de los alimentos del personal de seguridad, deben presentar caracteres organolépticos de producto fresco no congelado apto para el consumo humano.
- ✓ En la preparación de pasta no se considerará la ensalada en los almuerzos.
- ✓ En la preparación de la pasta no se considerará tubérculos en la cena.

Se debe tener en consideración la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos en el mercado para la programación de los menús

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

Dr. Pablo J. Marroquin Camargo  
MEDICO JEFE - CMP. 43705  
AREA SPMUD

  
 NICOLAS CAJAS OSORIO  
 ADMINISTRADOR  
 EP/ICA



MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

C.P. AGUSTO J. PARRA MARTINEZ  
DIRECTOR  
EP/ICA

**RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA LA POBLACION INFANTIL (06 MESES – 03 AÑOS) DEL E.P. ICA**

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
LECHE DE VACA, LECHE CON MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, KIWICHA + 02 PANES CON MARGARINA, HUEVO DE GALLINA, QUESO, JAMONADA O HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO ó CAMOTE FRITO.	<b>OPCIÓN 01:</b> MAZAMORRA CON LECHE + FRUTA  <b>OPCIÓN 02:</b> YOGURT O LECHE + UN HUEVO DE GALLINA+ 04 UNIDADES DE GALLETAS Ó 01 PORCION CEREAL EN HOJUELAS  <b>OPCIÓN 03:</b> MAZAMORRA CON FRUTAS + UN HUEVO DE GALLINA	SEGUNDOS + ENSALADA Y FRUTA + REFRESCO.	<b>OPCIÓN 01:</b> MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTAS <b>OPCIÓN 02:</b> YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS Ó 01 PORCION DE CEREAL EN HOJUELAS <b>OPCIÓN 03:</b> MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO	SEGUNDOS + INFUSIÓN.

**NOTA:**

- ✓ En la opción 01 y 03 de ½ mañana se debe consignar frutas según la estación.

**Característica de las Preparaciones Para Niños Según su Edad**

GRUPO DE EDAD	CONSISTENCIA	CANTIDAD	FRECUENCIA	ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL RICO EN HIERRO
6 a 8 MESES	<b>COMIDAS ESPESAS</b> Papillas, pures, mazamoras Utilizar verduras de color verde oscuro, Amarillo, anaranjado.	Empezar con 2 a 3 cucharadas por comida, incrementando gradualmente hasta llegar a 5 cucharadas o ½ plato tendido.	3 comidas al día.	2 cucharadas de alimento de origen animal ricos en hierro como parte de la preparación total
9 AM 11 MESES	<b>COMIDAS ESPESAS</b> Los alimentos desmenuzados o picados	De 5 a 7 cucharadas o medio plato tendido mediano	3 comidas al día más 1 refrigerio	
12 MESES A MAS	Preparaciones solidas variadas, utilizando alimentos de la olla familiar	De 7 a 10 cucharadas o 1 plato tendido mediano	3 comidas más 2 refrigerios	

Para la elaboración de las programaciones del desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde y cena, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al Esquema de Menú para la población infantil (06 meses – 03 años) del E.P ICA, deberán utilizarse los alimentos descritos en el Cuadro N° 03: Descripción y Cantidad de principales alimentos en crudo a utilizarse la Población Infantil (06 meses – 03 años) del Establecimiento Penitenciario de ICA de la Oficina Regional Lima.

MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
  
 Dra Paola P. Marroquín Camargo  
 MEDICA JEFE - OMP, 43705  
 AREA...

  
  
 NICOLAS CAJAS OSORIO  
 ADMINISTRADOR

  
 MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
  
 C.P.C. ALFREDO J. FABIAN MARTÍNEZ  
 DIRECTOR  
 E.P. ICA

**CUADRO Nº 01**  
**DOSIFICACION DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA POR RACION POR PREPARACION (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	Varón 90 g.
		Mujer 60 g.
ALMUERZO	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA EVAPORADA (SOLA)	250 cc
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA EVAPORADA (CON CEREAL)	125 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	70 cc
	CAFÉ, COCOA, CEBADA	20 gr
	MARGARINA	10gr
	MERMELADA	20 gr.
	MANJAR BLANCO	20 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 gr.
	POLLO, PESCADO PARA PRESADO (NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	160 g.
	POLLO, PAVITA, RES (PICADO PARA GUIOS), NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	100 gr.
	POLLO, PAVITA, RES (PICADO PARA MENESTRA), NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	60 gr
	MENUDENCIA DE POLLO O RES PARA GUIO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON, MONDONGO, BOFE, SANGRECITA - NO PATA, NO ESPINAZO, NO CABEZA.	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	ARROZ SUPERIOR	160 gr.
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	70 gr.	
FIDEOS TALLARIN	125 gr	
MENESTRAS	80 gr.	
PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICIÓN)	150 gr.	
PAPA EN MENESTRAS	100 gr.	
PAPA EN PICANTES	200 gr	
FRUTAS	150 gr.	
VERDURAS VARIADAS ENSALADA O SARZAS	50 gr.	
VERDURAS VARIADAS SOPAS ALMUERZO	150 gr.	
CENA	RES, POLLO, PAVITA, PESCADO PARA SOPA PICADO (NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, PATA, MOLLEJA Y CORAZÓN)	60 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE PARA SOPA	100 gr.
	VERDURAS VARIADAS SOPAS	100 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
OTROS	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, O FRUTA DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
	ACEITE (ARROZ)	7 cc
	ACEITE (GUIOS)	5 cc
	AZUCAR (DESAYUNO)	15 gr
AZUCAR (INFUSION DE ALMUERZO)	15 gr	
AZUCAR MAZAMORRA	20 gr	
SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC		

**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.
- ✓ Presado 02 veces a la semana de manera obligatoria
- ✓ La menestra debe llevar papa y producto de origen animal.
- ✓ Se podrá incluir alimentos solo los complementarios no contemplados en el presente cuadro respetando el aporte de macronutrientes y de calorías establecidos para cada comensal.
- ✓ Se tendrá en consideración la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos en el mercado para su inclusión en los menús respetando la estructura de costos

  
**NICOLAS CAJAS OSORIO**  
 ADMINISTRADOR

MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
 Paola Marroquin Camargo  
 MEDICO JEFE - CMP 43266  
 AREAS ICA

  
 MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
 CPB ALFREDO FERRARI  
 DIRECTOR

**CUADRO Nº 02**  
**DOSIFICACION DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL PERSONAL DEL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)	
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	Varón 90 gr. Mujer 60 gr.	
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA EVAPORADA (SOLA)	250 cc 125 cc	
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA EVAPORADA (CON CEREAL)	70 cc	
	AVENA, QUINUA, KIWICHA, HARINA DE SOYA, HARINA DE MACA, HARINA DE HABAS, SIETE SEMILLAS	30 cc	
	TAMAL SIN PANCA	150 gr	
	POLLO DESHILACHADO	100 gr	
	ACEITUNA	60 gr	
	CONSERVA DE PESCADO	60 gr	
	QUESO	90 gr	
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	120 gr.	
	HUEVO DE GALLINA TORTILLA	60 gr.	
	PALTA	100 gr.	
	ALMUERZO	SOPA O ENTRADA :	
		POLLO O RES CON HUESO	120 gr.
POLLO O RES SIN HUESO		100 gr.	
MENUENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN - NO PATA, NO ESPINAZO).		100 gr.	
PESCADO Y/O MARISCOS		60 gr.	
FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ SUPERIOR		30 gr.	
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO		100 gr.	
SEGUNDO:			
RES SIN HUESO		140 gr.	
POLLO CON HUESO (PRESADO)		170 gr.	
POLLO SIN HUESO		150 gr.	
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)		180 gr.	
MENUENCIA DE RES		150 gr.	
ARROZ SUPERIOR (GUARNICION)		170 gr.	
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)		60 gr.	
FIDEOS TALLARIN		150 gr.	
MENESTRAS (EN GUIOS)		100 gr.	
PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (GUARNICION)		150 gr.	
PAPA PICADA (GUIO PICANTE)		250 gr.	
OLLUCO (GUIO PICANTE)		250 gr.	
FRUTA		150 gr.	
VERDURAS ENSALADAS o SARZAS		100 gr.	
ARROZ, TRIGO, MAIZ MORADO, HARINA DE TRIGO, HARINA DE CAMOTE, MAIZENA, SÉMOLA, ETC. (POSTRE).		40 gr.	
CENA		RES o POLLO SIN HUESO	130 gr.
		RES o POLLO CON HUESO	150 gr.
		ARROZ SUPERIOR	150 gr.
		PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICION, PICADO EN SOPA)	150 gr.
	VERDURAS VARIADAS EN SOPA o FRUTAS VARIADAS EN POSTRE	100 gr.	
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.	
OTROS	ACEITE (ARROZ)	7 cc.	
	ACEITE (GUIO)	5 cc.	
	ACEITE PARA FRITURA	15 cc.	
	AZUCAR (DESAYUNO O INFUSION O CENA)	20	
	AZUCAR, CHANCACA (POSTRE)	30	
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ESENCIAS, ETC		

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. PRIORIZANDO EL USO DE POLLO Y PESCADO FRESCO NO CONGELADO PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD.
- ✓ Se podrá incluir otros alimentos que son de característica complementarios no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de calorías establecidos para cada comensal.
- ✓ Se tendrá en consideración la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos en el mercado para su inclusión en los menús respetando la estructura de costos

NICOLÁS CAJÍAS OSORIO  
ADMINISTRADOR  
E.P. ICA

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
Dr. Pedro Marroquín Carrillo  
MEDICO JEFE - CMP 45767  
AP 11/11/2017

MINISTERIO DE JUSTICIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
C.P. ALFREDO FERRER GONZALEZ  
DIRECTOR  
E.P. ICA

**CUADRO N° 03**  
**DOSIFICACION DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE LA POBLACION INFANTIL (06 MESES – 03 AÑOS) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	60 g.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA o MEZCLA LACTEA	125 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o LECHE EVAPORADA o MEZCLA LACTEA CON MACA o HARINA DE HABAS o KIWICHA	25 gr
	LECHE EVAPORADA o MEZCLA LACTEA o CEREAL	80 cc
	MARGARINA	30 g.
	MANJAR BLANCO	30 g.
	JAMONADA o HOT DOG	30 g.
	QUESO	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	30 g.
	CAMOTE FRITO	100 g.
MEDIA MAÑANA Y/O MEDIA TARDE	YOGURT DE LECHE	240 g.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA o MEZCLA LACTEA	125 cc.
	FRUTAS VARIADAS	150 cc.
	PAN	30 gr.
	GALLETA	25 gr.
	ARROZ SUPERIOR	30 gr.
	AVENA	30 gr.
	SÉMOLA	25 gr.
	QUINUA	25 gr.
	CHUÑO	15 gr.
	MAICENA	20 gr.
HUEVO DE GALLINA	55 gr.	
ALMUERZO	RES SIN HUESO	100 gr.
	RES CON HUESO	120 gr.
	POLLO CON HUESO	160 gr.
	POLLO CON HUESO (picado)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PAVITA (CON HUESO)	120 gr.
	CERDO CON HUESO	120 gr.
	CERDO CON HUESO (picado)	100 g.
	PESCADO	120 g.
	MENUDENCIA DE RES	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HÍGADO, MOLLEJA Y CORAZÓN)	100 g.
	ARROZ SUPERIOR	150 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	120 g
	MENESTRAS (EN GUIOS)	60 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLA) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	100 g
PAPA O YUCAS O CAMOTES U OLLUCO O PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	100 g	
FRUTAS	150 g.	
VERDURAS PARA ENSALADA	30 g.	
CENA	RES SIN HUESO	50 g.
	RES CON HUESO	80 g.
	POLLO CON HUESO	80 g.
	PESCADO	100 g.
	MENUDENCIA DE RES	60 g.

  
**NICOLAS CAJAS OSORIO**  
**ADMINISTRADOR**  
**E P ICA**

MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
**Paola Mirroquin Camargo**  
 MEDICA JEFE - C.M.P. 43705  
 AREA ASISTENCIAL

  
 MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
**CPA ALFREDO BARRERA**  
 JEFE DE AREA ASISTENCIAL  
 Pagina 25 de 28  
 E.P.I.C.A.

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
CENA	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	60 gr
	ARROZ SUPERIOR	100 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	100 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	100 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	60 g
	VERDURAS	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 g.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	40 g.

  
 MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
 Dra. Paola S. Marroquin Camargo  
 MEDICO JEFE, CMP. 43705  
 AREA SALUD

  
  
 NICOLAS CAJAS OSORIO  
 ADMINISTRADOR  
 E.P. ICA

  
  
 MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
 C.P.E. ALFREDO FARFÁN  
 DIRECTOR  
 E.P. ICA

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA									
MENU N°.....									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
<b>DESAYUNO:</b>	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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V.C. DESAYUNO								0.0
	% DIST. DESAYUNO								0.0
<b>ALMUERZO:</b>	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. ALMUERZO								0.0
	% DIST. ALMUERZO								0
<b>CENA:</b>	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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. CENA								0.0
	% DIST. CENA								0
VCT (Gr.)			0.0	0	0				
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0				
VCT (%)			0	0	0				
	V. C. T. MENU								0

Nombre y firma de la Persona Natural o Representante Legal o Apoderado Común  
 D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista  
 CNP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario

  
 NICOLAS CAJAS OSORIO  
 ADMINISTRADOR

MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
 Dra. Paola J. Marroquín Camargo  
 MEDICO JEFE CNP 43705

  
 MINISTERIO DE JUSTICIA  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
 C.R.P. ALFREDO YARRAN MARTINEZ  
 DIRECTOR EJECUTIVO  
 E.A. ICA

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL E.P. ICA									
MENU N° .....									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
<b>DESAYUNO:</b>	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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V.C. DESAYUNO								0.0
	% DIST. DESAYUNO								0
<b>ALMUERZO:</b>	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. ALMUERZO								0.0
	% DIST. ALMUERZO								0
<b>CENA:</b>	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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. CENA								0.0
	% DIST. CENA								0
VCT (Gr.)			0.0	0	0				
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0				
VCT (%)			0	0	0				
	V. C. T. MENU								0

Nombre y firma de la Persona Natural o Representante Legal o Apoderado Común  
 D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista  
 CNP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.



NICOLAS CAJAS OSORIO  
 ADMINISTRADOR

MINISTERIO DE JUSTICIA Y SEGURIDAD  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
 Dra. Paola Magdalena Camargo  
 MEDICINA GENERAL - G.M.P. 43705  
 AREA NUTRICION



MINISTERIO DE JUSTICIA Y SEGURIDAD  
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
 C.P. ALFREDO L. PARRA MONTAÑA  
 DIRECTOR

227

**TERMINOS DE REFERENCIA**

**SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE DE LA ORL-INPE.**

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Servicio de alimentación para los internos y personal INPE que cumple funciones de 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Cañete de la ORL-INPE.

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

Proveer de alimentación saludable a los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas, del establecimiento penitenciario de Cañete de la ORL-INPE, en las mejores condiciones de higiene y salubridad.

**3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar el "Servicio de alimentación para los internos y personal INPE que labora 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Cañete de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario".

**ANTECEDENTES**

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

**5. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
CAÑETE	ANEXO CANTERA ALTA S/N NUEVO IMPERIAL - CAÑETE

**6. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según detalle:**

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
CAÑETE	INTERNOS	Ración	3500	365	1,277,500
	INTERNOS DE PROGRAMAS	Ración	200	365	73,000
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	60	365	21,900
<b>TOTAL DE RACIONES ANUALES</b>					<b>1,372,400</b>

## 7. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48 horas) del Establecimiento Penitenciario de Chincha de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

- a) Internos y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario, sustentados en criterios normativos que los regulan.
- b) De corresponder Internos del **Programa Control de Tuberculosis (PCT)**, **Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS)**, internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista o quien haga sus veces, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.<sup>1</sup>
- c) Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia **aptos para consumo humano** y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas:
  - ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
  - ✓ Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF y sus modificatorias.
  - ✓ Decreto Legislativo N° 654, Código de Ejecución Penal
  - ✓ Decreto Supremo N° 007-98-SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Ministerio de Salud.
  - ✓ Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos.
  - ✓ Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM, "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva".
  - ✓ Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
  - ✓ Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA - "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva".
  - ✓ "Codex Alimentarius. Normas internacionales de los alimentos", emitido por la FAO, Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura.
  - ✓ CAC/RCP N° 39-1993, aprobando el "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades", emitido por la FAO, Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura.
  - ✓ Directiva N° 010-2008-INPE, denominada "Guía de Procedimiento y de Buenas Prácticas para la Manipulación de Alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE", aprobada por Resolución Presidencial N° 518-2008-INPE/P de fecha 29 de agosto de 2008.
- d) Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos y personal de seguridad y salud (24x48 horas) del Establecimiento Penitenciario de Cañete de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.
- e) Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.

<sup>1</sup> Recomendación del OCI – Conclusión N° 9, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-INPE/05

## 8. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El servicio de alimentación para internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciarios de Cañete de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 365 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

## 9. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

9.1 La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Cañete de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos – ECA, integrado por el Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces, quienes son responsables de dar la conformidad. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contase con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.

9.2 El ECA, verificará en forma continua la prestación del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficios del buen desarrollo del servicio de alimentación.

9.3 El Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- a) Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista, autorizado por el nutricionista y/o administrador.
- b) Controlará que el contratista, publique el menú tanto para la población penal como para el personal de seguridad y salud, en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados por el equipo de control, la pizarra será proporcionada por el contratista.
- c) Verificará que el contratista, emplee la cantidad de alimentos que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.

9.4 Asimismo, el Equipo de Control de Alimentos, deberá:

- a) Verificar que el contratista, cumpla con la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01 y 02) de alimentos descritos en el Anexo A.
- b) Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas, además del codex alimentarius.
- c) Verificar que el contratista, cumpla con tener limpios e higiénicos los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias.
- d) Verificar que el contratista, cumpla con mantener los ambientes de cocina y comedor debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
- e) Verificar que el contratista, cumpla con tener y distribuir las raciones alimenticias para internos y personal INPE en el horario establecido.
- f) Verificar que el contratista, cumpla con tener el menaje y equipos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) limpios y en buen estado de conservación y uso.
- g) Verificar que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero, los ayudantes de cocina y representante-almacenero del contratista, cuenten con carné sanitario y utilicen la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y mascarillas. En el caso del Nutricionista del contratista, deberá contar con carnet sanitario y habilidad profesional vigente.

- h) Verificar que el Personal de Seguridad del establecimiento penitenciario de Cañete cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conformante del equipo de cocina del contratista, de acuerdo a la normativa de seguridad vigente. (Sistema de Registro Biométrico)
- i) Verificar que el contratista, cumpla con la cantidad y permanencia de su personal externo. En caso fortuito (enfermedad y/o accidente) deberá justificar con la respectiva documentación, en un plazo no mayor de 24 horas la ausencia de su personal y a la vez deberá enviar a su reemplazante.
- j) Verificar que el contratista, deposite los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de las raciones alimenticias en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el centro de acopio principal de desechos sólidos del servicio de alimentación. El centro de acopio deberá ser un espacio aislado y cerrado, a fin de evitar la proliferación de gérmenes y vectores.
- k) Verificar que el Representante-Aimacenero del Contratista porte su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.
- l) Verificar que el personal del contratista cuente con sus carnets de sanidad y constancias o certificados de capacitación actualizadas.
- m) Verificar que el contratista cumpla con realizar cada 03 meses acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, si fuese necesario extraordinariamente deberá implementar acciones de control de plagas según la ocasión debiendo expedirse el respectivo Certificado de desratización y desinsectación por la empresa que realizó el servicio.

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

**ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE**

**INTERNOS**

DESAYUNO : 07:00 a 08:00 horas  
 ALMUERZO : 12:00 a 13:30 horas  
 CENA : 16:00 a 17:00 horas

**PERSONAL INPE**

DESAYUNO : 08:30 a 09:30 horas  
 ALMUERZO : 13:00 a 14:00 horas  
 CENA : 18:00 a 19:00 horas

**Nota:** Solo en situaciones fortuitas, hechos debidamente justificados, por razones de seguridad podrán ser variados estos horarios.

- 9.6 El Director General, El Administrador, Jefe de Logística de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados; de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en Actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan. Asimismo, los citados funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- 9.7 El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer expresamente a los funcionarios correspondientes, 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. Los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades de existir observaciones al servicio enmarcadas dentro de las causales de aplicación de penalidad, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- 9.8 El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de realizar la supervisión al servicio alimentario y de esta manera garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

**10. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR DE LAS RACIONES.**

- 10.1 El costo de servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 10.2 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A1.
- 10.3 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- 10.4 Para el caso del abastecimiento del pan, la empresa deberá brindar todos los días a los comensales como parte de la alimentación, el contratista deberá abastecerse de dicho producto de una panadería ubicada dentro de la jurisdicción, que cuente con licencia de funcionamiento y certificados de PGH vigente.
- 10.5 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 Peruanas como Norma Técnica Sanitaria para de Servicios de Alimentación Colectivos Resolución Ministerial 173- MINSAL / 2021/ DIGESA entre otras.
- 10.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Cañete de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 10.7 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos.
- 10.8 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 ("Norma Técnica Sanitaria para de Servicios de Alimentación Colectivos" Resolución Ministerial 173- MINSAL / 2021/ DIGESA.
  - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad, debiendo el contratista realizarlo en coordinación con el Equipo de Control de Alimentos (ECA) y la OR Lima, por lo menos 02 veces al año (01 cada 06 meses), con la finalidad de determinar su inocuidad (que la ración sea apta para consumo humano), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de las superficies vivas e inertes del servicio alimentario y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad INACAL, utilizando la norma nacional y/o internacional vigente. El costo será asumido íntegramente por el Contratista.
  - Las raciones alimenticias a elaborarse estarán descritas en la programación Relación de Menús acompañado 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; Formato B del Anexo A1).
- 10.9 Que el contratista ingrese en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano para ello deberá presentar certificados de calidad, para ello el Administrador del E.P. Cañete deberá enviar estos certificados de calidad a la Unidad de Administración dos veces al año para la verificación correspondiente de dichos documentos.
- 10.10 En cuanto al transporte de los alimentos crudos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.
- 10.11 El contratista deberá presentar las guías de remisión de alimentos, u otros documentos que verifiquen la cantidad de alimentos que ingresan al E.P. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.



10.12 Para la procedencia de las carnes y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimentarias, el Contratista deberá presentar certificados de calidad o guías de remisión según corresponda:

- La carne de res, pollo, cerdo, etc. deberán ser frescos y/o congelados aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA, el Contratista remitirá el certificado de calidad y/o sanidad correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Cañete.
- El pescado será apto para consumo humano y se registrarán según lo establecido el D.S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- Los productos alimenticios presentaran 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.

10.13 El contratista deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes relacionadas al servicio de alimentación.

10.14 Ante casos fortuitos que se puedan presentar en el abastecimiento de los insumos necesarios para la preparación del menú aprobado, el contratista solicitará por escrito ante las autoridades del penal, con el sustento respectivo, la modificación de la programación de menú, en cada oportunidad que el problema de desabastecimiento en el mercado se presente.

10.15 El Contratista deberá proporcionar, en cantidad suficiente y en óptimas condiciones los equipos electrónicos, muebles, enseres, menajes, utensilios y otros artículos necesarios para la elaboración de las raciones alimenticias; además el Contratista deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros, las conexiones de combustible deben recibir mantenimiento de manera constante.

10.16 La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario; pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.

10.17 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina – almacén (paredes, pisos, mayólicas, etc.), equipos y mobiliarios asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.

10.18 El contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC y tipo K de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

10.19 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:

**S/. 0.0148 E.P. Cañete**

Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del Valor Estimado.

10.20 El Contratista, una vez otorgada la buena pro, podrá contar con personal interno para cubrir el puesto de ayudante de cocina y/o ayudante de limpieza, según lo que disponga el Consejo Técnico Penitenciario del EP, para ello deberá presentar una Carta Simple dirigida al Director del E.P. Cañete solicitando la cantidad de internos que necesita su empresa, conforme el número de personal requerido (cuadro N° 01). Se contará con 20 días hábiles como plazo máximo, para contar con el Acta de Aprobación del Consejo Técnico Penitenciario, en caso exceda el tiempo, el contratista deberá completar el número de trabajadores con personal externo que cumplan los requerimientos que se solicitan.

Al inicio de la ejecución del Contrato de la ejecución contractual cuando el personal constituido por internos no cuente con las capacitaciones solicitadas y/o el carné sanitario vigente, estas deberán ser gestionadas por el contratista dentro de un plazo de 10 días hábiles. Los internos que laboren en las cocinas podrán ser reemplazados durante la ejecución contractual.

- 10.21 El contratista mantendrá un número adicional de internos que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza (suplentes), con la finalidad de otorgarles el descanso físico semanal, vacaciones y descansos médicos y de esta manera mantener la cantidad mínima requerida para el servicio de alimentación en el EP; conforme a las Normas Laborales.
- 10.22 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores externos a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, antes del inicio de la ejecución contractual con la finalidad de poner de conocimiento al Personal de Seguridad del Establecimiento Penitenciario.
- 10.23 El Contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros a sus trabajadores que laboran en el servicio de alimentación. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 10.24 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa.
- Para los ayudantes de cocina y ayudantes de limpieza (internos) deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento.
  - Para el personal externo del contratista (Nutricionista, Representante-Almacenero, Cocinero y otros), el Expediente contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Certificado Único Laboral para Jóvenes y/o Adultos (CERTIJOVEN, CERTIADULTO), copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia de Constancia o Certificados de capacitación para preparar desayuno, almuerzo y cena (cocinero) y los documentos del representante-almacenero; dichos documentos serán archivados en su respectivo folder o archivador según el caso. los mismos que servirán como antecedentes, sin la necesidad de actualizarlos acogiendo el Principio de economía (excepto el carnet sanitario, certificados de capacitación y en caso del nutricionista su habilidad profesional).
- 10.25 El contratista deberá remitir una copia de los documentos que se actualizan de cada uno de sus trabajadores (externos e internos) a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia (constancias de capacitación, carnet sanitario y en el caso del nutricionista, la habilidad profesional). Con respecto a los carnets sanitarios originales deberán permanecer bajo custodia del Representante- Almacenero del contratista.
- 10.26 El contratista debe contar con la participación de su personal externo: 01 Nutricionista (personal clave), 01 representante-almacenero, 01 cocinero y 01 ayudante de cocina; dicho personal deberá cumplir de lunes a sábado, una jornada laboral ordinaria completa (08 horas) y los días domingos y feriados, bastará contar con la presencia del personal clave y un cocinero en dicho horario.
- 10.27 El Personal clave y otro personal externo del contratista, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los términos de referencia para lo cual, el contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Administración del Establecimiento Penitenciario para ser evaluado, con una anticipación de 72 horas al inicio de sus actividades, se exceptúa en casos de situaciones fortuitas; de cumplir con el perfil requerido, será comunicado al contratista y a la Dirección del establecimiento penitenciario. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al contratista, no autorizando el ingreso del personal reemplazante.
- Cuando el contratista no cuente con personal requerido en los términos de referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal mínimo requerido, durante la ejecución del servicio.
- 10.28 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, y de la remuneración a su personal, conforme al D.S. N° 003-97-TR y DS 001-96-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE.

siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

- 10.29 El contratista en el caso que cuente con internos para las labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual al Área de Trabajo del Establecimiento Penitenciario, la copia del reporte de planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados, y el contrato respectivo de vinculación laboral.
- 10.30 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/redecillas para mujeres y delanteros impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo 02 juegos al año.
- 10.31 El contratista se compromete, durante su permanencia en las instalaciones del INPE, a que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume el Personal que comete el acto ilícito. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- 10.32 De detectarse el ingreso o salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigente, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta de Incautación o Decomiso.
- 10.33 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 esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Lima. Si en el término de siete (07) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- 10.34 El contratista realizará de manera trimestral (cada tres meses), acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo Certificado de Desratización y Desinsectación por la empresa que realizó el servicio.
- 10.35 El contratista cumplirá con lo prescrito en el Principio de Sostenibilidad ambiental y social, contemplado en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que "La contratación pública debe considerar criterios y prácticas que permitan contribuir tanto a la protección medioambiental como social y al desarrollo humano".

## 11. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el empleo de equipo adecuado y personal dotado de un conocimiento específico: Nutricionista, representante-almacenero, cocinero, ayudante de cocina externo, ayudante de cocina (internos) y personal de limpieza (internos), experiencia y destreza en el oficio, en la cantidad que se detalla:

Cantidad del personal propuesto

EE.PP.	Representante- Almacenero	Nutricionista (Personal Clave)	Cocinero	Ayudante de Cocina (Externo)	Ayudante de Cocina (Internos)	Ayudante de Limpieza (Internos)
CAÑETE	1	1	1	1	15	3

### 11.1 Personal externo: Un profesional Nutricionista (\*) clave

### **Perfil**

- Título profesional en Nutrición Humana, Nutricionista Bromatólogo o Nutrición y Dietética, colegiado y habilitado.
- Experiencia laboral mínima de un (01) año como nutricionista en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (como por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).
- Contar con Certificado y/o Constancia de Capacitación en Programas de Higiene y Saneamiento (PHS).
- Estar en perfectas condiciones de salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá de presentar su Carné Sanitario vigente.

### **11.2 Personal externo: Un Representante-Almacenero**

#### **Perfil**

- Tener estudios técnicos y experiencia mínima de uno (01) año como supervisor en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (como por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).
- Deberá contar con Constancia de Capacitación en Higiene y manipulación de alimentos y/o Programas de Higiene y Saneamiento (PHS), el cual debe estar actualizado.
- Contar con Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos.
- Estar en perfectas condiciones salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente.

### **11.3 Personal externo: Un (01) Cocinero**

#### **Perfil**

- Constancia o certificados otorgados por el ministerio de educación o entidad privada, con la capacidad de preparar desayuno, almuerzo y cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria.
- Experiencia mínima de un (01) año como Cocinero en la preparación de raciones alimenticias (menús) a un grupo colectivo en entidades públicas o empresas privadas (como por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).
- Deberá contar con Constancia de Capacitación en cursos de cocina.
- Deberá contar con Constancia de Capacitación en temas Buenas Practicas de Manipulación de alimentos, el cual debe estar actualizado.
- Estar en perfectas condiciones de salud, para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente.

### **11.4 Personal externo: Un (01) Ayudante de Cocina**

#### **Perfil**

- Experiencia mínima de un (01) año como ayudante de comedor. Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carné Sanitario vigente.
- Deberá acreditar con dos (02) certificados y/o constancias la capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.

### **11.5 Ayudante de cocina: (15 personas)**

Podrán ser personal privadas de su libertad (Interno), este deberá ser evaluado y aprobado por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario o podrán ser personal externo.

#### **Perfil**

- Deberá contar como mínimo de 02 Constancias de Capacitación en temas de Higiene y manipulación de alimentos, el mismo debe estar actualizado.
- Estar en perfectas condiciones de salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá presentar su Carné Sanitario vigente.

### **11.6 Personal de Limpieza (03 personas)**

Podrán ser personas privadas de su libertad (Interno), este deberá ser evaluado y aprobado por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario o podrán ser personal externo.

#### Perfil

- Deberá contar como mínimo de 02 Constancias de Capacitación en temas de Higiene y manipulación de alimentos, el mismo debe estar actualizadas.
- Estar en perfectas condiciones de salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá presentar su Carné Sanitario vigente.

## 12. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

### 12.1 Requisitos del postor

- 
- a) Estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) asociado al RUC.
  - b) Contar con Registro Único de Contribuyente (RUC) activo
  - c) Contar con actividad económica principal el servicio de alimentación para personas.
  - d) No encontrarse suspendido para contratar con el Estado.
  - e) No tener impedimentos para participar en el procedimiento.

### 12.2 Recursos a ser provistos

#### 12.2.1. Equipamiento

##### A. Equipamiento estratégico

##### Vehículos



El postor deberá poseer para el servicio, con 01 camión frigorífico (transporte de cármicos), 01 camión isotérmico (transporte de verduras y frutas) y 01 camión furgón (transporte de viveres secos), tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, debiendo acreditar la posesión de las unidades, debiendo contar con la Tarjeta de Identificación Vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos datos del vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil respectivamente).

Asimismo, para el perfeccionamiento del contrato, el Contratista deberá indicar los nombres de sus choferes, así como adjuntar copia simple de las licencias de conducir adecuadas al tipo de vehículo a utilizar, además mediante declaración jurada deberá indicar que el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.

#### 12.2.2. Infraestructura Estratégica

##### a) Un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles

Con el fin de velar que dicho almacén cumpla con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento
- Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE del CODEX ALIMENTARIUS) vigente, otorgado por DIGESA – Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento y de Manipulación, vigente.

(Los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).

##### b) El postor debe contar con abastecimiento permanente de una Panadería,

- Licencia de Funcionamiento
- Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente, otorgado por DIGESA

c) **Cámara Frigorífica**

- Una (01) Cámara Frigorífica para la conservación de alimentos frescos perecibles.

**12.2.3. Personal**

**A. Personal clave**

Un (01) Nutricionista

El postor deberá señalar el nombre completo del nutricionista, acreditando sus estudios profesionales mediante la presentación de copia simple del título, colegiatura y su habilitación vigente.

- Título profesional en Nutrición Humana, Nutricionista Bromatólogo o Nutrición y Dietética, colegiado y habilitado.
- Experiencia laboral mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).

**12.2.4. Experiencia del Postor en la Especialidad**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a tres (03) veces el valor estimado, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los últimos 08 años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

**13. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:**

- 13.1 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 trimestralmente en temas referidos a los Principios Generales de Higiene (PGH), Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) entre otros temas relacionados al buen funcionamiento del servicio de alimentación. Dicha capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas.
- 13.2 Las capacitaciones deben efectuarse desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo a la conclusión de cada tema de capacitación, cuya copia será remitida al ECA del EP Cañete y archivada por la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario<sup>2</sup>.

**14. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:**

- 14.1 La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.
- 14.2 El contratista asumirá el costo de los análisis que determinen las condiciones higiénicas sanitarias de las superficies vivas e inertes del servicio alimentario y el muestreo al azar de las raciones preparadas realizados en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad INACAL (02 veces al año).
- 14.3 El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado

<sup>2</sup> Recomendación N° 7(punto (ii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05

del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido 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.

- 14.4 Con respecto a las raciones alimenticias del Personal de Seguridad que hace guardia en los hospitales, el contratista deberá entregar las raciones alimenticias inocuas en condiciones adecuadas y seguras para su traslado (taper) al Alcaide de servicio del E.P, para su distribución respectiva.
- 14.5 En caso se presente intoxicación por los alimentos brindados por el contratista, este asumirá toda la responsabilidad y los gastos médicos que genere la intoxicación.

## 15. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

La retribución total se efectuará en base a la propuesta Económica del Contratista, incluido el Impuesto General a las Ventas, de ser el caso, transporte, mano de obra y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de alimentación. 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.

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 171° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- La recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y al personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.
- Informe del Nutricionista que brinda la asistencia técnica, y en caso no se contase con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del Área de Salud emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación; y partes diarios respectivos.

## 16. PENALIDADES:

Las Penalidades se aplicaran acorde a los Artículos 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado, debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el director o su Representante- Almacenero, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del Representante-Almacenero o personal encargado del contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta, como mínimo con la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.

Asi mismo las Actas de las Fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos y el Órgano de Control Interno, por supervisión de los servicios de alimentación, tendrán validez para la determinación de penalidad y otras acciones; siempre y cuando este suscrita como mínimo por (01) integrante del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario (Director, Administrador y Nutricionista).

### 16.1.1. Penalidad por mora

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

**17. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:**

- a) En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima – INPE, le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El periodo de retraso se computará en días calendarios, a partir del cuarto día hábil previo al inicio de la quincena a ejecutar. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = 0.01 \times \text{VT}$$

P : Penalidad.

VT: Valor total de la quincena, en nuevos soles.

La penalidad total a aplicar al contratista, en el presente caso, se calculará multiplicando la penalidad diaria por el número de días de retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde la relación de menús y el formato de menús respectivo, o en su defecto de los pagos pendientes por cancelar.

- b) En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 9.5 del ANEXO "A", la Oficina Regional Lima – INPE, 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, o 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 Lima – INPE, 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 retraso en la ejecución del servicio, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- d) 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 o incompletos, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar. 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, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- e) 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 Lima 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:

$$P = 0.2 \times VTD \times n$$

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, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.

- f) 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 Lima, 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:

$$P = 0.05 \times VTD \times n$$

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, o 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.

- g) 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, almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los alimentos secos, alimentos cocidos con alimentos crudos y otros, la Oficina Regional Lima - INPE, 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:

$$P = 0.1 \times VTD$$

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 (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano), la Oficina Regional Lima - INPE, 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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- i) Por tener mala disposición desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, la Oficina Regional Lima - INPE, 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 o 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 de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido. La Oficina Regional Lima, 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.

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de contrato.

- k) Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal o quien haga sus veces, la Oficina Regional Lima - INPE, 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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- l) Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y otros; sin perjuicio de la subsanación correspondiente, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el

servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en 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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- m) En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia de la totalidad del personal propuesto en el tiempo establecido durante todo el día laboral de 8 horas, durante la ejecución diaria del servicio de alimentación, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). 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:

$$P = 0.02 \times \text{VTD}$$

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- n) En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el equipo de control a la programación presentada, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación.

La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Nota: Esta fórmula se aplicará por cada menú no subsanado.

- o) En el caso que el contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará a el Contratista una penalidad correspondiente al 2% 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:

$$P = 0.02 \times \text{VTD}$$

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- p) En los casos que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima – INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el

contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.2 \times VTD \times n$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

#### NOTA:

- La penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS, debidamente suscritos por el Director o Administrador o Nutricionista o el que haga sus veces, del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del contratista o si este último no estuviere o se negara a firmar, se hará constar en actas; en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- 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.

#### 18. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos y personal INPE (24 x 48 horas) en las siguientes fechas del año:

**Para internos:** (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollo frito, pollada o la plancha).

Día de la Readaptación Social del Interno : 16 de Julio  
Navidad : 25 diciembre

**Para personal INPE:** (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollo frito, pollada o la plancha).

Día del Servidor Penitenciario : 12 de febrero  
Día de la Madre : 2° Domingo de Mayo  
Día del Padre : 3° Domingo de Junio  
Fiestas Patrias : 28 de Julio  
Navidad : 24 de diciembre  
Año nuevo : 31 diciembre

**IMPORTANTE:** Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del EP la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal.

Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

**NOTA:** Los días festivos deberán programar un menú presado a base de pollo, que sumado al adicional equivale a un mínimo de 410 gr.

#### 19. IMPLEMENTACIÓN DE RECOMENDACIONES DE AUDITORIA (OCI)

El contratista deberá indicar la unidad vehicular que se utilizará para el cumplimiento del servicio, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo que realizará la prestación del servicio, asimismo el contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.

Referencia:

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04

Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18

Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04.EL

## 20. 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.



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
VILLAR BENETIRE Annando David  
DIRECTOR(e) EP CALATE



**CPC LUIS SALDO MORENCARCA**  
ADMINISTRADOR  
Establecimiento Penitenciario de Calate

**ANEXO A**  
**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS**  
**PARA EL E.P. CAÑETE**

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 kilocalorías y de las internas será no menor a 2,000 kilocalorías para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2.750 y 2,300 Kilocalorías por día, respectivamente.
2. De corresponder el Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los 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 diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica.
3. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos, niños y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

**INTERNO:**

DESAYUNO DEL 20% al 30% del VCT	ALMUERZO DEL 50% al 60% del VCT	CENA DEL 15% a 30% del VCT
VARON: DE 486 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,215 Kcal. A 1,458 Kcal.	DE 364 Kcal. A 729 Kcal.
MUJER. DE 400 Kcal. A 600 Kcal.	DE 1000 kcal A 1,200 Kcal.	DE 300 Kcal. A 600 Kcal.

**PERSONAL INPE:**

DEL 20% al 35% del VCT	DEL 40% al 60% del VCT	DEL 30% al 45% del VCT
VARON: DE 550 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1237.5 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 1035 Kcal.

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

**INTERNO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	Del 10 al 15 % del VCT.	Del 15 % al 30 % del VCT.	Del 55% al 75% del VCT.
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 364.5 Kcal.	DE 364.5 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,336.5 Kcal. A 1,822.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g A 91 g	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 456 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 1,513 Kcal. A 2,063 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 1,265 Kcal. A 1,725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g A 86 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 316 g A 431 g.

**5. 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, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. La programación de menú, de no cumplir con las consideraciones antes mencionadas será materia de observación, que será notificado al contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. CAÑETE. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido 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. Si durante la ejecución del servicio, no existiera disponibilidad de un alimento, el contratista deberá informar y solicitar con el debido sustento (reportes acreditados de entidades públicas o empresas privadas sobre el desabastecimiento) el cambio solo de la preparación donde falta el alimento. A continuación, se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia:



**5.1 RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO DEL E.P. CAÑETE**

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE O MEZCLA LACTEA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA + PANES (SEGÚN CUADRO N° 01) CON ACEITUNA, MARGARINA, MERMELADA O MANJAR BLANCO, HUEVO, CONSERVA DE PESCADO, JAMONADA O HOT DOG.	ENSALADA ó FRUTA (MINIMO 03 VECES POR SEMANA) + SEGUNDO + REFRESCOS ó INFUSION.  ó SOPA O ASADO O CHUPE + FRUTA + INFUSIÓN	SOPAS ó MAZAMORRAS + 02 PANES  ó SEGUNDO + INFUSION

Los menús de los internos deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

**DESAYUNO:**

- Se brindará leche o mezcla láctea dos (02) veces por semana como mínimo.
- Se brindará dos (02) veces por semana infusión (Café, Cocoa o Emoliente).
- Se brindará tres (03) veces por semana bebibles en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.

**ALMUERZO:**

- Se brindará presado dos (02) veces por semana como mínimo (res, pollo, cerdo)
- Se brindará pescado como presado 01 vez por mes.
- Se podrá brindar sopa o similar una vez por semana en el almuerzo siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, en un máximo de tres (03) veces por semana.
- En el almuerzo se brindará como mínimo una (01) fruta a la semana.

**CENA:**

- Considerar una vez a la semana una (01) mazamorra más 01 pan y (01) segundo+ infusión una vez al mes, el restante será a base de sopas.

Para la elaboración de las programaciones del desayuno, almuerzo y cena, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al esquema de menú para internos, deberán utilizarse los alimentos descritos en el Cuadro N° 01: Descripción y Cantidad de principales alimentos en crudo a utilizarse para los internos del Establecimiento Penitenciario de CAÑETE de la Oficina Regional Lima.

## 5.2 RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL INPE QUE LABORA 24x48 HORAS DEL E.P. CAÑETE

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p><b>OPCION 01:</b> LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS CON LECHE, KIWICHA Y OTROS + 03 PANES CON + HUEVO DE GALLINA, QUESO, JAMONADA Y/O HOT DOG, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNA, CAMOTE, ó PLATANO Y OTROS ALIMENTOS DEL CUADRO N° 02</p> <p><b>OPCION 02:</b> SEGUNDO O SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN.</p>	<p>SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p>	<p><b>OPCIÓN 01:</b> SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p> <p><b>OPCIÓN 02:</b> SOPAS + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p>

Los menús para el personal de INPE 24 x 48 horas, deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

### DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán leche (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. **CAÑETE**.
- En los desayunos **NO** se brindarán infusiones o líquidos como desayuno principal. Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena y los otros productos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán una (01) vez cada quincena como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P. **CAÑETE**.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

### ALMUERZO:

- En los almuerzos, se deberá brindar como presa carne de res o cerdo una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- En los almuerzos, se deberá brindar como presa carne de pescado una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- En los almuerzos, se deberá brindar Viscera de res (hígado, bofe o mondongo) una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- En los almuerzos restantes de la quincena, se deberá brindar como presa carne de pollo o pavita para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- En los almuerzos deberá programarse dos (02) leguminosa (menestra), por quincena como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.

- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad (No se podrá repetir más de dos veces la misma fruta en la semana) y según producción estacional.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

**CENA:**

- En las cenas, se brindarán un (01) menú presado una (01) vez por quincena como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. **CAÑETE**.
- En las cenas, se podrá brindar un (01) menú a base de viscera solo una (01) vez a la quincena para los tres grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En las cenas, se podrá brindar un (01) menú picado a base de carne de res solo una (01) vez a la quincena para los tres grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En las cenas restantes de la quincena, se podrá brindar picado en base a carne de pollo para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.

Para la elaboración de las programaciones del desayuno, almuerzo y cena, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al Esquema de Menú para Personal del INPE 24 x 48 horas, deberán utilizarse los alimentos descritos en el Cuadro N° 02: Descripción y Cantidad de Principales alimentos en crudo a utilizarse para el personal del INPE 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de **CAÑETE** de la Oficina Regional Lima.



ESTABLECIMIENTO PENAL DE CAÑETE  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
VILLAR BENETIRE Armando David  
DIRECTOR(a) EP CAÑETE



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
CPC LUIS ALDO MORENO ARLA  
ADMINISTRADOR  
Establecimiento Penitenciario de Cañete

**CUADRO N° 01**  
**DOSIFICACION DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO**  
**PENITENCIARIO CAÑETE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 g.
	FLUIDA DE VACA O LECHE EVAPORADA (SOLA) o MEZCLA LACTEA	250 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	125 cc
	AVENA o QUINUA	70 gr.
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	20 gr.
	MARGARINA	20 gr.
	MERMELADA	20 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	20 gr.
	QUESO	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 gr.
	RES CON HUESO	160 gr.
	POLLO CON HUESO	160 gr.
	CERDO CON HUESO	160 gr.
	PESCADO (SIN VISERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	160 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	70 gr.
	FIDEOS TALLARIN	125 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	
	SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	100 gr.
	FRUTAS SEGÚN ESTACION	150 gr.
	VERDURAS	30 gr.
	CENA	RES SIN HUESO
RES CON HUESO		100 gr.
POLLO CON HUESO		100 gr.
PESCADO (SIN VISERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)		100 gr.
MENUDENCIA DE RES		60 gr.
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA		60 gr.
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)		60 gr.
ARROZ SUPERIOR		120 gr.
TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)		60 gr.
FIDEO TALLARIN		100 gr.
PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLO)		100 gr.
PAPA o YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLÁTANO (EN PICANTES)		50 gr.
VERDURAS		30 gr.
FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)		30 gr.
SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTA DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)		40 gr.
PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	60 gr.	
OTROS	ACEITE(ARROZ)	7cc
	ACEITE(GUIO)	5cc
RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
OTROS	AZUCAR(DESAYUNO)	15gr.
	AZUCAR(INFUSIONES)	15gr.
	AZUCAR(MAZAMORRA)	20gr.
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	Cantidad suficiente

171

**CUADRO N° 02**  
**DOSIFICACION DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL PERSONAL DEL INPE**  
**DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO CAÑETE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 G. CADA UNIDAD)	90 gr.
	FLUIDA DE VACA	250 cc
	o LECHE EVAPORADA (SOLA)	125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	70 cc
	AVENA o QUINUA	25 gr.
	SOYA o MACA o HABAS o KIWICHA	25 gr.
	MARGARINA	20 gr.
	MERMELADA	20 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJARBLANCO	20 gr.
	QUESO	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 gr.
	PALTA	50 gr.
	PLATANO O JUGO DE FRUTA	100 gr.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA	
	POLLO CON HUESO	60 gr.
	POLLO SIN HUESO	40 gr.
	RES SIN HUESO	40 gr.
	RES CON HUESO	60 gr.
	PESCADO Y/O MARISCO	60 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINA DIVERSAS, O ARROZ SUPERIOR	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	40 gr.
	SEGUNDOS	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 gr.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	170 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	POLLO CON HUESO	100 gr.
	PAVITA (CON HUESO PRESADO)	180 gr.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON, PICADO)	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	150 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS) CON PICADOS	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	150 gr.
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	100 gr.
	FRUTAS	150 gr.
	VERDURAS	30 gr.
	CENA	RES SIN HUESO
RES CON HUESO		100 gr.
POLLO CON HUESO		100 gr.
PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)		100 gr.
MENUDENCIA DE RES		60 gr.
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA		60 gr.
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)		60 gr.
ARROZ SUPERIOR		90 gr.
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)		60 gr.
FIDEOS TALLARIN		100 gr.
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS		100 gr.

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
CENA	PAPA o YUCA O CAMOTÉ u OLLUCO O PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	50 gr
	VERDURAS	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30G. CADA UNO)	60 gr.
OTROS	ACEITE(ARROZ)	7cc
	ACEITE(GUIISO)	5cc
	AZUCAR(DESAYUNO)	15gr.
	AZUCAR(INFUSIONES)	15gr.
	AZUCAR(MAZAMORRA)	20gr.
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	Cantidad suficiente




**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
 VILLAR BENETRE Armande David  
 DIRECTOR(a) EP CÁFETE




**CPC LUIS AIDO MORENO**  
 ADMINISTRADOR  
 Establecimiento Penitenciario de Cafete

**FORMATO N° A**

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE									
MENU N° .....									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
<b>DESAYUNO:</b>	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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. DESAYUNO			0.0
						% DIST. DESAYUNO			0.0
<b>ALMUERZO:</b>	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V. C. ALMUERZO			0.0
						% DIST. ALMUERZO			0
<b>CENA:</b>	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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V. C. CENA			0.0
						% DIST. CENA			0
VCT (Gr.)			0.0	0	0				
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0				
VCT (%)			0	0	0				
						V. C. T. MENU			0

.....  
 Nombre y firma de la Persona Natural o Representante Legal o Apoderado Común  
 D.N.I. N°

.....  
 Nombre y Firma de la Nutricionista  
 CNP N°

**NOTA:**

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
2. Este Formato se presentara con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario

**FORMATO N° B**

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL E.P. CAÑETE									
MENU N°.....									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
<b>DESAYUNO:</b>	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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. DESAYUNO			0.0
						% DIST. DESAYUNO			0
<b>ALMUERZO:</b>	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V. C. ALMUERZO			0.0
						% DIST. ALMUERZO			0
<b>CENA:</b>	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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V. C. CENA			0.0
						% DIST. CENA			0
	VCT (Gr.)		0.0	0	0				
	VCT (Kcal.)		0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)		0	0	0				
						V. C. T. MENU			0

Nombre y firma de la Persona Natural o Representante Legal o Apoderado Común  
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista  
CNP N°

**NOTA:**

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.


**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
 WILLAR BENETRE Armanda David  
 DIRECTOR(a) EP CAÑETE


**CPC LUIS A. MORENO ARICA**  
 ADMINISTRADOR  
 Establecimiento Penitenciario de Cañete

## TERMINOS DE REFERENCIA

**SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS (DESAYUNO ALMUERZO Y CENA) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA -2025 DE LA ORL-INPE.**

### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Servicio de alimentación para los internos y personal INPE que cumple funciones de 24 x 48 horas, del Establecimiento Penitenciario de Chincha de la ORL-INPE.

### 2. FINALIDAD PÚBLICA:

Proveer de alimentación saludable a los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas, del establecimiento penitenciario de Chincha de la ORL-INPE, en las mejores condiciones de higiene y salubridad.

### 3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el "Servicio de alimentación para los internos y personal INPE que labora 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Chincha de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario".

### 4. ANTECEDENTES:

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

### 5. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
CHINCHA	PAMPAS DE ÑOCO S/N - CHINCHA

### 6. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según detalle:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
CHINCHA	INTERNOS	Ración	3,800	365	1'387,000
	INTERNOS DE PROGRAMAS	Ración	100	365	36,500
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	80	365	29,200
<b>TOTAL DE RACIONES ANUALES</b>					<b>1'452,700</b>

## 7. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48 horas) del Establecimiento Penitenciario de Chinchá de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

- a) Internos y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario, sustentados en criterios normativos que los regulan.
- b) De corresponder Internos del **Programa Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS)**, internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista o quien haga sus veces, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.<sup>1</sup>
- c) Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia **aptos para consumo humano** y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas:
  - ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
  - ✓ Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF y sus modificatorias.
  - ✓ Decreto Legislativo N° 654, Código de Ejecución Penal
  - ✓ Decreto Supremo N° 007-98-SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Ministerio de Salud.
  - ✓ Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos.
  - ✓ Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM, "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva".
  - ✓ Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
  - ✓ Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA - "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva".
  - ✓ "Codex Alimentarius. Normas internacionales de los alimentos", emitido por la FAO, Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura.
  - ✓ CAC/RCP N° 39-1993, aprobando el "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades", emitido por la FAO, Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura.
  - ✓ Directiva N° 010-2008-INPE, denominada "Guía de Procedimiento y de Buenas Prácticas para la Manipulación de Alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE", aprobada por Resolución Presidencial N° 518-2008-INPE/P de fecha 29 de agosto de 2008.
- d) Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos y personal de seguridad y salud (24x48 horas) del Establecimiento Penitenciario de Chinchá de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.
- e) Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.

<sup>1</sup> Recomendación del OCI – Conclusión N° 9, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-INPE/05

223

## 8. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El servicio de alimentación para internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciarios de Chíncha de la ORL-INPE, debe comprender un período de 365 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

## 9. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

9.1 La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Chíncha de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos – ECA, integrado por el Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces, quienes son responsables de dar la conformidad. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contase con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.

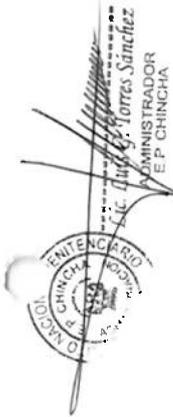
9.2 El ECA, verificará en forma continua la prestación del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficios del buen desarrollo del servicio de alimentación.

9.3 El Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- a) Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista, autorizado por el nutricionista y/o administrador.
- b) Controlará que el contratista, publique el menú tanto para la población penal como para el personal de seguridad y salud, en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados por el equipo de control, la pizarra será proporcionada por el contratista.
- c) Verificará que el contratista, emplee la cantidad de alimentos que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.

Asimismo, el Equipo de Control de Alimentos, deberá:

- a) Verificar que el contratista, cumpla con la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N.º 01 y 02) de alimentos descritos en el Anexo A. Así mismo se tendrá en consideración para el cuadro N.º 01- dosificación de alimentos principales a consumir los internos del E. P. Chíncha de la ORL. La disponibilidad y accesibilidad de los alimentos en el mercado para su inclusión en los menús respetando la estructura de dosificación.
- b) Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas, además del codex alimentarius.
- c) Verificar que el contratista, cumpla con tener limpios e higiénicos los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias.
- d) Verificar que el contratista, cumpla con mantener los ambientes de cocina y comedor debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
- e) Verificar que el contratista, cumpla con tener y distribuir las raciones alimenticias para internos(a) y personal INPE en el horario establecido.
- f) Verificar que el contratista, cumpla con tener el menaje y equipos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) limpios y en buen estado de conservación y uso.
- g) Verificar que los manipuladores de alimentos tales como el Cocinero, los ayudantes de cocina y representante-Almacenero del contratista, cuenten con carné sanitario y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y mascarillas. En el



Willy A. Ruiz Peña  
DIRECTOR  
E. P. CHINCHA



caso del Nutricionista del contratista, deberá contar con carnet sanitario y habilidad profesional vigente.

- h) Verificar que el Personal de Seguridad del establecimiento penitenciario de Chíncha cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conformante del equipo de cocina del contratista, de acuerdo a la normativa de seguridad vigente. De preferencia hacer uso de un cuaderno de registro.
- i) Verificar que el contratista, deposite los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el centro de acopio principal de desechos sólidos del servicio de alimentación. El centro de acopio deberá ser un espacio aislado y cerrado, a fin de evitar la proliferación de gérmenes y vectores.
- j) Verificar que el Representante-Almacenero del Contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.
- k) Verificar que el personal del contratista cuente con sus carnets de sanidad y constancias o certificados de capacitación actualizadas.
- l) Verificar que el contratista cumpla con realizar cada 02 meses acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, si fuese necesario extraordinariamente deberá implementar acciones de control de plagas según la ocasión debiendo expedirse el respectivo Certificado de desratización y desinsectación por la empresa que realice el servicio.
- m) Se proyectará de forma opcional, según las posibilidades la aplicación del formato de evaluación de prácticas de BPM y PHS, con el objeto de mejorar el servicio de alimentación en el E. P. Cincha.

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

**ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA**

**INTERNOS (AS)**

**PERSONAL INPE**

DESAYUNO : 07:00 a 07:45 horas

DESAYUNO : 07:30 a 08:15 horas

ALMUERZO : 12:00 a 13:00 horas

ALMUERZO : 12:30 a 14:00 horas

CENA : 16:00 a 17:00 horas

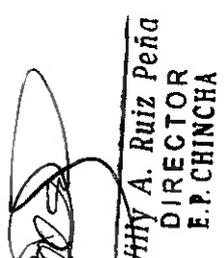
CENA : 16.45 a 17:30 horas

**Nota:** Solo en situaciones fortuitas, hechos debidamente justificados, por razones de seguridad podrán ser variados estos horarios.

- 9.6 El Director General, El Administrador, Jefe de Logística de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados; de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en Actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan. Asimismo, los citados funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- 9.7 El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer, expresamente, a los funcionarios correspondientes 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 y los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades de existir observaciones al servicio enmarcadas dentro de las causales de aplicación de penalidad, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- 9.8 El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de realizar la supervisión al servicio alimentario y de esta manera garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

  
Luis G. Torres Sánchez  
Lic.  
ADMINISTRADOR  
E.P. CHINCHA



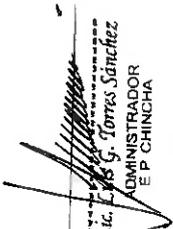
  
Willy A. Ruiz Peña  
DIRECTOR  
E.P. CHINCHA



221

**10. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR DE LAS RACIONES.**

- 10.1 El costo de servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 10.2 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A1.
- 10.3 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- 10.4 Para el caso del abastecimiento del pan, la empresa deberá brindar todos los días a los comensales como parte de la alimentación, el contratista deberá abastecerse de dicho producto de una panadería ubicada dentro de la jurisdicción, que cuente con licencia de funcionamiento y certificados de PGH vigente.
- 10.5 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 Peruanas como Norma Técnica Sanitaria para de Servicios de Alimentación Colectivos Resolución Ministerial 173- MINSa / 2021/ DIGESA entre otras.
- 10.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Chíncha de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 10.7 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos.
- 10.8 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 ("Norma Técnica Sanitaria para de Servicios de Alimentación Colectivos" Resolución Ministerial 173- MINSa / 2021/ DIGESA.
  - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad, debiendo el contratista realizarlo en coordinación con el Equipo de Control de Alimentos (ECA) y la ORLima, por lo menos 02 veces al año (01 cada 06 meses), con la finalidad de determinar su inocuidad (que la ración sea apta para consumo humano), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de las superficies vivas e inertes del servicio alimentario y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad INACAL, utilizando la norma nacional y/o internacional vigente. El costo será asumido íntegramente por el Contratista.
  - Las raciones alimenticias a elaborarse estarán descritas en la programación Relación de Menús acompañado 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; Formato B del Anexo A1).
- 10.9 Que el contratista ingrese en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano para ello deberá presentar certificados de calidad, para ello el Administrador del E. P. Chíncha deberá enviar estos certificados de calidad a la Unidad de Administración dos veces al año para la verificación correspondiente de dichos documentos.
- 10.10 En cuanto al transporte de los alimentos crudos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.

  
Lic. S. Torres Surtichez  
ADMINISTRADOR  
E.P. CHINCHA



  
Willy A. Ruiz Peña  
DIRECTOR  
E.P. CHINCHA

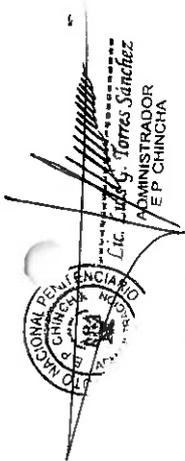


- 10.11 El contratista deberá presentar un informe quincenal adjuntando las guías de remisión de alimentos, y en caso contrario un informe del consumo de insumos en la preparación de los alimentos de forma semanal que verifiquen la cantidad de alimentos que ingresan al E.P. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.
- 10.12 Para la procedencia de las carnes y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimentarias, el Contratista deberá presentar certificados de calidad o guías de remisión según corresponda:
- La carne de res, pollo, cerdo, etc. deberán ser frescos y/o congelados aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA, el Contratista remitirá el certificado de calidad y/o sanidad correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Chincha.
  - El pescado será apto para consumo humano y se registrarán según lo establecido el D. S. 040- 2001- PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
  - Los productos alimenticios presentaran 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.
- 10.13 El contratista deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes relacionadas al servicio de alimentación.
- 10.14 Ante casos fortuitos que se puedan presentar en el abastecimiento de los insumos necesarios para la preparación del menú aprobado, el contratista solicitara por escrito ante las autoridades del penal, con el sustento respectivo, modificando la programación de menú, en cada oportunidad que el problema de desabastecimiento en el mercado, se presente.
- 10.15 El Contratista deberá proporcionar, en cantidad suficiente y en óptimas condiciones los equipos electrónicos, muebles, enseres, menajes, utensilios y otros artículos necesarios para la elaboración de las raciones alimenticias; además el Contratista deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros, las conexiones de combustible deben recibir mantenimiento de manera constante.
- 10.16 La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario; pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.
- 10.17 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina - almacén (paredes, pisos, mayólicas, etc.), equipos y mobiliarios asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
- 10.18 El contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC y tipo K de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.
- 10.19 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:

**S/. 0.0199 E.P. Chincha**

Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del Valor Estimado.

- 10.20 El Contratista, una vez otorgada la buena pro, podrá contar con personal interno para cubrir el puesto de ayudante de cocina y/o ayudante de limpieza, según lo que disponga el Consejo Técnico Penitenciario del EP, para ello deberá presentar una Carta Simple dirigida al Director del E.P. Chincha solicitando la cantidad de internos que necesita su empresa, conforme el número de personal requerido (cuadro N° 01). Se contará con 20 días hábiles como plazo máximo, para contar con el Acta de



Aprobación del Consejo Técnico Penitenciario, en caso exceda el tiempo, el contratista deberá completar el número de trabajadores con personal externo que cumplan los requerimientos que se solicitan.

Al inicio de la ejecución del Contrato de la ejecución contractual cuando el personal constituido por internos no cuente con las capacitaciones solicitadas y/o el carné sanitario vigente, estas deberán ser gestionadas por el contratista dentro de un plazo de 10 días hábiles. Los internos que laboren en las cocinas podrán ser reemplazados durante la ejecución contractual.

- 10.21 El contratista mantendrá un número adicional de internos que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza (suplentes), con la finalidad de otorgarles el descanso físico semanal, vacaciones y descansos médicos y de esta manera mantener la cantidad mínima requerida para el servicio de alimentación en el EP; conforme a las Normas Laborales.
- 10.22 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores externos a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, antes del inicio de la ejecución contractual con la finalidad de poner de conocimiento al Personal de Seguridad del Establecimiento Penitenciario.
- 10.23 El Contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros a sus trabajadores que laboran en el servicio de alimentación. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 10.24 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa.
- Para los ayudantes de cocina y ayudantes de limpieza (internos) deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento.
  - Para el personal externo del contratista (Nutricionista, Representante-Almacenero y Cocinero), el Expediente contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Certificado Único Laboral para Jóvenes y/o Adultos (CERTIJOVEN, CERTIADULTO), copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia de Constancia o Certificados de capacitación para preparar desayuno, almuerzo y cena (cocinero) y los documentos del representante-almacenero; dichos documentos serán archivados en su respectivo folder o archivador según el caso, los mismos que servirán como antecedentes, sin la necesidad de actualizarlos acogiendo el Principio de economía (excepto el carnet sanitario, certificados de capacitación y en caso del nutricionista su habilidad profesional).
- 10.25 El contratista deberá remitir una copia de los documentos que se actualizan de cada uno de sus trabajadores (externos e internos) a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia (constancias de capacitación, carnet sanitario y en el caso del nutricionista, la habilidad profesional). Con respecto a los carnets sanitarios originales deberán permanecer bajo custodia del Representante- Almacenero del contratista.
- 10.26 El contratista debe contar con los servicios del siguiente personal: 01 Nutricionista (personal clave), 01 representante-almacenero y 01 cocinero, debiendo laborar (lunes a viernes de 08:00 a 17:00 horas) y durante los días sábados, domingos y feriados se deberán turnar entre ellos, bastando contar con la presencia de uno de ellos en dicho horario.
- Respecto al profesional nutricionista, se podrá optar por personal alterno para cubrir el horario de trabajo (dos profesionales a medio tiempo cada uno), previa coordinación con la Administración.
- 10.27 El ingreso del personal externo del contratista, establecido en el numeral anterior. La entidad brindará una tolerancia de 10 minutos; solo al inicio de las actividades, pasado este periodo de tolerancia, será motivo de aplicación de penalidad al contratista por la causal de tardanza. El Personal clave y otro personal externo del contratista, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc) por otro de igual o superior condiciones requerido en los términos de referencia para lo cual, el contratista deberá remitir el expediente del reemplazante con una anticipación de 72 horas al inicio de sus actividades, a la Administración del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado) que de cumplir con el perfil requerido, será comunicado al contratista y a la Dirección del establecimiento penitenciario. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al contratista, no autorizando el ingreso del personal reemplazante. Cuando el contratista no cuente con personal requerido en los términos de referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal mínimo requerido,

  
Lic. Willy A. Ruiz Peña  
ADMINISTRADOR  
E.P. CHINCHA



  
Willy A. Ruiz Peña  
DIRECTOR  
E.P. CHINCHA



durante la ejecución del servicio. En caso fortuito de ausencia del personal clave la empresa debe justificar dicha ausencia dentro de las 24 horas siguientes, hasta por un máximo de dos días laborables debiendo reemplazar por otro personal en las mismas condiciones de contrato. Caso contrario será acreedor de penalidad.

- 10.28 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, y de la remuneración a su personal, conforme al D.S. N° 003-97-TR y DS 001-96-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.
- 10.29 El contratista en el caso que cuente con internos para las labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual al Área de Trabajo del Establecimiento Penitenciario, la copia del reporte de planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados, y el contrato respectivo de vinculación laboral.
- 10.30 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/redecillas para mujeres y delanteras impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo 02 juegos al año.
- 10.31 El contratista se compromete, durante su permanencia en las instalaciones del INPE, a que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume el Personal que comete el acto ilícito. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- 10.32 De detectarse el ingreso o salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigente, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta de Incautación o Decomiso.
- 10.33 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 esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Lima. Si en el término de siete (07) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- 10.34 El contratista realizará de manera bimensual (cada dos meses), acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo Certificado de Desratización y Desinsectación por la empresa que realizó el servicio.
- 10.35 El contratista cumplirá con lo prescrito en el Principio de Sostenibilidad ambiental y social, contemplado en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que "La contratación pública debe considerar criterios y prácticas que permitan contribuir tanto a la protección medioambiental como social y al desarrollo humano".

## 11. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el empleo de equipo adecuado y personal dotado de un conocimiento específico (Nutricionista, representante-almacenero, cocinero, asistente de comedor de seguridad externo, ayudante de cocina y personal de limpieza), experiencia y destreza en el oficio, en la cantidad que se detalla:

Cantidad del personal propuesto

EE.PP.	Representante - Almacenero	Nutricionista (Personal Clave)	Cocinero	Asistente de Comedor de Seguridad Externa (Externo)	Ayudante de Cocina (Internos)	Ayudante de Limpieza (Internos)
CHINCHA	1	1	1	1	20	3

**11.1 Personal externo: Un profesional Nutricionista (\*) clave**

**a) Actividades**

- Supervisar el cumplimiento de las BPM durante el proceso de elaboración de los alimentos desde el inicio hasta el término de preparación de los alimentos
- Durante la permanencia del profesional en el E.P. deberá verificar los diferentes procesos que involucran la preparación de las raciones alimenticias tanto de la Población Penitenciaria como del Personal de Seguridad.
- Capacitar al personal de cocina sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, higiene personal, entre otros relacionados al servicio alimentario.
- A solicitud del área de salud, brindar alimentación para los internos que presentan patologías, adaptado de la programación de menú aprobada.
- Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humanos.

**b) Perfil**

- Título profesional en Nutrición Humana o Nutricionista Bromatólogo, colegiado y habilitado.
- Experiencia laboral mínima de un (01) año como nutricionista en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (como por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).
- Contar con Certificado y/o Constancia de Capacitación en Programas de Higiene y Saneamiento (PHS).
- Estar en perfectas condiciones de salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá de presentar su Carné Sanitario vigente.

**11.2 Personal externo: Un Representante-Almacenero**

**a) Actividades**

- Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
- Cabe precisar que durante la permanencia del Representante en el E.P. deberá realizar las demás funciones y actividades que involucren la ejecución del servicio de alimentación.
- Realizar las gestiones respectivas para realizar el control de vectores cada 02 meses en los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el Contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
- Realizar gestiones fuera del establecimiento penitenciario (renovación o tramitación de nuevos carnets sanitarios del personal interno, adquisición de alimentos, etc.), solo en casos excepcionales (problemas físicos del representante), esta actividad será delegada a otro personal externo.
- Garantizar que el número de personal necesario para la elaboración de las raciones alimenticias, se encuentre completo.
- Hacer llegar al Administrador del EP de Chincha, copia de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, emitidos por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, dicha copia deberá archivar en el expediente de la administración del penal, entregar las guías de remisión semanalmente de los insumos ingresados.
- Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.

*[Firma]*  
Lic. Luis G. Torres Sánchez  
ADMINISTRADOR  
E.P. CHINCHA



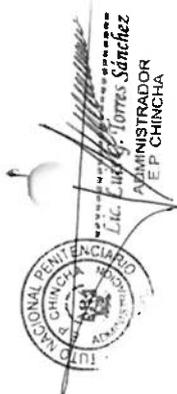
*[Firma]*  
Willy A. Ruiz Peña  
DIRECTOR  
E.P. CHINCHA



- 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.
- Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista)
- Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al Contratista, con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el Contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada deberá fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su Representante-Almacenero en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.
- El Representante-Almacenero del Contratista, elaborará informes semanales sobre la ejecución del servicio de alimentación, los cuales serán presentados al ECA del penal.

#### b) Perfil

- Tener estudios técnicos referenciales al manejo de Kardex y almacén de productos alimenticios con experiencia mínima de uno (01) año como supervisor en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (como, por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).
- Deberá contar con Constancia de Capacitación en Higiene y manipulación de alimentos y/o Programas de Higiene y Saneamiento (PHS), el cual debe estar actualizado.
- Contar con Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos.
- Estar en perfectas condiciones salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente.



### 11.3 Personal externo: Un (01) Cocinero

#### a) Actividades

- Supervisar y dirigir el personal a su cargo, distribuir los alimentos al personal que labora 24 x 48 horas respectivamente.
- Manipular adecuadamente los alimentos, haciendo uso racional de los ingredientes.
- Orientar al personal en las diversas técnicas culinarias.
- Controlar la distribución de las preparaciones culinarias del personal de seguridad.
- Vigilar y controlar el orden, la limpieza e higiene del área de trabajo, así como la seguridad y mantenimiento de los bienes asignados.
- Participar en la elaboración del pedido de alimentos frescos y secos.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Coordinar y mantener diariamente informado al nutricionista del Contratista sobre las actividades realizadas.
- Realizar otras funciones que el Contratista le asigne para mejorar el servicio en la cocina.

#### b) Perfil

- Constancia o certificados otorgados por el ministerio de educación o entidad privada, que corresponda a la formación con la capacidad de preparar desayuno, almuerzo y cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria.
- Experiencia mínima de un (01) año como Cocinero en la preparación de raciones alimenticias (menús) a un grupo colectivo en entidades públicas o empresas privadas (como por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).
- Deberá contar con Constancia de Capacitación en cursos de cocina.



- Deberá contar con Constancia de Capacitación en temas Buenas Practicas de Manipulación de alimentos, el cual debe estar actualizado.
- Estar en perfectas condiciones de salud, para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente.

#### 11.4 Personal externo: Asistente de Comedor de seguridad externa

Experiencia mínima de un (01) año como ayudante de comedor. Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carné Sanitario vigente.

Deberá acreditar con dos (02) certificados y/o constancias la capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el en el último año.

#### 11.5 Ayudante de cocina: (20 personas)

Podrán ser persionan privadas de su libertad (Interno), este deberá ser evaluado y aprobado por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario o podrán ser personal externo.

##### a) Actividades

- Efectuar los procedimientos previos (selección, limpieza, picado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones de la población penitenciaria.
- Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos bajo las indicaciones del cocinero y/o nutricionista.
- Mantener limpio los ambientes, equipos, vajillas y menajes.
- Realizar el servicio y la distribución de las preparaciones culinarias.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que le asigne el cocinero con el objetivo de mejora del servicio alimentario.

##### b) Perfil

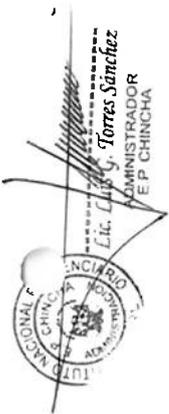
- Deberá contar como mínimo de 02 Constancias de Capacitación en temas de Higiene y manipulación de alimentos, el mismo debe estar actualizado.
- Estar en perfectas condiciones de salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá presentar su Carné Sanitario vigente.

#### 11.6 Personal de Limpieza (03 personas)

Podrán ser personas privadas de su libertad (Interno), este deberá ser evaluado y aprobado por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario o podrán ser personal externo.

##### a) Actividades

- Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servido de alimentos, de los equipos, maquinarias, utensilios, enseres, menajes y vajillas, inmediatamente que hayan sido utilizados.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección, de los pisos, paredes y demás superficies por donde se desplazan, transportan y almacenan, los alimentos preparados o insumos en crudo, respectivamente.
- Utilizar materiales de limpieza y desinfección, que contengan información comercial y de procedencia identificable.
- Mantener constantemente limpios los tachos de desperdicios y desechos, los que deberán contar bolsas y con sus tapas respectivas.
- Depositar los desechos y desperdicios, dentro de las bolsas respectivas, en los lugares destinados para tal fin.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Mantener las instalaciones y ambientes del área de cocina del penal en óptimas condiciones de salubridad.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.



- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.

**b) Perfil**

- Deberá contar como mínimo de 02 Constancias de Capacitación en temas de Higiene y manipulación de alimentos, el mismo debe estar actualizadas.
- Estar en perfectas condiciones de salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá presentar su Carné Sanitario vigente.

**12. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

**12.1 Requisitos del postor**

- a) Estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) asociado al RUC.
- b) Contar con Registro Único de Contribuyente (RUC) activo
- c) Contar con actividad económica principal el servicio de alimentación para personas.
- d) No encontrarse suspendido para contratar con el Estado.
- e) No tener impedimentos para participar en el procedimiento.

**12.2 Recursos a ser provistos**

**12.2.1. Equipamiento**

**A. Equipamiento estratégico**

**Vehiculos**

El postor deberá poseer para el servicio, con 01 camión frigorífico y 01 camión furgón, ambos con una capacidad mínima de carga útil de 03 toneladas adecuadas para el transporte de los alimentos, tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, debiendo acreditar la posesión de las unidades, debiendo contar con la Tarjeta de Identificación Vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos datos del vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil respectivamente).

Asimismo, para el perfeccionamiento del contrato, el Contratista deberá indicar los nombres de sus choferes, así como adjuntar copia simple de las licencias de conducir adecuadas al tipo de vehículo a utilizar, además mediante declaración jurada deberá indicar que el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.

**Cámara Frigorífica**

Una (01) Cámara Frigorífica; para la conservación de alimentos cárnicos y vegetales con una capacidad mínima de 4 toneladas entre las dos (dicha cámara debe estar ubicada en la jurisdicción del departamento de Lima).

**12.2.2. Infraestructura Estratégica**

- a) El postor debe contar con un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles y un (01) Almacén para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), los cuales deben estar ubicados dentro de la jurisdicción del departamento de Lima.

**Un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles**

Con el fin de velar que dicho almacén cumpla con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento
- Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE del CODEX ALIMENTARIUS) vigente, otorgado por DIGESA – Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente

*[Firma]*  
**Alis G. Torres Sánchez**  
 ADMINISTRADOR  
 E.P. CHINCHA



*[Firma]*  
**Willy A. Ruiz Peña**  
 DIRECTOR  
 E.P. CHINCHA



- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento y de Manipulación, vigente.  
(Los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).

#### **Un Almacén de procesamiento primario de alimentos agropecuarios (verduras y fruta)**

Con el fin de velar que dicho almacén cumpla con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento
- Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgado por el SENASA – Servicio Nacional de Sanidad Agraria (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2011-AG).
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Establecimiento de Procesamiento Primario, vigente
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura de procesamiento Primario, vigente

(Los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).

#### **b) El postor debe contar con una Panadería,**

Ubicada dentro de la jurisdicción del departamento de Lima, que cuente con:

- Licencia de Funcionamiento
- Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente, otorgado por DIGESA o validación técnica de plan HACCP.

#### **12.2.3. Personal**

##### **A. Personal clave**

Un (01) Nutricionista

El postor deberá señalar el nombre completo del nutricionista, acreditando sus estudios profesionales mediante la presentación de copia simple del título, colegiatura y su habilitación vigente.

- Título profesional en Nutrición Humana o Nutricionista Bromatólogo, colegiado y habilitado.
- Experiencia laboral mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).

#### **12.2.4. Experiencia del Postor en la Especialidad**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a tres (03) veces el valor estimado, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los últimos 08 años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

### **13. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:**

- 13.1 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 trimestralmente en temas referidos a los Principios Generales de Higiene (PGH), Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) entre otros temas relacionados al buen funcionamiento del servicio de alimentación. Dicha capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas.
- 13.2 Las capacitaciones deben efectuarse desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo a la conclusión de cada tema de capacitación, cuya copia será remitida al ECA del EP Chincha y archivada por la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario<sup>2</sup>.

#### 14. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

- 14.1 La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.
- 14.2 El contratista asumirá el costo de los análisis que determinen las condiciones higiénicas sanitarias de las superficies vivas e inertes del servicio alimentario y el muestreo al azar de las raciones preparadas realizados en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad INACAL (02 veces al año).
- 14.3 El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista; dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocullos, 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.
- 14.4 Con respecto a las raciones alimenticias del Personal de Seguridad que hace guardia en los hospitales, el contratista deberá entregar las raciones alimenticias inocuas en condiciones adecuadas al Alcalde de servicio del E.P, para su distribución respectiva.
- 14.5 En caso se presente intoxicación por los alimentos brindados por el contratista, este asumirá toda la responsabilidad y los gastos médicos que genere la intoxicación.

#### 15. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

La retribución total se efectuará en base a la propuesta Económica del Contratista, incluido el Impuesto General a las Ventas, de ser el caso, transporte, mano de obra y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de alimentación. 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.

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 171° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- La recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y al personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaría (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.

<sup>2</sup> Recomendación N° 7(punto (ii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05

- Informe del Nutricionista que brinda la asistencia técnica, y en caso no se contase con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del Área de Salud emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación; y partes diarios respectivos.

## 16. PENALIDADES:

Las Penalidades se aplicaran acorde a los Artículos 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado, debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el director o su Representante- Almacenero, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del Representante-Almacenero o personal encargado del contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta, como mínimo con la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.

Así mismo las Actas de las Fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos y el Órgano de Control Interno, por supervisión de los servicios de alimentación, tendrán validez para la determinación de penalidad y otras acciones; siempre y cuando este suscrita como mínimo por (01) integrante del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario (Director, Administrador y Nutricionista).

### 16.1.1. Penalidad por mora

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

## 17. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

- a) En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima – INPE, le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El periodo de retraso se computará en días calendarios, a partir del cuarto día hábil previo al inicio de la quincena a ejecutar. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = 0.01 \times \text{VT}$$

P : Penalidad.

VT: Valor total de la quincena, en nuevos soles.

La penalidad total a aplicar al contratista, en el presente caso, se calculará multiplicando la penalidad diaria por el número de días de retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde la relación de menús y el formato de menús respectivo, o en su defecto de los pagos pendientes por cancelar.

- b) En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 9.5 del ANEXO "A", la Oficina Regional Lima – INPE, 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, o 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 Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 1% 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 retraso en la ejecución del servicio, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- d) 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 o incompletos, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar 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, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- e) 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 Lima 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, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.

- f) 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 Lima, 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, o 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.

- g) 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, almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los alimentos secos, alimentos cocidos con alimentos crudos y otros, la Oficina Regional Lima - INPE, 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.

- 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 (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano), la Oficina Regional Lima - INPE, 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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- i) Por tener mala disposición desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, la Oficina Regional Lima - INPE, 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 o 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 de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido. La Oficina Regional Lima, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.

Lic. Erik G. Torres Sánchez  
ADMINISTRADOR  
E.P. CHINCHA



Willy A. Ruiz Peña  
DIRECTOR  
E.P. CHINCHA



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.

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de contrato.

- k) Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal o quien haga sus veces, la Oficina Regional Lima - INPE, 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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- l) Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y otros; sin perjuicio de la subsanación correspondiente, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en 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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- m) En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia de la totalidad del personal propuesto en el tiempo establecido de 08:10 a las 17:00 horas; durante todo el día laboral de 8 horas, durante la ejecución diaria del servicio de alimentación, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). 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:

$$P = 0.02 \times \text{VTD}$$

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

De llegar con retraso a la hora de ingreso del personal externo del contratista (08:10 en adelante), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad por tardanza aplicando en forma proporcional por minuto de tardanza, obteniendo en primer lugar el monto de penalidad de todo el día, que equivale al 2% del VTD de penalidad, aquello dividido entre 480 que corresponde la cantidad de minutos del día laboral, para obtener el valor de penalidad por minuto. Una vez obtenido el monto de penalidad por minuto lo multiplicará por los minutos de retraso. Se considera minutos completo de retraso a partir del primer segundo en adelante. De llegar varias personas con tardanza se aplicará

  
Lilian G. Torres Sánchez  
ADMINISTRADOR  
E.P. CHINCHA



  
Willy A. Ruiz Peña  
DIRECTOR  
E.P. CHINCHA



una sola penalidad, considerando la penalidad al personal que llego con más minutos de tardanza. La tardanza comenzara a computarse a partir del primer segundo posterior a las 08:10 minutos, aceptando justificación solo por casos de enfermedad o casos fortuitos justificados, que sean de conocimiento público debidamente justificado mediante documentación dentro de las 4 primeras horas de horario laboral.

- n) En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el equipo de control a la programación presentada, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación.

La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Nota: Esta fórmula se aplicará por cada menú no subsanado.

- o) En el caso que el contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará a el Contratista una penalidad correspondiente al 2% 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:

$$P = 0.02 \times \text{VTD}$$

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- p) En los casos que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima – INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con 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 que no acredite la procedencia

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

#### NOTA:

- La penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS, debidamente suscritos por el Director o Administrador o Nutricionista o el que haga sus veces, del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del contratista o si este último no estuviere o se negara a firmar, se hará constar en actas; en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad

correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

- 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.

## 18. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos y personal INPE (24 x 48 horas) en las siguientes fechas del año:

**Para internos:** (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollo frito, pollada o la plancha).

Día de la Readaptación Social del Interno : 16 de Julio  
Navidad : 25 diciembre

**Para personal INPE:** (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollo frito, pollada o la plancha).

Día del Servidor Penitenciario : 12 de febrero  
Día de la Madre : 2º Domingo de Mayo  
Día del Padre : 3º Domingo de Junio  
Fiestas Patrias : 28 de Julio  
Navidad : 24 de diciembre  
Año nuevo : 31 diciembre

**IMPORTANTE:** Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del EP la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

**NOTA:** Los días festivos deberán programar un menú presado a base de pollo, que sumado al adicional equivale a un mínimo de 410 gr.

## 19. IMPLEMENTACIÓN DE RECOMENDACIONES DE AUDITORIA (OCI)

El contratista deberá indicar la unidad vehicular que se utilizará para el cumplimiento del servicio, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo que realizará la prestación del servicio, asimismo el contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.

**Referencia:**

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04  
Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18  
Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04.EL

## 20. 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.

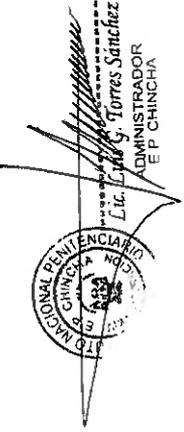
El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

## 21. ADELANTOS

No se otorgará adelantos

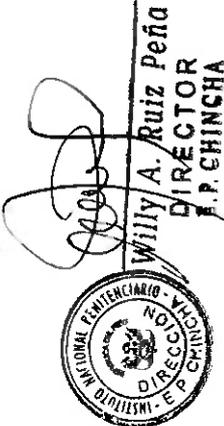
## 22. AJUSTES

La equipo de Administración de la ORL evaluará, de acuerdo a criterios y presupuesto la posibilidad de reconocer la variación del incremento del precio de ración; cada vez que el precio de las carnes (pollo, pescado y de res), de los huevos y de la leche, suban de precio según el INEI o reflejado el incremento en el portal de precios del mercado mayorista de Lima, para la ejecución del contrato.

  
Leticia G. Torres Sánchez  
ADMINISTRADOR  
E.P. CHINCHA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
CHINCHIPA  
E.P. CHINCHA

  
Willy A. Ruiz Peña  
DIRECTOR  
E.P. CHINCHA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO - VIGILANCIA  
DIRECCIÓN  
E.P. CHINCHA

**ANEXO A**

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS  
PARA EL E.P. CHINCHA**

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,400 kilocalorías y de las internas será no menor a 2,000 kilocalorías para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día, respectivamente.
2. De corresponder el Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los 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 diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica.

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

**INTERNO:**

DESAYUNO DEL 20% al 30% del VCT	ALMUERZO DEL 50% al 60% del VCT	CENA DEL 15% a 30% del VCT
VARON: DE 480 Kcal. A 720 Kcal.	DE 1,200 Kcal. A 1,440 Kcal.	DE 360 Kcal. A 720 Kcal.

**PERSONAL INPE:**

DEL 25% al 35% del VCT	DEL 40% al 60% del VCT	DEL 30% al 45% del VCT
VARON: DE 688 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 963 Kcal.
MUJER: DE 575 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 805 Kcal.

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

**INTERNO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	Del 10 al 15 % del VCT.	Del 15 % al 30 % del VCT.	Del 55% al 75% del VCT.
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 240 Kcal. A 360 Kcal.	DE 360 Kcal. A 720 Kcal.	DE 1,320 Kcal. A 1,800 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 60 g A 90 g.	DE 40 g. A 80 g.	DE 330 g. A 450 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 1,513 Kcal. A 2,063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 516 g.

*Lic. Luis G. Torres Sánchez*  
ADMINISTRADOR  
E.P. CHINCHA

*Willy A. Ruiz Peña*  
DIRECTOR  
E.P. CHINCHA




**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 1,265 Kcal. A 1,725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g A 86 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 316 g. A 431 g.

**5. 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, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de la aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces, dentro de un plazo de (08) días hábiles, las cuales no podrá ser cambiado por ningún motivo, asimismo al no 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 de energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; asimismo se elaborarán en base a los siguientes grupos de alimentos: mezcla láctea y derivados; carnes, vísceras, pescados, huevos, cereales, menestras, tubérculos, frutas y verduras; grasas y azúcares. A continuación, se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia:

*[Handwritten signature]*  
**Lil CAS G. Torres Sánchez**  
 ADMINISTRADOR  
 E.P. CHINCHA



*[Handwritten signature]*  
**Willy A. Ruiz Peña**  
 DIRECTOR  
 E.P. CHINCHA



**ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA**

**RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A)**

	COMBINACIONES	FRECUENCIA
DESAYUNO	1. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS (INCLUIDO LA MEZCLA LACTEA EVAPORADA) + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG	2 VECES POR SEMANA
	2. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, HARINA DE HABAS, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS (CON O SIN FRUTA INCLUIDO) + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG	3 VECES POR SEMANA
	3. CAFÉ, COCOA O EMOLIENTE + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG.	2 VECES POR SEMANA
ALMUERZO	1. SEGUNDO (Cereal + Menestra + Tubérculo + POA (menudencia de pollo) + ENSALADA + INFUSION	2 VECES POR SEMANA
	2. SEGUNDO (Cereal + Menestra + Tubérculo + POA (pollo picado) + ENSALADA + INFUSION	1 VEZ POR SEMANA
	3. SEGUNDO (Cereal + POA presado + Tubérculo) + FRUTA + INFUSION	2 VECES POR SEMANA
	4. SEGUNDO O SOPA (Cereal + Leguminosas + Tubérculo + POA en trozo o menudencia de res) + ENSALADA o FRUTA + INFUSION	2 VECES POR SEMANA
CENA	1. SOPAS (Cereal + Tubérculo + POA picado o menudencia de pollo + Verduras)	6 VECES POR SEMANA
	2. MAZAMORRAS (Cereal + mezcla láctea Evaporada) + PAN (01 UNIDAD)	1 VEZ POR SEMANA

**NOTA:**

- ✓ Se brindará frutas variadas de estación 02 veces por semana y ensalada de verduras de estación 03 veces por semana.
- ✓ Para la preparación de la alimentación diferenciada y adicionales alimenticios de programas y adultos mayores debe ingresar los insumos mediante documentos separados para su control respectivo y registro en su elaboración.
- ✓ Programar las opciones indicadas en desayuno, almuerzo y cena considerando la frecuencia establecida y alternando variedad de alimentos de acuerdo a la disponibilidad de insumos en el mercado.



**CUADRO N° 01**  
**DOSIFICACION DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS DEL**  
**ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 g.
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 g
ALMUERZO	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA (OPCIONAL)	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VECES POR SEMANA	20 gr
	CAFÉ, COCOA O EMOLIENTE	3 VECES POR SEMANA	10gr
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	ACEITUNA	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR QUINCENA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR QUINCENA	55 gr.
	POLLO, PESCADO PARA PRESADO (NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS).	2 VECES POR SEMANA	160 g.
	POLLO, PAVITA, RES (PICADO PARA GUIOSOS), NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	POLLO, PAVITA, RES (PICADO PARA MENESTRA), NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	MENUDENCIA DE POLLO PARA GUIISO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON, SANGRECITA - NO PATA, NO ESPINAZO).	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE RES (HIGADO, BOFE, MONDONGO, SANGRECITA).	1 VEZ POR QUINCENA OPCIONAL	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR MES (SEGUN DISPONIBILIDAD)	100 gr.
	CENA	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA (OPCIONAL)
ARROZ SUPERIOR		6 VECES POR SEMANA	160 gr.
TRIGO o QUINUA (EN GUIOSOS)		1 VEZ POR SEMANA (OPCIONAL)	70 gr.
FIDEOS TALLARIN		1 VEZ POR SEMANA OPCIONAL	125 gr
MENESTRAS		3 o 4 VECES POR SEMANA	80 gr.
PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICIÓN)		2 VECES POR SEMANA	150 gr.
PAPA EN MENESTRAS		3 VECES POR SEMANA	100 gr.
PAPA EN PICANTES		1 VEZ POR SEMANA	200 gr
FRUTAS		2 VECES POR SEMANA	150 gr.
VERDURAS VARIADAS ENSALADA O SARZAS		04 VECES POR SEMANA	50 gr.
VERDURAS VARIADAS SOPAS ALMUERZO		1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
RES, POLLO, PAVITA, PESCADO PARA SOPA PICADO (NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)		2 VECES POR SEMANA	60 gr.
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, PATA, MOLLEJA Y CORAZÓN)		6 VECES POR SEMANA	60 gr.
PAPA o YUCA o CAMOTE PARA SOPA	6 VECES POR SEMANA	100 gr.	
VERDURAS VARIADAS SOPAS	06 VECES POR SEMANA	100 gr.	
FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	06 VECES POR SEMANA	30 gr.	
SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHIUNO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.	
OTROS	ACEITE (ARROZ)	DIARIO	7 cc
	ACEITE (GUIOSOS)	DIARIO	5 cc
	AZUCAR (DESAYUNO)	DIARIO	30 gr
	AZUCAR (INFUSION DE ALMUERZO)	DIARIO	30 gr
	AZUCAR MAZAMORRA	1 VEZ POR SEMANA	40 gr
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	Cantidad necesaria	

**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.
- ✓ Presado 02 veces a la semana de manera obligatoria
- ✓ La menestra debe llevar papa y producto de origen animal (no lonja, no pata, no cabeza, no carcasa o hueso).

Nota: Se podrá incluir alimentos solo los complementarios no contemplados en el presente cuadro respetando el aporte de macronutrientes y de calorías establecidos para cada comensal.

Se tendrá en consideración la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos en el mercado para su inclusión en los menús respetando la estructura de costos

**CUADRO N° 02**

**DOSIFICACION DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL PERSONAL DEL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES 2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	90 gr. 60 gr.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR GRUPO DE SEGURIDAD POR QUINCENA (Opcional)	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR QUINCENA	70 cc
	AVENA, QUINUA, KIWICHA, HARINA DE SOYA, HARINA DE MACA, HARINA DE HABAS, SIETE SEMILLAS	4 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR QUINCENA	30 cc
	TAMAL SIN PANCA	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES (OPCIONAL)	150 gr
	POLLO DESHILACHADO	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	100 gr
	ACEITUNA	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	60 gr
	CONSERVA DE PESCADO	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	60 gr
	QUESO	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	90 gr
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	120 gr.
	HUEVO DE GALLINA TORTILLA	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	60 gr.
	PALTA	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES (OPCIONAL)	100 gr.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA :		
	POLLO O RES CON HUESO	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	120 gr.
	POLLO SIN HUESO	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	100 gr.
	POLLO O RES SIN HUESO	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN - NO PATA, NO ESPINAZO).	4 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	100 gr.
	PESCADO Y/O MARISCOS	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	60 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ SUPERIOR	DIARIO	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO	DIARIO	100 gr.
	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES (OPCIONAL)	140 gr.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	4 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	170 gr.
	POLLO SIN HUESO	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES (OPCIONAL)	150 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	180 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	150 gr.
	ARROZ SUPERIOR (GUARNICION)	9 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	170 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES OPCIONAL	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	4 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	120 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO o PLATANO (GUARNICION)	DIARIO	150 gr.
	PAPA PICADA (GUIO PICANTE)	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	250 gr.
	OLLUCO (GUIO PICANTE)	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES (OPCIONAL)	250 gr
	FRUTA	INTERDIARIO	150 gr.
VERDURAS ENSALADAS o SARZAS	DIARIO	100 gr.	
ARROZ, TRIGO, MAIZ MORADO, HARINA DE TRIGO, HARINA DE CAMOTE, MAIZENA, SEMOLA, ETC. (POSTRE).	INTERDIARIO	40 gr.	
CENA	RES o POLLO SIN HUESO	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	130 gr.
	RES o POLLO CON HUESO	5 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	150 gr.
	ARROZ SUPERIOR	DIARIO	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICION, PICADO EN SOPA)	10 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	150 gr
	VERDURAS VARIADAS EN SOPA o FRUTAS VARIADAS EN POSTRE	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	100 gr
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	30 gr.

Lic. G. Torres Sánchez  
 ADMINISTRADOR  
 F.P. CHINCHA



**Willy A. Ruiz Peña**  
 DIRECTOR  
 F.P. CHINCHA



ACEITE (ARROZ)	DIARIO	7 cc.
ACEITE (GUIZO)	DIARIO	5 cc.
ACEITE PARA FRITURA	4 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	15 cc.
AZUCAR (DESAYUNO O INFUSIÓN O CENA)	10 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	30
AZUCAR, CHANCACA (POSTRE)	10 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	40
SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ESENCIAS, ETC	CANTIDAD NECESARIA	

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. PRIORIZANDO EL USO DE POLLO Y PESCADO FRESCO NO CONGELADO PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD.
- ✓ Se podrá incluir otros alimentos que son de característica complementarios no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de calorías establecidos para cada comensal. Se tendrá en consideración la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos en el mercado para su inclusión en los menús respetando la estructura de costos

*[Handwritten signature]*  
Lic. Luis J. Torres Sánchez  
ADMINISTRADOR  
E.P. CHINCHA



*[Handwritten signature]*  
Willy A. Ruiz Peña  
DIRECTOR  
E.P. CHINCHA



**FORMATO N° A**

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA**

MENU N°.....

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

.....  
 Nombre y firma de la Persona Natural o Representante Legal o Apoderado Común  
 D.N.I. N°

.....  
 Nombre y Firma de la Nutricionista  
 CNP N°

**NOTA:**

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
2. Este Formato se presentara con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA  
PERSONAL INPE DEL E.P. CHINCHA

MENU N°.....

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

.....  
Nombre y firma de la Persona Natural o  
Representante Legal o Apoderado Común  
D.N.I. N°

.....  
Nombre y Firma de la Nutricionista  
CNP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.

**FORMATO N° C**

N° DE MANIPULADORES:								
FORMA DE SERVICIO:								
ASPECTOS A EVALUAR					VALOR O PUNTAJE	VERIFICADOR 1	VERIFICADOR 2	VERIFICADOR 3
Si cumple con el aspecto exatuado se le consigna la totalidad del valor.								
Si no cumple, se le consigna valor cero(0), No consignar valores intermedios								
<b>DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA</b>								
1	Ubicado lejos de contaminación y zonas con malos olores.			2				
2	Exclusividad de los ambientes destinados a los alimentos.			4				
3	Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados.			2				
4	Paredes, techos y pisos de materiales fáciles de higienizar y limpios.			2				
5	Mobiliario de material resistente, en buen estado de conservación y limpieza.			2				
				<b>SUB TOTAL I:</b>	<b>12</b>			
<b>DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS</b>								
	Abastecimiento suficiente de agua segura.			4				
	Eliminación adecuada de aguas residuales.			4				
8	Basura bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa) de eliminación diaria.			4				
9	SS.HH. Bien ubicados, limpios, operativos y con implementos para el lavado de manos (agua potable, jabón y escobilla para uñas).			4				
10	Ausencia de insectos, de indicios de roedores y de otros animales.			4				
				<b>SUB TOTAL II:</b>	<b>20</b>			
<b>DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)</b>								
<b>I.- BPM EN EL PROCESO DE ELABORACION DE ALIMENTOS</b>								
<b>A RECEPCION</b>								
11	Alimentos de proveedores autorizados. (documentado)			4				
12	Medio de transporte cerrado, limpio y exclusivo para alimentos.			4				
13	Productos frescos con características de calidad (organolépticas)			4				
14	Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frío.			4				
15	Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado.			4				
16	Inspección sanitaria de alimentos por personal calificado.			2				
<b>B ALMACENAMIENTO</b>								
17	Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado.			4				
18	Alimentos secos sobre tarimas o similares.			4				
19	Aplica cadena de frío en conservación de alimentos perecibles.			4				
20	Aplica principio de rotación de stock (PEPS primero en entrar, primero en salir)			4				
<b>C PREPARACION</b>								
21	Ambiente de cocina limpia y desinfectada			2				
22	Agua segura para preparar alimentos (cloro residual 0.5 ppm).			4				
23	Se aplica flujo lineal (recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa, preparación final, servido).			4				
24	No existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilio, manipulador, etc.).			4				
25	Aplica cadena de frío en la conservación de alimentos perecibles.			4				
26	Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 70°C.			4				
27	Laven y desinfecten las frutas y las verduras de tallo corto de consumo directo (crudos).			4				
<b>II.- SERVIDO DE LOS ALIMENTOS</b>								
28	El menaje, vajilla, cubiertos, vasos, deben estar en buen estado de conservación e higiene, los de material de vidrio o similares, deben estar íntegros.			2				
29	El mobiliario y mantelería deben estar en buen estado de conservación e higiene.			2				
<b>III.- TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO</b>								
30	El vehículo debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos.			4				