

BASES INTEGRADAS

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

**CONCURSO PÚBLICO N°
08-2024-INPE/ORL**

PRIMERA CONVOCATORIA


**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. CHORRILLOS,
E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO CHORRILLOS,
E.P. VIRGEN DE FÁTIMA.**

REF. PAC N° 14

Aprobado Por:


JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL


HILARIO ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL


GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Ter Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

SECCIÓN GENERAL


DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Aprobado Por:


JUAN JOSE RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Aprobado Por

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

RILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLABYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO DLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS SACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARAGAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RÍOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CORDERO
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAYO
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLIVAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

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: : juan.rios@inpe.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del Servicio de Alimentación para internos y personal de seguridad de los E.P. Chorrillos, E.P. Virgen de la Merced, E.P. Anexo Chorrillos, E.P. Virgen de Fátima".

ITEM I – E.P. MUJERES CHORRILLOS

ITEM PAQUETE	E.P.	DESCRIPCION DEL SERVICIO	UNIDAD	RACION DIARIA	TOTAL RACIONES ANUALES
I	CHORRILLOS	INTERNAS	Ración	900	328,500
		NIÑOS	Ración	30	10,950
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Ración	45	16,425

ITEM II – E.P. ANEXO CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE FÁTIMA

ITEM PAQUETE	E.P.	DESCRIPCION DEL SERVICIO	UNIDAD	RACION DIARIA	TOTAL RACIONES ANUALES
II	ANEXO CHORRILLOS (ATIENDE A VIRGEN DE LA MERCED)	INTERNAS	Ración	600	219,000
		NIÑOS	Ración	15	5,475
		INTERNOS (VIRGEN DE LA MERCED)	Ración	36	1,825
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48) (INCLUYE VIRGEN DE LA MERCED)	Ración	30	10,950
	VIRGEN DE FATIMA	INTERNAS	Ración	300	109.500
		INTERNAS PCT	Ración	5	1,825
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Ración	25	9,125

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante "Formato de Aprobación de Expediente de Contratación" el 28 de junio de 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS / R.O. - 1,00

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS ZACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

MILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 14.30 (Catorce con 30/100 soles) en efectivo en caja de Tesorería de la ORL INPE, sito en Av. Abancay S/N cdra. 5 Edificio Anselmo Barreto León 4to piso, y la entrega de Bases se realizará previa presentación del comprobante de pago en la secretaria del Equipo de Logística de la ORL INPE, sito en Av. Abancay S/N cdra. 5 Edificio Anselmo Barreto León 4to piso, en horario de oficina de 09:00 am a 05:00 p.m.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31955 - Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decretos Supremos N° 377-2019-EF, N° 168-2020-EF, N° 250-2020-EF y N° 162-2021-EF.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que Aprueba el TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Código Civil.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria,

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS SACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

- que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 - El contratista está obligado a realizar el servicio en condiciones óptimas de calidad, en estricta sujeción a lo dispuesto en la Ley General de Salud N°26842, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y demás disposiciones higiénico – sanitarias en la materia que emita el Ministerio de Salud, y la Ley de Inocuidad de los alimentos D.L. N°1062, Fe de Erratas de la Ley y su Reglamento D.S. N°034-2008-AG, así como también en la Resolución Ministerial N°363-2005/MINSA y aquellos que tengan incidencia directa en la ejecución del servicio.
 - Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
 - Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM). Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
 - CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Practicas de Higiene para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados Utilizados en Servicios de Comida para Colectividades.
 - Codex Alimentarius.
 - CAC/GL-21 1197 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
 - Memorando Múltiple N° 087-2009-INPE/01 "Lineamientos para Elaboración de Bases para Contratación del Servicio de Alimentación para internos, Niños y Personal de los Establecimientos Penitenciarios del INPE", vigente según Resolución Directoral N° 179-2014-INPE/OGA.

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO DLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**⁴
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en Soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Anexo 9 de Declaración Jurada según numeral 49.4 del Artículo 49 del Reglamento de la Ley.

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAVEZ
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁶.
- i) Estructura de costos⁷.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁸.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y

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

⁶ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁷ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Av. Abancay cdra. 5 s/n Edificio Anselmo Barreto 4to. Piso.

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

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 Usaria (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 Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima.

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DJH.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

Absolución Observación N° 02: Este Colegiado después de recibir las respuestas de las Áreas Usuarias con atención a la presente observación donde señalan que, conforme a la respuesta del E.P. Mujeres Chorrillos SE RECOMIENDA AL COMITÉ ACOGER EN PARTE, PORQUE DEBEN COMUNICAR CON LA DEBIDA ANTICIPACION A LA ADMINISTRACION DEL PENAL CON SUSTENTO RESPECTIVO.

conforme a la Respuesta del E.P. Anexo Chorrillos SE RECOMIENDA AL COMITÉ ACOGER EN PARTE, Por ende, en base al principio de equidad y de razonabilidad se opina que se debe ACOGER EN PARTE la observación, aceptando la variación de la utilización de algún producto alimenticio; que está consignado en dichos cuadros, 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 al equipo de control de alimento con anticipación, previo informe (favorable) del nutricionista o quien haga sus veces del recinto penitenciario..

Conforme a la Respuesta del E.P. Virgen de Fátima, No se acoge, ya que toda variación de menú y/o alimentos que se presenta con el sustento debido, pudiendo ser uno de los casos la escasez comprobada y/o contaminación masiva de los insumos alimenticios, se permitirán los sustitutos o variación al producto que contemple la escasez.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLIVERA
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

ITEM I E.P. CHORRILLOS MUJERES:

Absolución Observación N° 07: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usuaría (E.P. Mujeres Chorrillos), con atención a la presente observación donde señalan que, Se acoge la observación sobre los TDR se enviara nuevamente.

TÉRMINOS DE REFERENCIA.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 POR 48 HORAS Y PARA LA POBLACIÓN PENAL DEL EP. CHORRILLO MUJERES 2024 - 2025

1) **CONSIDERACIONES GENERALES:**

1.1. **ÁREA USUARIA.**

Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos, de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

1.2. **FINALIDAD PÚBLICA.**

Brindar una alimentación saludable al personal del INPE que labora 24x48 horas y a la población penal del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos.

1.3. **OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.**

Contratar el servicio de alimentación para las internas, niños y personal del INPE que laboran 24x48 horas en Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

1.4. **LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.**

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
EP MUJERS CHORRILLOS	Av. Defensores del Morro (Ex Huaylas) Cdra. 10 S/N - Chorrillos.

1.5. **CANTIDAD DE RACIONES ALIMENTICIAS REQUERIDAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.**

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
MUJERES CHORRILLOS	INTERNAS	Raciones	900	365	328,500
	NIÑOS	Raciones	30	365	10,950
	PERSONAL DEL INPE (24X48 HORAS)	Raciones	45	365	16,425
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					355,875

1.6. **RESULTADOS ESPERADOS**

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para las Internas y Personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

1.6.1. Internas y personal del INPE 24x48 horas beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad que cumple con los indicadores sustentados en criterios normativos que los regulen (*).

1.6.2. Internas del Programa Control de Tuberculosis se debe considerar de 35 a 40 kcal por kg de peso, madres gestantes no obesas un aporte calórico adicional a 85 kcal/día, 285 kcal/día y 475 kcal/día para el primero, segundo y tercer trimestre respectivamente, internas en periodo de lactancia, con una adecuada ganancia de peso deberán incrementar su ingesta alimentaria en 550 kcal/día para los primeros seis meses de lactancia. Recomendaciones del comité consultivo de expertos FAC/WHO/UNU.

1.6.3. Internas del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCEITS), pacientes Psiquiátricos e internas con otras enfermedades, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga la cantidad de alimentos necesarios, beneficiado con lo indicado según la prescripción médica (*).

(*)

(*) Criterios normativos contenidos en las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAN - MNSA, remitido con MEMORANDO MÚLTIPLE N° 043-2018-INPE/A (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).

(*) Recomendación N° 9 del INFORME N° 007-2014-INPE/06.

(*) Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/06.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HEIDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

1.6.4. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano que cumplan con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de Comida para Colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

1.6.5. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas del servicio, para los internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos de la Oficina Regional Lima.

1.6.6. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.

1.6.7. El servicio de alimentación para internas y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos, debe comprender un periodo de 12 meses, según se establezca en el contrato firmado.

1.7. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

1.7.1 La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos, de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecidos en las bases integradas, oferta del Contratista y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos del penal (ECA) integrado por: el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, de no contar con este último profesional, el Director y Administrador con la finalidad de optimizar el servicio de alimentación con su función de supervisión, deberá coordinar con el Jefe del área de Salud del Establecimiento Penitenciario para que participe en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del mencionado servicio y dar la conformidad conjuntamente con el Director y Administrador del penal. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del Contratista.

Asimismo, en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del mencionado servicio, por parte del Equipo de Control de Alimentos (ECA) del penal, deberá participar el Representante del Contratista y de ser necesario, también se podrá solicitar, sin necesidad de formalizarse documentadamente, la participación del personal Nutricionista del Contratista.

El Equipo de Control de Alimentos (ECA), en cumplimiento de sus responsabilidades suscribirán las Actas de Supervisión respectivas, en donde revelen todas las situaciones contrarias a la correcta ejecución del servicio de alimentación, verificando la veracidad de toda la documentación proporcionada por el Contratista del servicio, incluido los carnets sanitarios respectivos, disponiéndose las medidas correctivas y la aplicación de las penalidades correspondientes (*).

1.7.2 El Equipo de Control de Alimentos del penal (ECA) realizará lo siguiente:

- Aprobará los menús para quince (15) días propuestos por el Contratista, previa aprobación mediante informe del Nutricionista del E.P. Mujeres Chorrillos.
- En las supervisiones verificará que se empleen alimentos aptos para consumo humano en la elaboración de las raciones alimenticias (menú), impulsando que el Contratista cumpla con realizar los exámenes de laboratorio respectivos tal como se encuentra establecido; asimismo, de acuerdo al momento del proceso de preparación en que se encuentre, verificará que se prepare la alimentación de acuerdo a la programación de menús aprobados y de sus formatos correspondientes.

1.7.3 Asimismo, El Equipo de Control de Alimentos verificará:

- Que la cantidad de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los Cuadros (N° 01, N° 02 y N° 03) de Descripción, Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse, descuentos en el Anexo A.

(*) Recomendación N° 10 (punto 6)) del INFORME N° 007-2014-INPE/OS.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL



- Que los alimentos y productos alimenticios que se utilizan 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.
- Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenen los alimentos y donde se elaboran y cocinan los mismos, se encuentran limpios e higiénicos.
- Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- Que el menaje y equipos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- Que los manipuladores de alimentos tales como: cocineros o chefs, ayudantes de cocina, nutricionistas, Representantes del Contratista y personal de Limpieza, cuenten con carnet sanitario vigente, asimismo según la actividad que realicen deberán utilizar la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- Que el Representante del Contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal, asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
- Que el Contratista actualice periódicamente los carnets de sanidad y remita las constancias o certificados de capacitación efectuadas a su personal propuesto y que forman parte de los expedientes de los Nutricionistas, cocinero o chef, del Representante, ayudantes de cocina y personal de limpieza; el Administrador deberá archivarlos en el expediente respectivo.
- Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica, la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús propuesto por el Contratista y aprobados por la Entidad.
- Que el Contratista realice 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.
- Que el contratista se abastezca de insumos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso al Establecimiento Penitenciario de tales alimentos será preferentemente en las mañanas a partir de las 08:00 hrs.

1.7.4 El Contratista prestará todas las facilidades al Equipo de Control de Alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

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

INTERNAS

DESAYUNO: 7.00 A 7.30 horas
ALMUERZO: 12.30 A 13.30 horas
CENA : 18.00 A 17.00 horas

PERSONAL INPE 24X48

DESAYUNO: 8.00A 9.00 horas
ALMUERZO: 12.30 A 13.00 horas
CENA : 17.00 A 17.30 horas

NIÑOS

DESAYUNO: 7.00 A 8.00 horas
MEDIA MAÑANA: 10.00 A 10.30 horas
ALMUERZO: 12.00 A 12.30 horas
MEDIA TARDE: 15.00 horas
CENA: 16.00 A 17.00 horas

Es obligación del Contratista, entregar las raciones alimenticias en el horario establecido en el presente párrafo, de tal forma que su personal externo (por lo menos uno), deberá encontrarse presente a la hora que inicia el servicio de la alimentación del día que inicia con el Desayuno (07:00 horas), correspondiendo, al Contratista, definir el horario en el cual ingresará su personal externo, debiendo comunicar anticipadamente y por escrito al área usuaria, para que se realice las gestiones necesarias para ello, teniendo en cuenta los protocolos de seguridad del Establecimiento Penitenciario.

1.7.6 El Director General, el Administrador, el Jefe de Logística y Nutricionista de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados (los citados funcionarios podrán delegar formalmente y de manera escrita, las

Aprobado Por

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL



supervisiones al personal bajo su cargo); 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, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los miembros del Equipo de Control de Alimentos (ECA) por parte del Establecimiento Penitenciario.

1.7.7 La Alta Dirección dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.

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

Asimismo, la Oficina de Asuntos Internos del INPE, realizará la Fiscalización al Servicio de Alimentación, al amparo de lo dispuesto en el literal 13.6 del artículo 13 del Decreto Legislativo N° 1325. Dicha fiscalización será de carácter inopinado para verificar la ejecución de contratos del servicio de alimentación para la población penitenciaria. Las Actas de Fiscalización y sus Anexos que emita la Oficina de Asuntos Internos del INPE, serán remitidas al Director de la Oficina Regional Lima, para las implementaciones y actos correspondientes, no obstante ello, si como producto de dicha fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades, dichas Actas tendrán validez para su aplicación siempre que esté suscrita por lo menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.

1.8. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

1.8.1. El Contratista deberá cumplir con los Términos de Referencia y las Características Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del Contratista. Las observaciones en la ejecución contractual, que acarreen aplicación de penalidades al Contratista o que determinen incumplimiento contractual, son de responsabilidad exclusiva y única del Contratista, por lo que, bajo ninguna circunstancia revestirán responsabilidades sobre el personal de la Entidad que conforman el Equipo de Control de Alimentos (ECA) del E.PMCH.

1.8.2. Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".

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

1.8.4. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en Servicios de Comida para Colectividades", Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas y demás normas vigentes.

1.8.5. Por medidas de seguridad, las raciones alimenticias para la población penitenciaria internas, niños, personal INPE que labora 24 x 48 horas serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos de la ORL-INPE.

El contratista deberá proveer el menaje adecuado (platos, tazas, vasos, cubiertos, entre otros) con una renovación constante ante cualquier deterioro, para la distribución de la alimentación del personal INPE 24x48 horas de seguridad y salud.

En lo que respecta al personal de seguridad del INPE 24x48 horas, que prestan servicios de custodia a los internos hospitalizados en diversos hospitales de la ciudad, el Contratista deberá contar o proveerse de los menajes pertinentes, que contengan la alimentación servida para cada uno de los censales mencionados (dentro de los contenedores o medios que permitan su transporte), los mismos que deberán ser entregados al personal de seguridad externa para ser llevados a cada hospital.

1.8.6. El Contratista deberá estar provisto de los equipos eléctricos, horno, enseres, menajes, utensilios, ollas y otros necesarios que serán empleados durante la ejecución contractual del servicio de alimentación. Asimismo, el

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Contratista deberá contar dentro del área de cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor vigente tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

1.8.7. El Contratista, para la preparación de los alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible (GAS LICUADO DE PETRÓLEO - GLP), contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiada, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros.

1.8.8. El Contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario 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. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregados, salvo depreciación natural que sufran los bienes en uso sin que ello genere costo alguno para la Entidad. Los ambientes e instalaciones serán asignados, por el administrador del penal, al Contratista el primer día de inicio de la vigencia del Contrato, es decir, al día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene; y, cuando el plazo de ejecución contractual inicie en fecha posterior, por las razones contenidas en la normatividad vigente, serán asignados dentro del tiempo que dila de su inicio.

1.8.9. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua la suma de: S/ 0.064 Soles.

Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista, del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos. Este monto deberá estar considerado dentro del Valor Estimado y Ofertado.

1.8.10. El costo de servicio de alimentación para internos y personal del INPE 24x48 horas 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.

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

1.8.12. De detectarse el ingreso de bienes y/o de sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria y la Ley, por parte del personal del Contratista, el Director, Administrador o Jefe de Seguridad, o La autoridad competente que se encuentre presente, bajo responsabilidad, levantará un Acta de Incautación o Decomiso, prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes.

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 ésta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres que son patrimonio de la Oficina Regional Lima. No obstante, se deberán realizar los procedimientos administrativos correspondientes y las acciones legales cuando correspondan.

1.8.13. El Contratista, brindará facilidades al Administrador del Establecimiento Penitenciario, para que pueda realizar indagaciones sobre actos, hechos o circunstancias que puedan comprometer algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficio del buen desarrollo del servicio de alimentación.

1.8.14. El Contratista deberá facilitar el traslado adecuado de los alimentos, respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos. El abastecimiento de los insumos alimenticios deberá realizarse de manera oportuna, de tal forma que puedan prepararse y distribuirse dentro del horario establecido. Para ello, el Contratista deberá abastecer a cada cocina respectiva, los insumos alimenticios previo a su preparación y distribución del desayuno, almuerzo y cena, según el siguiente detalle:

Para el desayuno: en el caso de la población penal, los insumos alimenticios que necesitan cocción deben estar en la cocina con antelación a su preparación, por lo que para efectos de control, puedan ingresar a la cocina desde las 16:30 horas del día anterior. Los demás insumos que no necesitan cocción, podrán ingresar a más tardar a las 06:45 horas del mismo día, como el caso del pan, teniendo en cuenta que el desayuno se distribuirá desde las 07:00 horas. (Después de las 06:45 horas se aplicará la penalidad respectiva).

5

Absolución Observación N° 03: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usuaria (E.P. Mujeres Chorrillos), con atención a la presente observación donde señalan que, SE ACOGE. Se recomienda al Comité acoger la observación manteniéndose el monto de los S/. 0.060 que se viene cobrando por los servicios de agua y luz.

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARTA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Para el almuerzo: En el caso de la población penal, como la mayor parte de los insumos alimenticios necesitan cocción, el horario de ingreso a la cocina puede darse desde las 08:00 horas (salvo que su cocción haya iniciado con antelación) hasta las 11:30 horas del mismo día, teniéndose en cuenta que la distribución del almuerzo debe comenzar a las 12:00 horas. (Después de las 11:30 horas se aplicará la penalidad respectiva).

Para la cena: En el caso de la población penal, los insumos alimenticios que necesitan cocción pueden ingresar a la cocina desde las 14:00 horas (salvo que su cocción haya iniciado con antelación) hasta las 18:30 horas del mismo día, teniéndose en cuenta que la distribución de la cena debe realizarse desde las 17:00 horas. (Después de las 18:30 horas se aplicará la penalidad respectiva).



1.8.15 El Contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, pantalón, guantes, botas de jébe, gorros, mandíles y mascarilla, de acuerdo a la función que realicen) mínimo dos (02) veces al año y cada vez que sea necesario. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán contar con certificado y/o constancia de las capacitaciones recibidas.

1.8.16 Es responsabilidad del Contratista, con respecto a su personal que labore en la ejecución del servicio de alimentación en el EPMCH, el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley vigente se disponga. 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 ellos realicen durante la ejecución del servicio contratado.

La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del Contratista.

1.8.17 El Contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberán incluir los siguientes documentos: Copia del Acta de Consejo Penitenciario, copia de Carnet Sanitario respectivo, copia de certificado y/o constancia de capacitación y otros que se generen en torno al servicio de alimentación.

El Expediente del nutricionista, Representante, cocinero, ayudante de cocina y personal de limpieza 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 y carnet sanitario, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), certificado y/o constancia que acredite (Técnico en Cocina). En la ejecución contractual deberán actualizarse el carnet sanitario y la Constancia de Habilidad profesional, según corresponda. Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales, podrán presentar el CERTIJOVEN (Decreto Legislativo N°1378) o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N°1378), según correspondan.

El Contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al Administrador del Establecimiento Penitenciario para su custodia.

El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores.

El Representante del Contratista, comunicará anticipadamente y de manera preventiva al Administrador del penal, respecto de cualquier hecho o situación que altere o pueda alterar el normal funcionamiento del servicio de alimentación, para que se tomen las medidas pertinentes de prevención y corrección.

El Contratista presentará por escrito a la Dirección del penal, antes del inicio del servicio y de corresponder durante la ejecución contractual ante reemplazo de su personal, la relación nominal y numérica detallada, indicando nombres, apellidos y documento de identidad del personal externo que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario, con los datos personales y demás documentos requeridos de cada uno de sus trabajadores.

El personal externo del Contratista (Nutricionista, Representante-Almacenero y Cocinero), registrarán su ingreso y salida en el Sistema de Control Biométrico de Visitas del INPE, que se encuentra instalado en el área de revisión de ingreso de personas (Puerta Principal). Dicho Sistema es operado por el personal de seguridad del INPE asignado para tal labor de registro, ubicados en los puestos de registro de control Biométrico. El Administrador del Establecimiento Penitenciario solicitará cada quincena, al Sub Director del Penal o a la Sub Dirección de Seguridad del Penal, el reporte impreso de la asistencia registrada en el mencionado Sistema, del personal externo del Contratista, a fin de verificar que hayan cumplido con el rol de asistencia laboral que será remitida previamente por el Contratista. Cabe indicar que el control de ingreso y salida del personal externo del Contratista estará sujeto únicamente al registro biométrico establecido por el Instituto Nacional Penitenciario -INPE (*).

Ante la falta de registro en el Sistema de Control Biométrico de Visitas del INPE, el Administrador solicitará al Sub Director del penal o a la Sub Dirección de Seguridad del Penal, la verificación de las grabaciones de video del área de Monitoreo del penal, quien con un informe escrito comunicará respecto de la asistencia del personal del Contratista. Si por cualquier causa, no se tenga

(*) Recomendación N° 05 del INFORME DE AUDITORIA N° 15727-2023-CG/RLP-AC.

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS-SAGERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

registro en el Sistema Biométrico del personal externo del Contratista, para la verificación de la asistencia de dicho personal, el Administrador del Penal, empleará la información contenida en el reporte que solicitará al área de monitoreo.

y de no ser posible, deberá emplear la información registrada en el Cuaderno de Ocurrencias de la Puesta Principal del Penal. Cabe precisar que, la ausencia del personal externo del Contratista durante sus días laborales acarreará la aplicación de la penalidad respectiva (%).

1.8.18 Certificación de Control de Calidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias:

Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando el E.P.MCH y la Oficina Regional Lima lo requieran, en una cantidad de 01 veces al año de manera inopinada, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de las raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL (el costo será asumido íntegramente por el Contratista). Dicho control de calidad está referido a determinar su inocuidad (que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente. Este requerimiento se hará referentemente cuando exista sospecha de incumplimiento de las normas de salubridad.

Asimismo, forma parte del control de calidad la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia, la cual se encuentra contenida en los formatos de menús respectivos romificados quincenalmente por el Contratista y que se encuentran firmados por su personal Nutricionista dando fe de su contenido y quienes son responsables únicos y exclusivos, en el ejercicio de su profesión, de lo que suscriben.

Las raciones alimenticias a elaborarse, estarán descritos en una Relación de Menús acompañada del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo (peso bruto y peso neto); 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 aporten 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 y Formato C).

1.8.19 Certificación de calidad y/o sanidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de canales o centros de beneficios autorizados por SENASA; las carnes congeladas deben ser menor de seis meses de congelamiento, 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 Mujeres chorrillos, en el mismo día y conjuntamente con los referidos alimentos cada vez que ingresen al Establecimiento Penitenciario.
- Para el personal INPE las carnes deberán ser frescas y proceder de canales o centros de beneficios autorizados por SENASA.
- 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 Acuicola".
- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

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

1.8.20 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El Contratista, tienen la obligación de contar con personal (Representante, cocinero, íntimas, debidamente capacitados y entrenados para el mejor desempeño de sus funciones, por lo que deberán ser capacitados respecto a los Principios Generales de Higiene (PGH) que se detalla la Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA (NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA"), que se refieren al Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y al Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), incidiendo en temas de higiene y manipulación de

(*) Recomendación N° 11 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO PLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL



alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario. Esta capacitación será por lo menos cada tres meses, y cada vez que se produzca recambio de personal en el servicio de alimentación. Es responsabilidad del Administrador del Establecimiento Penitenciario, asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.

Asimismo, el Contratista deberá brindar a su personal internas, capacitaciones en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, según lo establecido en las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 0019-81-SADVM (*).

Según el Artículo 85° del D.S. N° 007-96-SA, los Certificados y/o Constancias de capacitación deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas o personas naturales capacitadas en temas sanitarios de alimentos (podrá ser impartido por el Nutricionista del Contratista).

El Contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados y/o constancias al administrador del penal para su inclusión en el expediente del Nutricionista, cocinero, Representante, ayudantes de cocina y personal de limpieza.

1.8.21 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Al Establecimiento Penitenciario y a la Oficina Regional Lima - INPE (la Entidad), no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del Contratista (del nutricionista, cocinero, Representante, ayudantes de cocina, personal de limpieza, incluido a los internos contratados) o de los daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del Contrato. Por lo que, dicha responsabilidad es del Contratista.

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con un mínimo de cinco (05) días hábiles de anticipación a cada periodo de 15 días o quincena, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y adicionales (de ser el caso). Al ser aprobado la propuesta del menú este deberá ser acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos, niños y personal INPE que labora 24 x 48 horas. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, previo Informe del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o quien haga sus veces, dentro de un plazo de tres (03) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado, el mismo que podrá constar en acta. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de dos (02) días hábiles para la subsanación respectiva, caso contrario se aplicará la penalidad que corresponda. 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 programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los insumos alimenticios que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos (para lo cual emplearán los CUADROS N° 01, N° 02 y N° 03 del ANEXO A: Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse), así como también, deberán contener variedad en los menús programados; de no contener variedad en uno de ellos o en ambos casos (insumo y menú), será notificado al Contratista para la subsanación correspondiente, caso contrario, de no contar con el sustento correspondiente, se procederá con lo establecido en las penalidades respectivas. Además, se deberá respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos y menús del grupo beneficiario.

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación a la Administración del Penal con el sustento respectivo. El mismo que deberá ser reprogramado por un menú de similares características.

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.

1.8.22. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

(*) Recomendación N° 7 (punto (iii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL



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

LOS PAGOS SE EFECTUARÁN QUINCENALMENTE Y SE REALIZARÁN DENTRO DE LOS DIEZ (10) DÍAS CALENDARIOS SIGUIENTES DE OTORGADA LA CONFORMIDAD DE LOS SERVICIOS, DEBIENDO CONTENER LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:

- La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) del INPE del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar decididamente firmada por los responsables del Área Usuaría (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces).
- Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se cuente con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en quien haga sus veces o en el Jefe del Área de Salud, emitiendo su conformidad de la prestación otorgada.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.
- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.

1.8.23. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

El Contratista brindará adicionales alimenticios para los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) del INPE en las siguientes fechas del año (los costos serán asumidos por el Contratista):

Para Internos: En los días festivos se programará un menú presado a base de pollo que sumado al adicional equivale a un mínimo de 400 gramos. Pudiendo ser pollo broster, pollada, etc.

Día del Madre	: 2do Domingo de mayo.
Día de la Readaptación Social del Interno	: 18 de Julio
Navidad	: 24 de Diciembre.

Para personal INPE: En los días festivos se programará un menú presado a base de pollo que sumado al adicional equivale a un mínimo de 400 gramos. Pudiendo ser pollo broster, pollada, etc.

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

NOTA: En los días festivos se podrán programar un menú presado a base de pollo que sumado al adicional equivale a un mínimo de 410 gr.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCA)

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 perechiles, 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.EI.

1.8.24. PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19:

El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por la COVID-19, de acuerdo a los Lineamientos establecidos en la

9

Absolución Observación N° 09: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usuaría (E.P. Mujeres Chorrillos), con atención a la presente observación donde señalan que, se recomienda al Comité acoger la observación sobre el protocolo sanitario de prevención frente al COVID, por lo que será suprimido.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

MILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA. En cumplimiento a ello para la suscripción del contrato, deberá acreditar estar inscrito en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID empresas). En caso no se encuentre registrado deberá presentar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", adaptado a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el Establecimiento Penitenciario.

En caso de consorcios, solo deberá presentar y cumplir con el registro en el SISCOVID empresas o "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", debidamente aprobados, aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria.

2) **CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS.**

El proveedor debe estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) asociado al RUC, contando como actividad principal el servicio de alimentación para personas, además de no tener impedimentos para participar en el procedimiento de selección respectivo y no encontrarse suspendido para contratar con el Estado.

a) **DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.**

Según el objeto de la Contratación y la normatividad vigente, No se requiere habilitación del proveedor.

b) **DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.**

b.1). **EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.**

b.1.1). **VEHÍCULO:**

El Contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos durante la ejecución contractual, dichas unidades móviles deberán cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, por lo que el Contratista deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-88-SA, Título V, Capítulo II, Artículos 75° 76° y 77° con el cual se garantiza las condiciones de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles. Asimismo, deberá remitir a la Administración del penal la relación de los nombres de los choferes, licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar y relación de unidades móviles que ingresarán al penal. Del mismo modo, el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a lo normado y a lo establecido en el Contrato respectivo, que realicen los choferes en la prestación del servicio.

Para ello, como postor en la etapa de calificación, deberá acreditar por lo menos con 01 camión **FRIGORÍFICO**, **ISOTÉRMICO** y 01 camión furgón.

El camión frigorífico será utilizado para el transporte de productos cárnicos (aves, vacunos, pescados, menudencias y otros), que según normatividad necesiten ser transportados a una temperatura de conservación o congelación. En caso que el Contratista, para el abastecimiento de productos cárnicos (aves, vacunos, pescados, menudencias y otros) cuente con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte también deberán cumplir con la normatividad vigente, durante la ejecución contractual.

El camión isotérmico, será utilizado para el transporte de alimentos frescos, que serán transportados de manera ordenada, evitando la contaminación cruzada.

El camión furgón, será utilizado para el transporte de alimentos secos como arroz, azúcar, leguminosas (menestras), productos envasados, entre otros.

Las unidades móviles deberán contar con:

- Tarjeta de Identificación Vehicular emitido por la SUNARP, de los camiones que se presentan en la oferta, cuyos datos del vehículo respectivo deben coincidir con las características de la carrocería requerida.

10

Absolución Observación N° 06: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usaria (E.P. Mujeres Chorrillos), con atención a la presente observación donde señalan que, Acoger En Parte, siempre y cuando el traslado de los alimentos cárnicos y verduras sean en días diferenciados a fin de asegurar su conservación y traslado al Establecimiento..

Aprobado Por

JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL



Para ello, como Postor Ganador de la Buena Pro deberá acreditar que contará con tales unidades móviles, que cuenten con lo indicado en el presente acápite, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad de las unidades móviles requeridas, será solicitada para la suscripción del contrato.

En caso el Contratista, tenga que cambiar de unidades móviles, durante la ejecución contractual, también deberá cumplir con los requisitos señalados en el presente literal.

b.2). **INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.**

b.2.1). **PANADERÍA.**

Para el caso del abastecimiento del insumo pan, el mismo que es brindado todos los días a los censales como parte de su alimentación, el Contratista deberá abastecerse de dicho producto de una Panadería ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, que cuente con:

- Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.
- Registro sanitario del pan, otorgado por DIGESA.
- Certificación de Inspección Higiénico Sanitario vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).

Para ello, como "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO", deberá acreditar que contará con una panadería que cuente con lo indicado en el presente acápite, por lo que, **LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A LA DISPONIBILIDAD DE LA PANADERÍA REQUERIDA, SERÁ SOLICITADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**

En caso el Contratista, tenga que cambiar de panadería durante la ejecución contractual, también deberá cumplir con los requisitos señalados en el presente literal.

b.2.2). **ALMACENES DE ALIMENTOS.**

Debido al gran volumen de alimentos con los que debe abastecerse el Contratista, deberá contar con almacenes ubicados dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, en los cuales tenga existencias de alimentos de los que puede disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello, el Contratista deberá contar por lo menos con un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles y un (01) Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas).

En el caso del almacén para víveres perecibles y no perecibles, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).

Por tal motivo, como "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO", deberá acreditar lo indicado en el presente párrafo, por lo que, **LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A LA DISPONIBILIDAD DEL ALMACÉN REQUERIDO, SERÁ SOLICITADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**

En lo que respecta al Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), de igual manera, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

11

Absolución Observación N° 05: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usuaria (E.P. Mujeres Chorrillos), con atención a la presente observación donde señalan que, SE ACOGE, la presente observación en parte dado que toda empresa que produce alimentos de consumo masivo es necesario e imprescindible tener una licencia de funcionamiento para garantizar la salubridad del producto. El Comité de selección debe proceder de acuerdo a los lineamientos de alimentos vigente.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL



- Licencia de Funcionamiento respectiva
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad).
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad).

En razón de ello, como **"POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO"**, deberá acreditar lo señalado en el presente párrafo, por lo que, **LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A LA DISPONIBILIDAD DEL ESTABLECIMIENTO REQUERIDO, SERÁ SOLICITADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**

c) DEL PERSONAL.

PERSONAL MÍNIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

El servicio de alimentación implica: el aprovisionamiento de alimentos crudos o insumos alimenticios, la preparación del mismo, el empleo de equipo adecuado y personal dotado de un conocimiento específico (Cocinero, Nutricionista, Representante, Personal de Limpieza y Ayudantes de Cocina); experiencia y destreza en el oficio según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas, con los que debe contar el Contratista. El personal acreditado por la empresa durante el proceso de licitación serán los mismos que se presuntan a brindar servicios en el Establecimiento Penal de Mujeres de Chorrillos; salvo razones de fuerza mayor debidamente acreditada (o) ante la Oficina Regional Lima será otro personal del mismo nivel o mejor.

PERSONAL	REQUISITOS MÍNIMOS
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado • Nota.- La colegiatura y habilitación se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero. • LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "NUTRICIONISTA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Experiencia mínima de <u>01 AÑO</u> en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (hospitales, fábricas minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). La experiencia puede ser acreditada por el ejercicio profesional, prácticas pre profesionales y/o SERUM. <p>Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente)</p>
Representante- Almacenero	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o de trabajo. • Deberá contar con certificados y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos vigentes. • Los certificados y/o constancias de capacitación serán presentadas para la suscripción del contrato • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente

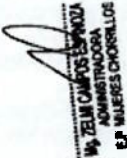



12

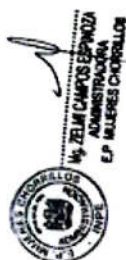
Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO PLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

 	<p>Cocinero</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deberá contar con certificado de Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos • La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación • Experiencia mínima de (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, albergues, instituciones públicas o privadas • Debe contar con diploma, certificado o constancia que corresponda a la formación de cocina con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas. • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en servicios de alimentación. Tal experiencia se acreditará mediante constancias, certificados el mismo que bastará con presentar copia simple de LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • ACREDITAR UN (01) CERTIFICADO Y/O CONSTANCIA EN "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS", QUE SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario Vigente. • La capacitación del personal es responsabilidad del empleado. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
 	<p>Personal de Limpieza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si el personal del contratista es externo: La experiencia solicitada para el personal de limpieza que presente el "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO" será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante constancias con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "PERSONAL DE LIMPIEZA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente. • La capacitación del personal es responsabilidad del empleado. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación • Si el personal del contratista es interno: El Contratista que tenga a su cargo personal de limpieza deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario de E.P.N.C-I. <p>Ayudantes de cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si el personal contratado es externo: La experiencia solicitada para los ayudantes de cocina que presente el "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO" será no



menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL PERSONAL "AYUDANTES DE COCINA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
- Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente.
- La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentaria, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
- Si el personal del contratista es interno: El Contratista que señale contar con internos del penal como Ayudantes de Cocina, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. MCH.

Basará la presentación de la copia simple de las Constancias o Certificados que demuestren la Conformación requerida al personal propuesto.

Nota importante:

En caso que el personal de limpieza y ayudantes de cocina sean internos del penal, el Contratista los solicitará antes de iniciar la ejecución de su Contrato, a través de una Carta Simple dirigida al Director del E.P. MCH para que, de acuerdo a la selección y aprobación con el Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, se le remita la relación de internos que laborarán en los servicios de alimentación.

Al inicio de la ejecución del Contrato, cuando el personal constituido por internos no cuente con las capacitaciones solicitadas y con el carnet sanitario vigente, estas deberán ser otorgada dentro de los primeros 20 días de la ejecución del servicio.

Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario (OAP).

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP.MCH Cantidad
Nutricionistas (PERSONAL CLAVE)	01
Cocinero	01
Representante Almacenero	01
Ayudantes de Cocina - (población penal, personal E.P. y Cuna)	03
Limpieza	01
Suplente de ayudantes de cocina	01

Recomendación N° 71 punto 519 del INFORME N° 307-2014-INPE/OS.

14

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

c.1). **NUTRICIONISTA (PERSONAL CLAVE):** El Contratista deberá contar para el servicio de alimentación, con la asesoría técnica de 01 nutricionistas habilitados, con experiencia laboral mínima de un (01) año, en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios y otros), debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

- Dirigir y coordinar las actividades diarias con el personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Elaborar y suscribir los formatos de menús correspondientes a las programaciones, tanto del personal INPE de seguridad, población penal, niños.
- Coordinar el abastecimiento oportuno de los insumos alimenticios.
- Realizar evaluación organoléptica constante, de los insumos alimenticios almacenados y de los que se utilizarán en la preparación de la alimentación.
- Verificar que la alimentación se prepare según las programaciones de menús aprobados, realizando supervisiones al servicio de alimentación que se ejecuta.
- Dirigir y verificar que se ejecuten las medidas de higiene y salubridad en la cadena de producción del servicio de alimentación, tanto individual y colectivo, así como de las instalaciones, equipos, enseres y menajes utilizados.
- Realizar las capacitaciones establecidas, al personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Formular el esquema de alimentación individual a prepararse para los comensales que tengan prescripción nutricional.
- Realizar las supervisiones conjuntamente con el Equipo de Control de Alimentos del Penal y demás autoridades, cuando sean solicitados para tal actividad.

Los Nutricionista (personal externo contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descanso semanal, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que se cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. 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 requerido, durante la ejecución del servicio.

c.3 **REPRESENTANTE -ALMACENERO:** El Contratista contará con un (01) Representante (R), con experiencia mínima de un (01) año, en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares y control del servicio de alimentación o similares; quien realizará las siguientes actividades:

- Recepcionar y registrar los víveres secos y frescos verificando su conformidad en calidad, cantidad y especificaciones.
- Identificar productos que no tengan las características requeridas en la orden de pedido y los que presenten algún tipo de deterioro, para su devolución o cambio.
- Clasificar los productos según sus características y medio de conservación.
- Controlar la salida de víveres secos y frescos de acuerdo al pedido respectivo a fin de evitar pérdidas.
- Mantener el ambiente de almacén y la cadena de frío de carnes y verduras en forma ordenada e higiénica.
- Revisar constantemente los productos almacenados para detectar deterioros o cualquier otra situación.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.

El Representante-Almacenero del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma

(*) Recomendación N° 03 del informe N° 307-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

señalar al administrador del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.

Funciones del Representante-Almacenero designado por el Contratista, además de lo antes señalado, lo siguiente:

- Funcionar cada Tres (03) meses 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.
- Disponer que la distribución y servicio de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
- Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por lo tanto, deberá competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivar en el expediente de la administración del penal.
- Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- Mantener los equipos, ollas y menaje propio o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresen al penal sean aptos para consumo humano.
- Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (pesado) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.
- Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, firmadas por el Equipo de

Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DGEA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como validas 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/o 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 Notarial 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 facilitar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta notificación, al fin de resolver y/o suscribir las observaciones presentadas en su ejecución.

Asimismo, el representante del contratista, será reemplazado por razones objetivamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante de igual o superiores características a las requeridas en los Términos de Referencia. Para el reemplazo del representante, profesional Nutricionista, cocinero, el Contratista, deberá solicitar con anticipación y remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. 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 requerido, durante la ejecución del servicio.

Asimismo, el Representante, además de cumplir con las normas de seguridad del penal, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos y otros temas sanitarios relacionados al servicio de alimentación.

2.4) AYUDANTES DE COCINA: El Contratista contará con 07 Ayudantes de Cocina (en cuyo caso la misma cantidad podrán ser internos) para el servicio de alimentación de la población penal, Persona de seguridad y Ayudantes de Cocina (si es personal externo, deberá contar con experiencia mínima de un (01) año en elaboración de alimentación colectiva); quienes realizarán las siguientes actividades (14):

- Ejecutar los procedimientos previos (selección, limpieza, picado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones.
- Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos bajo las indicaciones del cocinero y/o nutricionista.
- Ejecutar el uso y limpieza de ambientes, equipos, vajillas y menajes.

15 Anexo 01 al Documento N° 001-2008-INPE

16

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL



- Realizar la distribución y el servicio 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.
- Ejecutar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.

Los Ayudantes de Cocina (personal externo contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. 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 requerido, durante la ejecución del servicio.

Personal que no cumpla con las condiciones requeridas, no deberá laborar en el servicio de alimentación.

La falta de personal requerido en los Términos de Referencia, motivará la aplicación de la penalidad por no cumplir con la cantidad requerida para la ejecución contractual.

c.5). **PERSONAL DE LIMPIEZA:** Asimismo, el Contratista contará con 01 personales de limpieza (quienes podrán ser internos para el servicio de alimentación de la población penal y del comedor de seguridad interna del INPE, personales de limpieza (quienes serán personal externo, con experiencia mínima de un (01) año) para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas.

Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servicio de alimentos de los cuartos, 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 despiden.
- transportar y almacenar los alimentos preparados o insumos en crudo, respectivamente.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección de los comedores, en donde a los comensales se les sirve y un donde ingieren sus alimentos.
- 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 bolsos 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.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Ejecutar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la limpieza en la cocina.
- El personal externo (uno de ellos), deberá permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación del servicio de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

El Personal de Limpieza (personal externo contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. 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 requerido, durante la ejecución del servicio.

Personal que no cumpla con las condiciones requeridas, no deberá laborar en el servicio de alimentación.

La falta de personal requerido en los Términos de Referencia, motivará la aplicación de la penalidad por no cumplir con la cantidad requerida para la ejecución contractual.

La empresa Contratista para la elaboración de los alimentos de la población penal podrá contar opcionalmente con internos del mismo penal para autores de ayudantes de cocina y personal de limpieza, quienes serán evaluados y autorizados por Acta del Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Mujeres Chorrillos, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital vigente. Tendrá todos los beneficios que la Ley le otorga bajo responsabilidad del Contratista.

Asimismo, el hecho de contar con internas para las labores en los servicios de alimentación del penal, implica lo siguiente:

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HEIDA ARACAYO PLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL



- 1) Obligación del Contratista de hacer entrega mensual a la administración de la Oficina Regional Lima, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados (11).
- 2) Formalización e inscripción en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de los citados ingresos mensuales (12).

En ese sentido, la Administración del penal remitirá copia del Acta de Consejo Técnico Penitenciario al Área de Trabajo del E.P. Mujeres Chorrillos para que se haga efectivo lo establecido en el punto ii) del párrafo precedente.

Asimismo, el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal, formulará y suscribirá oportunamente tantos de inicio de la ejecución contractual y durante su ejecución cada vez que sea necesario las Actas respectivas con los que se clasifican y aprueban o desaprueban la participación de internos como parte del equipo de cocina del servicio de alimentación que ejecutará el Contratista (las Actas de Consejo Técnico Penitenciario preexistentes también podrán ser utilizadas); con dicha Acta se formalizará e inscribirá en los padrones de área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de las remuneraciones percibidas mensualmente por los internos contratados como parte del equipo de cocina del servicio de alimentación. La retención del 10% lo hará mensualmente el Contratista, quien a su vez lo depositará en la cuenta corriente respectiva del Banco de la Nación que el Área de Trabajo del penal le indique; la boleta o el Boucher del depósito efectuado, será entregada por el Contratista al Área de trabajo dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes. Del mismo modo, en previsión de la tranquilidad y seguridad interna en el Establecimiento Penitenciario, no se considerará como algo para integrar el referido equino de cocina, a los internos con informes psicológicos desfavorables (13).

Si el Contratista en su oferta señala que empleará la mano de obra de los internos del Establecimiento Penitenciario, entonces, una vez firmado el Contrato deberá solicitarlo con una Carta Simple al Director de Penal con la finalidad de ubicar a los internos con los que brindará el servicio, el cual será evaluado y aprobado a través del Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, salvo aquellos que ya cuentan con Acta aprobada. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores.

El Administrador del penal, remitirá al Contratista, la relación de internos que se encuentran aprobados con Acta de Consejo Técnico Penitenciario para laborar en el servicio de alimentación, con la finalidad de que tome conocimiento de la relación de internos con los que cuenta para llevar a cabo el servicio y para que previo al inicio de cada mes remita a la administración de penal, la relación de internos que laborarán en las cocinas del penal, señalando además los respectivos descansos semanales de cada uno de ellos. Dicha relación, presentada previa al inicio de cada mes, será remitida por el Administrador al Área de Trabajo del Penal, para su control correspondiente.

El Contratista deberá remitir a la Dirección del Penal, los contratos de cada uno de los internos que trabajen en la ejecución de servicio de alimentación, para luego ser remitidos a la Jefatura de la Unidad de Administración de ORL-INPE.

El Contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales vigentes debiendo otorgarles el descanso semanal correspondiente (01 vez cada semana).

Los descansos semanales de la nutricionista deberán ser días distintos, de tal forma que siempre esté presente uno de ellos cuando descansen el otro profesional. Asimismo, en el día del descanso de la nutricionista, deberá encontrarse presente por lo menos el nutricionista quien deberá asumir dicha función por ese día. El cocinero deberá también descansar un (01) día a la semana, siendo cubierto por un ayudante de cocina bajo la supervisión permanente del Nutricionista del Contratista. Igualmente, los descansos de los Ayudantes de Cocina deberán ser días distintos, de tal forma que siempre esté presente uno de ellos cuando descansen el otro del mismo modo, los descansos del Personal de Limpieza.

d) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado NO MAYOR A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN para el ítem, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o omisión del comprobante de pago, según corresponda.

(11) Remitir con un Formulario de Informe N° 007-2014-INPE/IS.

(12) Remitir con un Formulario de Informe N° 007-2014-INPE/IS.

(13) Remitir con un Formulario de Informe N° 007-2014-INPE/IS.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL



Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectiva, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación, establecimientos penitenciarios y en general a todos aquellos que atienden a un grupo determinado de personas.

e) CONDICIONES DEL CONSORCIO.

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, se debe considerar lo siguiente:

- 1) El número máximo de consorciados es de DOS (02) integrantes.
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 10%.
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 80%.

f) DE LAS OTRAS PENALIDADES.

Las Penalties distintas al retraso o mora (Artículo 162° del Reglamento) en la ejecución de la prestación, serán establecidas de acuerdo al Artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, debiendo de suscribirse el acta respectiva debidamente firmada por el Director o su Representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante de Contratista o si este último no estuviere o se niega a firmar se hará constar en acta, bastando para que conste el acta la firma de 01 (Uno) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.

Así mismo, las Actas de las Fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, Contraloría General de la República, Órgano de Control Interno del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando proceda) la fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades) y otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tendrán validez para la determinación de penalidad y otras acciones, siempre que esté suscrita por lo menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director o Administrador o Nutricionista).

OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD (Artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado):

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
01	En caso que el Contratista incurra en retraso de la prestación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dotificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima del 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 calendario, 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:	$\text{Penalidad diaria} = 0.01 \times VT$ <p>Donde: P : Penalidad. VT: Valor total de la quincena, en nuevos soles.</p>	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 prestación 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 respectivos, o en su defecto de los pagos pendientes por cancelar.
02	En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en los Términos de Referencia, la Oficina Regional Lima del 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>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario. H : Horas de retraso.</p>	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió un retraso en la ejecución del servicio, o en su defecto de los pagos pendientes por cancelar.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAVEZ
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
03	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentran debidamente uniformados (uniforme, guantes, batas de jabe, gorros, mandiles y mascarillas), la Oficina Regional Lima del 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. Los guantes serán obligatorios únicamente cuando se efectúe la distribución de los alimentos.	$P = 0.01 \times VTD$ <p>Donde: P = Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	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°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
04	En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, rancios, vencidos y/o adulterados no conformados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.2 \times VTD$ <p>Donde: P = Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	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 su acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
05	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 anti-higiénicas, la Oficina Regional Lima del 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>Donde: P = Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	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 defectuosos deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
06	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados (talos como: heno, o directamente sobre el piso o sobre almacenamientos contaminados con materiales desinfectantes y detergentes o almacenados teniendo contacto los alimentos frías con los suelos, la Oficina Regional Lima	$P = 0.1 \times VTD$ <p>Donde: P = Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	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.

20

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

de 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:

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
07	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, así como el área de cocina y el área donde almacena alimentos, la Oficina Regional Lima del 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>Donde: P: Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	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°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
08	Por tirar desechos y residuos sólidos en el área de cocina del establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos. La Oficina Regional Lima del 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>Donde: P: Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	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°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
09	Por no cumplir con la cantidad de insumos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se establece en el formato de especificación 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; para la aplicación de la penalidad se deberá tomar en cuenta el horario establecido en los Términos de Referencia. La no subsanación determinará el incumplimiento del Contrato.	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P: Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera: En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% de total del asunto, 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 reportar estos faltantes en el día (indicando de la subsanación se aplicará la

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARAGAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

dependientemente de la autorización se lo aplicará la penalidad. La Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad ascendente al 5% del monto 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:		penalidad, caso contrario será considerado incumplimiento de Contrato. La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
--	--	---

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
10	Por violación de un permiso o sin contar con la autorización expresa a su parte del administrador del pena o quien haga sus veces la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto 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:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: 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 incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
11	Por deficiencia en la presentación de recibos como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o mallogrados, sin perjuicio de la autorización correspondiente la Oficina Regional Lima del 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:	$P = 0.1 \times VTD$ Donde: 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 incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
12	En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal requerido a los Términos de Referencia durante la ejecución del servicio (*), la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso de Nutricionista en	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: 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 incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

INPE/Orl, con N° 03411-IFD-IME N° 007-2014-INPE/05.

22

Absolución Observación N° 08: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usuaria (E.P. Mujeres Chorrillos), con atención a la presente observación donde señalan que, Se acoge la observación en parte. El personal externo debe de cumplir con el objetivo de elaborar los alimentos en los tiempos y dosificaciones establecidas según la programación aprobada.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

penes 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:	
--	--

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
13	En el caso que el Contratista no cumpla con acreditar hasta antes de la fecha de inicio de la ejecución contractual, la cantidad y denominación del personal propuesto (*) a Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% 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:	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: 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°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
14	En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la suscripción de la observación registrada por el Equipo de Control de Alimentos a la programación presentada, la Oficina Regional Lima del 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 día que el Contratista no suscriba y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad VTD: Valor total diario.	Dicha fórmula se aplicará por cada día no suscrita. 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°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
15	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 personalista, con la habilitación profesional. No vigente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: 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.

(*) Referencia de N° 01 del INFORME N° 007-2014-INPE/05

23

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

seca día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
<p>En los casos que el Contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, los cuales deben proceder de carnes o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. 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>	<p>$P = 0.2 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>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.</p>
<p>En el caso que el Contratista al inicio de la ejecución del Contrato no remita a la Oficina de Administración del penal, la constancia o certificado de capacitación brindado a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación" e cumplimiento a D.S. N° 007-98-SA (19) y a la R.M. N° 157-2021/MINSA (PGH), la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso, contados a partir del primer día de inicio de la ejecución del Contrato y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>$P = 0.02 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>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.</p>

(*) Recomendación N° 74911 (4) de INFORME N° 007-2014-INPE/06

24

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
18	En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S. N° 007-95-SA (1) y en la R.M. N° 157-2021/MINSA, no cumpla con brindar capacitación por lo menos cada TRES meses a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basada en las Buenas Prácticas de Manipulación" y PGR, respectivamente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista dejó de capacitar a los personal a partir del primer día posterior a los seis meses de la última capacitación al respecto y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P: Penalidad. VTD: Valor total diario</p>	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 sucesivos de cancelación.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
19	En el caso que el Contratista en razón a lo establecido en la R.S. N° 0019-81-SA/DVM (2) no cumpla con brindar capacitación durante la ejecución del Contrato y con una duración de 10 a 12 horas a su personal de planta, en temas sobre epidemiología, higiene de alimentos, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total de del último pago por la ejecución del Contrato, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada hora que el Contratista dejó de capacitar a su personal y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTQ \times H$ <p>Donde: P: Penalidad. VTQ: Valor total de la Quincena. H: Cantidad de Horas que dejó de Capacitar</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del último pago correspondiente a la ejecución contractual.

(*) Referencia en N° 1 punto (i) del INFORME N° 007-2014-INPE/OS.
(2) Referencia en N° 1 punto (ii) del INFORME N° 007-2014-INPE/OS

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

(*) NOTA:

- Las Penalizaciones descritas anteriormente se aplicarán cuando consten en ACTAS suscritas por el Director o su Representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nominado o quien haga sus veces, además del Responsable o Representante del Contratista o si este último, estuviere o se niegue a firmar se hará constar en acta; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos sobre el incumplimiento en la ejecución del Contrato de prestación del servicio de alimentación por parte del Contratista, tiene para dicho servicio el carácter de preconstituido de un determinado hecho contrario a dicho servicio, sobre el cual las autoridades competentes de la Oficina Regional Lima del INPE procederán a la aplicación de las penalidades previstas que correspondan hacer efectivo (*).
- Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRIPSA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Órgano de Control Institucional del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyen penalidades) y por otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones, siempre que esté suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

g) OTRAS CONSIDERACIONES:

La presente contratación será por ítem: ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORRILLOS.

Se encuentra prohibida la subcontratación del servicio de alimentación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 35° de la Ley de Contrataciones del Estado.

* Resolución N° 001 del INPE, RME N° 007-2014-INPE/C5.

26

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

ANEXO A

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL E.P. MUJERES
CHORRILLOS**

1. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia del interno será no menor a 1,950 kilocalorías (Kcal), para el Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) será no menor a 2,145 kilocalorías y para el personal de INPE Femenino que labora 24x48 horas será no menor a 2,200 Kilocalorías por día.
2. De niños de 06 meses será de manera gradual de introducción de alimentos de calidad y cantidad según edad y de 03 años será de 600 y 1,152 Kilocalorías por día.
3. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internas y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

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, estará enmarcado de la siguiente manera:

INTERNA:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL	DEL 10% al 15% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15% al 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCIÓN EN KILOCALORÍAS	DE 195 Kcal. A 292.5 Kcal.	DE 292.5 Kcal. A 585 Kcal.	DE 1072.5 Kcal. A 1432.5 Kcal.
DISTRIBUCIÓN EN GRAMOS	DE 48.75 g. A 73.12 g.	DE 72.5 g. A 85 g.	DE 268.12 g. A 361.62 g.

La "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre As, estos Alimenticias en Otras Poblaciones Penitenciarias" del DE/MINSA y referidas de la Memoria N° 043-2018-PE/04 (Recomenda Oficio N° 0057-2018-SGM/MINSA), en el "Cuadro 1. Estimación de requerimientos de energía según etapa de vida y nivel de actividad física en Mujeres" establece como requerimiento promedio de energía a 1944 kcal, se considera 1930 kcal en el presente caso, en donde se incluye a la población Adulto Mayor.

PERSONAL INPE:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL	DEL 10% al 15% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15% al 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCIÓN EN KILOCALORÍAS	DE 220 Kcal. A 330 Kcal.	DE 330 Kcal. A 660 Kcal.	DE 1210 Kcal. A 1650 Kcal.
DISTRIBUCIÓN EN GRAMOS	DE 55.0 g. A 82.5 g.	DE 82.5 g. A 165 g.	DE 302.5 g. A 412.5 g.

NIÑOS

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL	DEL 10% al 15% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15% al 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCIÓN EN KILOCALORÍAS	DE 115.2 Kcal. A 172.8 Kcal.	DE 172.8 Kcal. A 345.6 Kcal.	DE 333.6 Kcal. A 667.2 Kcal.
DISTRIBUCIÓN EN GRAMOS	DE 28.8 g. A 43.2 g.	DE 43.2 g. A 86.4 g.	DE 83.4 g. A 166.8 g.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Para el personal femenino mujeres de seguridad 24x48, se considera el factor de nivel de actividad moderada, según se detallará en los cuadros de alimentos y complementos de alimentos.

a) FAO/WHO/UNU Human Energy Requirements, Food and Nutrition Technical Reports Series EXPERT Consultation, Roma, 2001, Ediciones 4, 5 y 6 según sea.

b) FAO/WHO/UNU Human Energy Requirements, Food and Nutrition Technical Reports Series EXPERT Consultation, Roma, 2001 IMC, recomendado para jóvenes (18-25) y adultos (30-59) determinando su requerimiento energético de 2080 para actividad ligera y no ligera para poblaciones urbanas y rurales, este criterio agrupa a las calorías consideradas para un individuo que presenta un estilo de vida moderado e intenso, en este caso se considera 2203 kca para el personal de seguridad 24x48.

A continuación se presentan los Esquemas generales, sobre la formulación de la ración alimenticia:

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNAS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CEA
MEZCLA LÁCTEA MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CANIHUA, KIWICHA, CAFÉ, EMOLIENTE + 02 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, JAMONADA, HUEVO, QUESO HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, FRUTA, ACEITUNA Y OTROS	SEGUNDO + ENSALADA Y/O FRUTA (ADECUADO AL MENU) FRUTA (MÍNIMO 03 VECES POR SEMANA) + REFRESCOS O INFUSIÓN.	SOPAS MAZAMORRA + PAN OPCIÓN N°1 TUBERCULO PAPA, CAMOTE, YUCA, ETC) GRANOS (CHOCLO, CANCHA, ETC) + PROTEÍNA (QUESO, HUEVO, CONSERVA DE PESCADO, ETC) + INFUSIÓN CEREALES INTEGRALES (QUINUA, AJO, KIWICHA, ETC) CON FRUTA, LECHE O MEZCLA LÁCTEA PAN

Los menús para las internas, deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche o mezcla láctea con cereal (02) vez por semana como mínimo.
- Se brindará 02 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 las internas.
- Por hábitos y costumbres, en el desayuno se podrá brindar con un máximo de dos (02) veces por semana, a base de café emoliente.
- Los desayunos serán 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 las internas.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerará menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. Se brindará pescado como presado, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario será materia de observación que será notificado al Contratista para que lo susane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del I.P. Mujeres Penales, en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentalmente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absente a la cosechadora, le acrecentará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos con un máximo de dos (02) veces por semana.
- Se brindará como mínimo tres (03) frutas a la semana.
- El Contratista distribuirá el almuerzo a las internas del penal que se encuentren por motivo judicial en la carcelita del Poder Judicial. Para tal fin deberá tomar todas las medidas necesarias a fin de garantizar su entrega en forma oportuna y en condiciones de higiene.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

CENA:

- En la cena considerar semanalmente dos (02) mazamoras (mazamora morada, arroz con leche, arroz Zambilo) como máximo, el restante será a base de sopas.
- Se podrá considerar la opción N°1 siempre y cuando cumpla con la distribución porcentual en kilocalorías con relación a VCT. Esto será como máximo solo 2 veces por semana.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de las formas de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNAS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 01: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EVCLUIDO A JUEGOS PARA LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORRILLOS DE LA JICLA REGIONAL LIMA.

E.P CHORRILLOS - NIÑOS

Característica de las Preparaciones Para Niños Según su Edad

GRUPO DE EDAD	CONSISTENCIA	CANTIDAD	ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL RICO EN HIERRO	FRECUENCIA
6 a 8 MESES	COMIDAS ESPESAS 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 1/2 plato terminado		5 Meses: 2 Comidas al día 7 a 8 Meses: 3 comidas al día
9 a 11 MESES	COMIDAS ESPESAS Los alimentos desmenuzados o picados	De 5 a 7 cucharadas o medio plato terminado mediano	2 cucharadas de alimento de origen animal ricos en hierro como parte de la preparación total	3 comidas al día más 1 refrigerio
12 MESES A MAS	Preparaciones sólidas variadas, utilizando alimentos de la olla familiar	De 7 a 10 cucharadas o 1 plato terminado mediano		3 comidas más 2 refrigerios

ESQUEMA DE MENÚ PARA PERSONAL DEL INPE 24 X 4 HORAS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
MEZCLA LÁCTEA, AVEÑA, QUINUA, SOYA, MICA, HARINA DE HABAS CON LECHE, SIETE SEMILLAS, AMARILLO, CAÑAHUA Y OTROS + 03 PANES - QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNAS, CAMOTE, JAMONADA O + 01 LDC FRUTA, SCPA, SEGUNDO Y OTROS	SCPA o ENTRADA + SEGUNDO + FRUTA + REFresco DE FRUTA O INFUSIONES	OPCIÓN 01: SEGUNDOS + ENSALADA + DESUADO AL MENÚ + INFUSION OPCIÓN 02: SOPAS + INFUSION + FRUTA

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

29

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán leche o mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del NPE 24 x 48 horas de E.F. de Mujeres Chorrillos.
- No se brindarán infusiones. Se programarán desayunos que incluyan insuinos como a ens y los otros productos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 02 panes diarios (mujeres) y para varones (tres panes) con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo. Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:

- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (higado, morcillo, bife) solo una (01) vez a la semana para los tres (03) grupos de seguridad del NPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en el almuerzo, no se programará víscera en la cena de la misma quincena.
- En los almuerzos deberá programarse una (01) leguminosa (monesita), una (01) vez a la semana como mínimo para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad y según producción estacional.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

CENA:

- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú seco.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA y de los formatos de menús los activos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA PERSONAL DEL INPE 24 x 48 HORAS, deberá utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 03, DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL DEL INPE 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

INTERNAS CON TUBERCULOSIS: a los pacientes internas mujeres de dicho programa, les corresponde el siguiente requerimiento mínimo de energía por día (kcal/día) tal como se detalla a:

El valor calórico total (VCT) expresado en kilocalorías (KCL) y las características de la prescripción dietoterapéutica para las internas del Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) deberán responder a criterios normativos establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física, por lo que se toma como parámetro de referencia el cálculo de Necesidades Nutricionales en Tuberculosis a pacientes internas de dicho programa, les corresponde el requerimiento de energía por día de 2,645 (kcal/día) tal como se detalla:

4. continuación en el siguiente cuadro:

INTERNA DEL PC-TB

Kcal por kg de peso	Grado de actividad física	Grado de estrés metabólico (cuadro infeccioso)
35 a 40 kcal	Paciente encamado 1,2	1,2 - 1,6
	Paciente no encamado 1,3	

(*) Los datos consignados han sido tomados del "ANEXO 1 Cálculo de requerimiento de energía para jóvenes, adultos y adultos mayores internados en instituciones penitenciarias" contenidas en Las Recomendaciones RCP-005 a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria, Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Ocasión de Procesos Penitenciarios del CENAM-MINSA remitiendo con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE-04 Referencia Oficio N° 0057-2018-SGM-MINSA.

(**) Los datos han sido tomados del "Cuadro 8. Necesidades nutricionales en tuberculosis" contenidas en Las Recomendaciones RCP-005 a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre

33

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Ajustes Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias del CERNUMINSA (emidas con el Informe N° 043-2018-INPE/L4, Referencia: Oficio N° 0057-2018-SGMINSA).

La distribución porcentual de los macro nutrientes respectivamente con relación al VCT de las raciones alimenticias por interno del PCT será de la siguiente manera:

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNAS DEL PCTB:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
LECHE o MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HARINAS, CAÑIHUA, KIWI, CHA + 03 PANES + HUEVO, QUESO JAMONADA, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNA, CAMOTE, YUCA Y OTROS +	01 TAZA DE CEREALES + LECHE o MEZCLA LÁCTEA + 01 PAN Y/O HUEVO, QUESO CAMOTE, ACEITUNA, FRUTA	SEGUNDO + ENSALADA y/o FRUTA ADECUADO AL MENÚ + REFRESCOS INFUSION.	SOPLAS o MAZAMORRAS.

Los menús para el interno del PCTB, deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche o mezcla láctea con cereales.
- Se brindará 02 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 los internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- En los desayunos NO se podrá brindar infusiones. Deberán programarse desayunos en base a la ración y otros alimentos.

MEDIA MAÑANA:

- Se brindará una ración alimenticia a media mañana (9:30 a 10:00 horas).

ALMUERZO:

En el almuerzo considerará menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. Se brindará pescado como presado, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menú para su aprobación.

- Los almuerzos estarán constituidos diariamente por segundo, mínimo seis (06) veces por semana, cuya programación deberá realizarse con los ítems descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo.

CENA:

- En la cena considerará semanalmente una (01) mazamorra como máximo el resto 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 DEL PCTB, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 02 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

- El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos del Programa de Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PCEETS), de los Psiquiátricos e internos con enfermedades diversas que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una cantidad de alimentos necesarios, según los índices según la indicación de prescripción médica respectiva (-).

Referencia: N° 05 del INFORME N° 007-2014-INPE/C5.

31

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ ROS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

YILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

6. Programación de Raciones Alimenticias.

El Contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en los Términos de Referencia Para el servicio de Alimentación en el E.P. Mujeres Chorrillos y a lo establecido en el Anexo A: Características Técnicas y Normas de las Raciones Alimenticias Para el E.P. Mujeres Chorrillos.

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con un mínimo de cinco (05) días hábiles de anticipación a cada quincena, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y adjuntará (de ser el caso) acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los alimentos y personal INPE que abarca 24 x 48 horas. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, previo informe del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario, o lo que haga sus veces, dentro de un plazo de tres (03) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como si fue aprobado. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de 02 días hábiles para la subsanación respectiva, caso contrario se aplicará la penalidad respectiva. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no eximentán la obligación del Contratista, para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones aplicables.

Las programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los alimentos que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos (para lo cual se emplearán los CUADROS N° 01, N° 02 y N° 03 del ANEXO A: Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse), así como también, deberán contener variedad en los menús programados, de no contener variedad en uno de ellos o en ambos casos (insumo y menús) será observado y notificado al Contratista para la subsanación correspondiente, caso contrario, de no contar con el sustento correspondiente, se procederá con lo establecido en las penalidades respectivas. Además, se deberá respetar hábitos y patrones de consumo de alimenticios y menús del grupo de reclusos.

Los cambios por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades de la penitenciaría respectiva. Asimismo, solo se aceptarán hasta dos (02) modificaciones de un menú programado y aprobado por cada quincena, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAY OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

CUADRO N° 01

DESCRIPCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDO A CONSUMIR LAS INTERNAS DEL ESTABLECIMIENTO
FENTENCIARIO MUJERES DE CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RAZON DE ALIMENTOS	ALIMENTOS PARA CONSIDERAR	
DESAYUNO	PAN (CC y CASA UNIDAD)	60 gr
	LECHE MEZCLA LACTEA (CCN CEREAL)	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, REMOLACHA Y SEMILLAS, C. FRUTAS	25 gr
	CAFE O ENDIQUENTE	13 gr
	MARGARINA	20 gr
	ACEITUNA	40 gr
	SESADEADA	20 gr
	CELEST	40 gr
	JA PANDA O POCOS	30 gr
	HUEVO DE GALLINA SACOCCHADO	50 gr
	CONSERVA DE PESCADO	100 gr
	CANOTE SACOCCHADO	100 gr
	PLATANO	100 gr
	RES SIN HUESO	100 g
	RES CON HUESO	100 g
	POLLO CON HUESO	100 g
	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 g
	HUEVO DE GALLINA	55 gr
	CENCO CON HUESO	100 g
	CENCO CON HUESO (PICADO)	100 g
ALMUERZO	PESCADO SIN VISCERAS SIN CABEZA SIN COLA (ENTERO 250GR APROX)	200 gr
	MENESTRAS (EN GUISO) (se le podrá acompañar de un producto de origen animal no se ca la carne por el largo le chancó)	50 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	100 g
	ARROZ	100 g
	TRIGO QUINUA (EN GUISO)	80 gr
	PIDEOS TALLARIN	100 g
	MENESTRAS (EN GUISO)	50 gr
	PAPA O YUCA o CANOTE QUINUA CICH	150 g
	FRUTAS	150 gr
	ENSALADA DE VERDURAS	60 gr
	RES SIN HUESO	60 gr
	RES CON HUESO	60 gr
	POLLO CON HUESO O CARNE DE GALLINA CON HUESO	60 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (EN SOPAS)	60 gr
	PAPA O YUCA o CANOTE (SOPAS)	100 gr
CENA	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30-50 gr
	VERDURAS (SOPAS)	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION (20 gr)
	PASTA SEMILLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORCEN, TRIGO, TRISO, CENCO, CIGUA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr
	SESADEADA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, PARA MAZAMORRAS	30-50 gr

Nota: La utilización de menús propuestos por el Contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, los mismos que se presenten en una amplia lista de alimentos por cada tiempo de comida (desayuno, media mañana, almuerzo, cena), los cuales podrán elegirse, considerando la utilización de la mayor variedad en los menús programados, de acuerdo a su disponibilidad en el mercado, a la producción estacional y al esquema de menú establecido para el comensal. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de bioactivos establecidos por cada comensal, respectivamente.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS SACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAY OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

CUADRO N° 02
DESCRIPCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDOS A CONSUMIR POR PERSONAL DE INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO
MUJERES DE CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS DE 250 GR.	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD A DIARIO (en gr.)
DESAYUNO	PAN (50% CADA UNIDAD)	50 gr.
	LECHE CONDENSADA (CON AZÚCAR)	10 gr.
	MADEIRA DE CAFE	10 gr.
	MAZARONA DE HABAS KIMCHA CON FRUTAS Y CEREAL	20 gr.
	MAZARONA	40 gr.
	MAZARONA	50 gr.
	MAZARONA	50 gr.
	MAZARONA	50 gr.
	MAZARONA	50 gr.
	MAZARONA	50 gr.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA	10 gr.
	POLLO CON HUESO	10 gr.
	POLLO SIN HUESO	10 gr.
	RES SIN HUESO	10 gr.
	RES CON HUESO	10 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	10 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	10 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, CULICO, MORAYA, PLATANO	20 gr.
	VERDURAS COMO ENSALADA (ENTRADA)	20 gr.
	VERDURAS COMO ENSALADA (ENTRADA)	20 gr.
SEGUNDO:	POLLO SIN HUESO (PRESADO)	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 gr.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	100 gr.
	PAPA, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	10 gr.
	POLLO SIN HUESO	10 gr.
	POLLO SIN HUESO	10 gr.
	POLLO SIN HUESO (PRESADO)	10 gr.
	PRESADO SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA (ENTERO 200 GR APROX.)	10 gr.
	VISCERAS DE RES (MUCHO BOF HIGADO)	10 gr.
	PRESADO, ACCOMPANADO CON MINEIRA	10 gr.
CENA	ARROZ	10 gr.
	TRIGO O QUINUA (EN GUISO) CON PICADO	10 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	10 gr.
	SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	10 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, CULICO, MORAYA, PLATANO	10 gr.
	FRUTAS	10 gr.
	FRUTAS PARA REFRESCO	10 gr.
	VERDURAS DE VERDURAS	10 gr.
	RES SIN HUESO	10 gr.
	RES CON HUESO	100 gr.
	POLLO CON HUESO	100 gr.
	ARROZ	100 gr.
	TRIGO O QUINUA (EN GUISO)	10 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	10 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, CULICO, MORAYA, PLATANO (ACOMPANANTE)	10 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	10 gr.
	MAZARONA, HARINA DE MAZARONA (PARA SOPAS)	10 gr.
	MAZARONA, HARINA DE MAZARONA (PARA SOPAS)	10 gr.
	MAZARONA, HARINA DE MAZARONA (PARA SOPAS)	10 gr.
	MAZARONA, HARINA DE MAZARONA (PARA SOPAS)	10 gr.

Nota: La relación de menús propuestos por el Contraista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, los mismos que se presentarán en una amplia lista de alimentos por cada tiempo de comida (d.ayuno, media mañana, almuerzo, cena), de los cuales podrá elegir debiendo considerar la utilización de la mayor variedad de los menús programados de acuerdo a su disponibilidad en el mercado, a la producción estacional y al esquema de menú establecido para el comensal. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de vitaminas establecidos para cada comida respectivamente.

34

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N°08-2024-INPE/ORL

~~GLADYS MARIA BENITES ASMAT~~
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

CUADRO N° 03

DESCRIPCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDO A CONSUMIR LOS MIEMBROS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO AJUSTES DE CANTIDADES DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

NACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MAXIMA DIARIO (cdg)
DESAYUNO	PAN (20 g CADA UNIDAD)	30 gr
	LECHE EVAPORADA	120 cc
	LECHE EVAPORADA CON CEREAL	6 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o HABAS o OLIVINCHA o MACA	5 gr
	MARGARINA	5 gr
	ACEITUNA SIN PEPERA	10 gr
	QUESO	15 gr
	HUEVO DE GALLINA SALCOCHADO	50 gr
	LECHE EVAPORADA EN MAZAMORRA	30 cc
	FRUTAS VARIAS	100 gr
MAÑANA Y TARDE	PAN	30 gr
	ARROZ	20 gr
	AVENA	10 gr
	SEMOJA	15 gr
	QUINUA	15 gr
	CHILNO	15 gr
	MAIZENA	20 gr
	HUEVO	50 gr
	RES SIN HUESO	50 gr
	POLLO SIN HUESO	50 gr
ALMUERZO	HUEVO DE GALLINA	50 gr
	PESCADO SIN HUESO	50 gr
	SAZO	50 gr
	SANGRE DE TORO	40 gr
	MEZCLA DE POLLO (PIGADO, MOLLEJA Y COCAZON)	40 gr
	ARROZ	50 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUSOS)	50 gr
	FIDEOS AL ARROZ	50 gr
	MENESTRAS (EN GUSOS)	50 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	50 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO o PLATANO (ACOMPANAR EL)	50 gr
	FRUTAS	100 gr
	VERDURAS PARA ENSALADA	50 gr
	RES SIN HUESO	40 gr
	POLLO SIN HUESO	50 gr
	MEZCLA DE POLLO (PIGADO, MOLLEJA Y COCAZON)	40 gr
	ARROZ	50 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUSOS)	50 gr
	FIDEOS AL ARROZ	50 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	50 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO o PLATANO (ACOMPANAR EL)	50 gr
	VERDURAS	20 gr
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA, ARVEJA, AVENA, MORIN, TRIGO, TRIGO, CHICHIO, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr
	SEMOJA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, MARGARINA, HABAS, HARINA DE PLATANO, CHILNO, MAIZENA, MACA, YUCA (PARA MAZAMORRAS)	30 gr

Nota: la relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, pudiendo considerarse la mayor cantidad posible para cada semana de acuerdo con su disponibilidad en el mercado y producción estacional. Se no incluirán otros alimentos no contemplados en el presente cuadro respetando el tipo de nutrición y de condiciones establecidas para cada comensal respectivamente.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAVEZ
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

FORMATO N° A

DISTRIBUCIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE
MIRAFLORES CHORRILLOS

ALIMENTO	Peso Bruto g/ml-unid	Peso Neto (g)	FECHA: _____			KILOCALORIAS POR UNIDAD			TOTAL KCal
			PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	PROT.	GRASAS	CARB.	
DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO									
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUBITO AL ALMUERZO			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO									
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUBTOTAL			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
DESCRIPCIÓN DE LA CENA									
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUBTOTAL			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
% DIST CENA									
VCT (g)			0.00	0.00	0.00				
VCT (Kcal)			0.00	0.00	0.00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
VCT MENU									

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
C.A.P. N°

NOTA

1. Este menú es un documento de referencia para el establecimiento de la dieta diaria y no debe ser utilizado para el cálculo de la dieta diaria.
2. Este menú es un documento de referencia para el establecimiento de la dieta diaria y no debe ser utilizado para el cálculo de la dieta diaria.

Aprobado Por:

JUAN JOSE BILLY CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

ANÁLISIS DE COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA LOS DELEGADOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORREILLOS									
FECHA: _____									
ALIMENTO	Peso Bruto g - por unidad	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KCALORIAS POR 100 GRAMOS			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
MEDIA MAÑANA:									
DESCRIPCIÓN DE LA MEDIA MAÑANA									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ALMUERZO:									
DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
CENA:									
DESCRIPCIÓN DE LA CENA									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
VCT (g)			0.00	0.00	0.00				
VCT (Kcal)			0.00	0.00	0.00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
VCT MENÚ									0

Firma y sello de la Persona Natural o
Representante Legal o Apoderado Con Poder
D.N.I. N°

Firma y Sello de la Nutricionista
CNP N°

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

ITEM II – ANEXO CHORRILLOS – VIRGEN DE FATIMA:

22

TÉRMINOS DE REFERENCIA.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 POR 48 HORAS Y PARA LA POBLACIÓN PENAL DEL EP. ANEXO MUJERES CHORRILLOS – 2024

1) **CONSIDERACIONES GENERALES:**

1.1. **ÁREA USUARIA.**

Establecimiento Penitenciario Anexo de Mujeres Chorrillos, de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

1.2. **FINALIDAD PÚBLICA.**

Brindar una alimentación saludable al personal del INPE que labora 24x48 horas y a la población penal del Establecimiento Penitenciario Anexo de Mujeres chorrillos.

1.3. **OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.**

Contratar el servicio de alimentación para las internas y personal del INPE que laboran 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario Anexo de Mujeres Chorrillos de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

1.4. **LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.**

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
EP ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS	Av. Defensores del Morro (Ex Huaylas) Cdra. 10 S/N – Chorrillos

1.5. **CANTIDAD DE RACIONES ALIMENTICIAS REQUERIDAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.**

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS	INTERNAS	Raciones	600	365	219,000
	NIÑOS	Raciones	15	365	5,475
	PERSONAL DEL INPE (24X48 HORAS)	Raciones	25	365	9,125
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					233,600

1.6. **RESULTADOS ESPERADOS**

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los Internas y Personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario Anexo de Mujeres Chorrillos de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

1.6.1. **Internas y personal del INPE 24x48 horas beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad que cumple con los indicadores sustentados en criterios normativos que los regulen (1).**

1.6.2. **Internas del Programa Control de Tuberculosis se debe considerar de 35 a 40 kcal por kg de peso, madres gestantes no obesas un aporte calórico adicional a 85 kcal/día, 285 kcal/día y 475 kcal/día para el primero, segundo y tercer trimestre respectivamente, internas en periodo de lactancia, con una adecuada ganancia de peso deberán incrementar su ingesta alimentaria en 550 kcal/día para los primeros seis meses de lactancia- Recomendaciones del comité consultivo de expertos FAO/WHO/UNU**

(1) Criterios normativos contenidos en las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias", del CEMAN – MINSA, remitido con MEMORANDO MULTIPLE N° 043-2018-INPE/4 (Referencia Oficio N° 3057-2018-SGMINSA).

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

1.6.3 Internas del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos e internas con otras enfermedades, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga la cantidad de alimentos necesarios, beneficiado con lo indicado según la prescripción médica ^(*).

(*)

1.6.4 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano que cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-88-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de Comida para Colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

1.6.5 Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas del servicio, para los internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario Anexo de Mujeres Chorrillos de la Oficina Regional Lima.

1.6.6 Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.

1.6.7 El servicio de alimentación para internas y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario Anexo de Mujeres Chorrillos, debe comprender un periodo de 12 meses, según se establezca en el contrato firmado.

1.7. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

1.7.1 La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario Anexo de Mujeres Chorrillos, de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecidos en las bases integradas, oferta del Contratista y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos del penal (ECA) integrado por: el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, de no contar con este último profesional, la Directora y Administradora con la finalidad de optimizar el servicio de alimentación con su función de supervisión, deberá coordinar con el Jefe del área de Salud del Establecimiento Penitenciario para que participe en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del mencionado servicio y dar la conformidad conjuntamente con el Director y Administrador del penal. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del Contratista.

Asimismo, en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del mencionado servicio, por parte del Equipo de Control de Alimentos (ECA) del penal, deberá participar el Representante del Contratista y de ser necesario, también se podrá solicitar, sin necesidad de formalizarse documentalmente, la participación del personal Nutricionista del Contratista.

El Equipo de Control de Alimentos (ECA), en cumplimiento de sus responsabilidades suscribirán las Actas de Supervisión respectivas, en donde revelen todas las situaciones contrarias a la correcta ejecución del servicio de alimentación, verificando la veracidad de toda la documentación proporcionada por el Contratista del servicio, incluido los carnets sanitarios respectivos, disponiéndose las medidas correctivas y la aplicación de las penalidades correspondientes ^(*).

1.7.2 El Equipo de Control de Alimentos del penal (ECA) realizará lo siguiente:

(*) Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/OS.

(*) Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/OS.

(*) Recomendación N° 10 (punto ii) del INFORME N° 007-2014-INPE/OS.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

21

- a) Aprobará los menús para quince (15) días propuestos por el Contratista, previa aprobación mediante informe del Nutricionista del E.P. Anexo de Mujeres Chorrillos.
- b) En las supervisiones verificará que se empleen alimentos aptos para consumo humano en la elaboración de las raciones alimenticias (menú), impulsando que el Contratista cumpla con realizar los exámenes de laboratorio respectivos tal como se encuentra establecido; asimismo, de acuerdo al momento del proceso de preparación en que se encuentre, verificará que se prepare la alimentación de acuerdo a la programación de menús aprobados y de sus formatos correspondientes.

1.7.3 Asimismo, El Equipo de Control de Alimentos verificará:

- Que la cantidad de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los Cuadros (N° 01, N° 02 y N° 03) de Descripción, Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse, descritos en el Anexo A.
- Que los alimentos y productos alimenticios que se utilizan 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*.
- Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y donde se elaboran y cocinan los mismos, se encuentren limpios e higiénicos.
- Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- Que el menaje y equipos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- Que los manipuladores de alimentos tales como: cocineros o chefs, ayudantes de cocina, nutricionistas, Representante del Contratista y personal de Limpieza, cuenten con carnet sanitario vigente, asimismo según la actividad que realicen deberán utilizar la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- Que el Representante del Contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carnet sanitario vigente.
- Que el Contratista actualice periódicamente los carnets de sanidad y remita las constancias o certificados de capacitación efectuadas a su personal propuesto y que forman parte de los expedientes de los Nutricionistas, cocinero o chef, del Representante, ayudantes de cocina y personal de limpieza; la Administradora deberá archivarlos en el expediente respectivo.
- Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica, la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús propuesto por el Contratista y aprobados por la Entidad.
- Que el Contratista realice 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.
- Que el contratista se abastezca de insumos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso al Establecimiento Penitenciario de tales alimentos será preferentemente en las mañanas a partir de las 08:00 hrs.

1.7.4 El Contratista prestará todas las facilidades al Equipo de Control de Alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

MILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

INTERNAS

DESAYUNO: 7.00 a 7.30 horas
ALMUERZO: 12.30 a 13.30 horas
CENA : 16.30 a 17.00 horas


PERSONAL INPE 24x48

DESAYUNO: 8.30 a 9.30 horas
ALMUERZO: 12.30 a 13.30 horas
CENA : 17.00 a 18.30 horas

NIÑOS

DESAYUNO: 7.00 a 8.00 horas
MEDIA MAÑANA: 10.00 a 10.30 horas
ALMUERZO: 12.00 a 12.30 horas
MEDIA TARDE: 15.00 horas
CENA: 16.00 a 17.00 horas

Es obligación del Contratista, entregar las raciones alimenticias en el horario establecido en el presente párrafo, de tal forma que su personal externo (necesariamente el Cocinero, un Nutricionista, un Ayudante de Cocina y un Personal de Limpieza), deberá encontrarse presente a la hora que inicia el servicio de la alimentación del día que inicia con el Desayuno (07:00 horas), correspondiendo al Contratista, definir el horario en el cual ingresará su personal externo (laborarán 08 horas diarias) en el caso de la Nutricionista será siempre y cuando la población supere las 500 internas, debiendo comunicar anticipadamente y por escrito al área usuaria, para que se realice las gestiones necesarias para ello, teniendo en cuenta los protocolos de seguridad del Establecimiento Penitenciario.


PA. MELIYA ALBERTO GUARDIALES
DIRECTOR GENERAL
EJ. NUESTRO SEÑOR DE LA CRUZ
INPE

1.7.6 El Director General, el Administrador, el Jefe de Logística y Nutricionista de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados (los citados funcionarios podrán delegar formalmente y de manera escrita, las supervisiones al personal bajo su cargo); 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, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los miembros del Equipo de Control de Alimentos (ECA) por parte del Establecimiento Penitenciario.

1.7.7 La Alta Dirección dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.


LIC. HILDA ARACAYO OLAVE
ADMINISTRADORA
EJ. NUESTRO SEÑOR DE LA CRUZ
INPE

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

Asimismo, la Oficina de Asuntos Internos del INPE, realizará la Fiscalización al Servicio de Alimentación, al amparo de lo dispuesto en el literal 13.6 del artículo 13 del Decreto Legislativo N° 1325. Dicha fiscalización será de carácter inopinado para verificar la ejecución de contratos del servicio de alimentación para la población penitenciaria. Las Actas de Fiscalización y sus Anexos que emita la Oficina de Asuntos Internos del INPE, serán remitidas al Director de la Oficina Regional Lima, para las implementaciones y actos correspondientes, no obstante ello, si como producto de dicha fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades, dichas Actas tendrán validez para su aplicación siempre que esté suscrita por lo menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.

1.8. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

1.8.1. El Contratista deberá cumplir con los Términos de Referencia y las Características Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAVE
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

20

exclusiva del Contratista. Las observaciones en la ejecución contractual, que acarreen aplicación de penalidades al Contratista o que determinen incumplimiento contractual, son de responsabilidad exclusiva y única del Contratista, por lo que, bajo ninguna circunstancia revestirán responsabilidades sobre el personal de la Entidad que conforman el Equipo de Control de Alimentos (ECA) del E.PAMCH.

1.8.2. Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".

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

1.8.4. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en Servicios de Comida para Colectividades", Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas y demás normas vigentes.

1.8.5. Por medidas de seguridad, las raciones alimenticias para la población penitenciaria Internas, niños, personal de seguridad INPE serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario Anexo de Mujeres Chorrillos de la ORL-INPE

El contratista deberá proveer el menaje adecuado (platos, tazas, vasos, cubiertos, entre otros) con una renovación constante ante cualquier deterioro, para la distribución de la alimentación del personal INPE 24x48 horas de seguridad y salud

En lo que respecta al personal de seguridad del INPE 24x48 horas, que prestan servicios de custodia a los internos hospitalizados en diversos hospitales de la ciudad, el Contratista deberá contar o proveerse de los menajes pertinentes, que contengan la alimentación servida para cada uno de los comensales mencionados (dentro de los contenedores o medios que permitan su transporte), los mismos que deberán ser entregados al personal de seguridad externa para ser llevados a cada hospital.

1.8.6. El Contratista deberá estar provisto de los equipos eléctricos, enseres, menajes, utensilios, ollas y otros necesarios que serán empleados durante la ejecución contractual del servicio de alimentación. Asimismo, el Contratista deberá contar dentro del área de cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor vigente tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

1.8.7. El Contratista, para la preparación de los alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible (GAS LICUADO DE PETRÓLEO - GLP y/o GAS NATURAL- GN), contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiada, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros.

1.8.8. El Contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario 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. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, salvo depreciación natural que sufren los bienes en uso sin que ello genere costo alguno para la Entidad. Los ambientes e instalaciones serán asignados, por la administradora del penal, al Contratista al primer día de inicio de la vigencia del Contrato, es decir, al día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene; y, cuando el plazo de ejecución contractual inicie en fecha posterior, por las razones contenidas en la normatividad vigente, serán asignados dentro del tiempo que diste de su inicio.

1.8.9. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua la suma de: S/ 0.0782 Soles.

5

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista, del Establecimiento Penitenciario Anexo de Mujeres chorrillos. Este monto deberá estar considerado dentro del Valor Estimado y Ofertado.

1.8.10. El costo de servicio de alimentación para internas y personal del INPE 24x48 horas 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.

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

1.8.12. De detectarse el ingreso de bienes y/o de sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria y la Ley, por parte del personal del Contratista, la Directora, Administradora o Jefe de Seguridad, o la autoridad competente que se encuentre presente, bajo responsabilidad, levantará un Acta de Incautación o Decomiso, prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes.

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 ésta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres que son patrimonio de la Oficina Regional Lima. No obstante, se deberán realizar los procedimientos administrativos correspondientes y las acciones legales cuando correspondan.

1.8.13. El Contratista, brindará facilidades a la Administradora del Establecimiento Penitenciario, para que pueda realizar indagaciones sobre actos, hechos o circunstancias que puedan comprometer algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficio del buen desarrollo del servicio de alimentación.

1.8.14. El Contratista deberá facilitar el traslado adecuado de los alimentos, respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos. El abastecimiento de los insumos alimenticios deberá realizarse de manera oportuna, de tal forma que puedan prepararse y distribuirse dentro del horario establecido. Para ello, el Contratista deberá abastecer a cada cocina respectiva, los insumos alimenticios previo a su preparación y distribución del desayuno, almuerzo y cena, según el siguiente detalle:

Para el desayuno: en el caso de la población penal, los insumos alimenticios que necesitan cocción deben estar en la cocina con antelación a su preparación, por lo que, para efectos de control, pueden ingresar a la cocina desde las 16:30 horas del día anterior. Los demás insumos que no necesitan cocción, podrán ingresar a más tardar a las 06:30 horas del mismo día, como el caso del pan, teniendo en cuenta que el desayuno se distribuirá desde las 07:00 horas. (Después de las 06:30 horas se aplicará la penalidad respectiva).

Para el almuerzo: en el caso de la población penal, como la mayor parte de los insumos alimenticios necesitan cocción, el horario de ingreso a la cocina puede darse desde las 08:00 horas (salvo que su cocción haya iniciado con antelación) hasta las 11:30 horas del mismo día, teniendo en cuenta que la distribución del almuerzo debe comenzar a las 12:30 horas. (Después de las 11:30 horas se aplicará la penalidad respectiva).

Para la cena: en el caso de la población penal, los insumos alimenticios que necesitan cocción pueden ingresar a la cocina desde las 14:00 horas (salvo que su cocción haya iniciado con antelación) hasta las 16:30 horas del mismo día, teniendo en cuenta que la distribución de la cena debe realizarse

6

Absolución Observación N° 10: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usuaria (E.P. Anexo Chorrillos), con atención a la presente observación donde señalan que, El área Usuaria recomienda al comité ACOGER EN PARTE respecto a la asistencia del personal externo, toda vez que la asistencia del cocinero es indispensable que lo haga de lunes a domingo, sin embargo, respecto a la Nutricionista y Representante podrán alternar su asistencia los sábados, domingos y feriados.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAVEVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

19

desde las 17:00 horas. (Después de las 18:30 horas se aplicará la penalidad respectiva).

1.8.15. El Contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarilla, de acuerdo a la función que realicen) mínimo dos (02) veces al año y cada vez que sea necesario. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán contar con certificado y/o constancia de las capacitaciones recibidas.

1.8.16. Es responsabilidad del Contratista, con respecto a su personal que labore en la ejecución del servicio de alimentación en el E.PAMCH, el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley vigente se disponga. 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 ellos realicen durante la ejecución del servicio contratado.

La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del Contratista.

1.8.17. El Contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para las internas que laboren como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberán incluir los siguientes documentos: Copia del Acta de Consejo Penitenciario, copia de Carnet Sanitario respectivo, copia de certificado y/o constancia de capacitación y otros que se generen en torno al servicio de alimentación.

El Expediente del nutricionista, representante, cocinero, ayudante de cocina y personal de limpieza 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 y carnet sanitario, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), Título a nombre de la nación que acredite (Técnico en Cocina). En la ejecución contractual deberán actualizarse el carnet sanitario y la Constancia de Habilidad profesional, según corresponda. Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales, podrán presentar el CERTIJOVEN (Decreto Legislativo N°1378) o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N°1378), según correspondan.

El Contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al Administrador del Establecimiento Penitenciario para su custodia.

El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores.

El Representante del Contratista, comunicará anticipadamente y de manera preventiva a la Administradora del penal, respecto de cualquier hecho o situación que altere o pueda alterar el normal funcionamiento del servicio de alimentación, para que se tomen las medidas pertinentes de prevención y corrección.

El Contratista presentará por escrito a la Dirección del penal, antes del inicio del servicio y de corresponder durante la ejecución contractual ante reemplazo de su personal, la relación nominal y numérica detallada, indicando nombres, apellidos y documento de identidad del personal externo que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario, con los datos personales y demás documentos requeridos de cada uno de sus trabajadores.

El personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, verificará el registro formal del ingreso y salida del personal propuesto conforme al equipo de cocina del Contratista, en el sistema de registro y control de visitas, además el personal de seguridad registrará su ingreso y salida en un cuaderno que estará ubicado en la puerta de ingreso al penal, a cargo de seguridad. El mencionado cuaderno (aperturado por el Jefe de Seguridad del Penal), será brindado a la Administradora del Establecimiento Penitenciario cada vez que lo solicite, con la finalidad de que pueda verificar que el Nutricionista, Cocinero, Representante, estén presentes en la preparación y

7

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

64

distribución diarias de las raciones (menús) respectivamente, de acuerdo a sus funciones que realizan, incluido los sábados, domingos y feriados, durante el período de vigencia del Contrato suscrito con la Entidad; asimismo, su incumplimiento acarreará la aplicación de la penalidad respectiva (*).

1.8.18. Certificación de Control de Calidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:

- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando el E.P.A.MCH y la Oficina Regional Lima lo requieran, una (01) vez al año de manera inopinada, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de las raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL (el costo será asumido íntegramente por el Contratista). Dicho control de calidad está referido a determinar su inocuidad (que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.

Asimismo, forma parte del control de calidad la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia, la cual se encuentra contenida en los formatos de menús respectivos remitidos quincenalmente por el Contratista y que se encuentran firmados por su personal Nutricionista dando fe de su contenido y quienes son responsables únicos y exclusivos, en el ejercicio de su profesión, de lo que suscriben.

Las raciones alimenticias a elaborarse, estarán descritos en una Relación de Menús acompañada del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo (peso bruto y peso neto); 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 y Formato C).

1.8.19. Certificación de calidad y/o sanidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de canales o centros de beneficios autorizados por SENASA; las carnes congeladas deben ser menor de seis meses de congelamiento, 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 Anexo de Mujeres chorrillos, en el mismo día y conjuntamente con los referidos alimentos cada vez que ingresen al Establecimiento Penitenciario.
- Para el personal INPE las carnes deberán ser frescas y proceder de canales o centros de beneficios autorizados por SENASA.
- El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícola".
- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-B1-SA/DVM.

(*) Recomendación N° 11 del INFORME N° 007-2014-INPE/OS.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GEADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

1.8.20. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El Contratista, tiene la obligación de contar con personal (Representante, cocinero, internas, debidamente capacitados y entrenados para el mejor desempeño de sus funciones, por lo que deberán ser capacitados respecto a los Principios Generales de Higiene (PGH) que se detalla la Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA (NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA"), que se refieren al Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y al Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), incidiendo en temas de higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario. Esta capacitación será por lo menos cada (03) tres meses, y cada vez que se produzca recambio de personal en el servicio de alimentación. Es responsabilidad de la Administradora del Establecimiento Penitenciario, asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.

Asimismo, el Contratista deberá brindar a su personal internas, capacitaciones con una duración de 10 a 12 horas, durante la ejecución del periodo contractual en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, según lo establecido en las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM⁽⁹⁾.

Según el Artículo 85° del D.S. N° 007-98-SA, los Certificados y/o Constancias de capacitación deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas o personas naturales capacitadas en temas sanitarios de alimentos (podrá ser impartido por el Nutricionista del Contratista).

El Contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados y/o constancias al administrador del penal para su inclusión en el expediente del Nutricionista, cocinero, Representante, ayudantes de cocina y personal de limpieza.

1.8.21. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Al Establecimiento Penitenciario y a la Oficina Regional Lima - INPE (la Entidad), no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del Contratista (del nutricionista, cocinero, Representante, ayudantes de cocina, personal de limpieza, incluido a los internos contratados) o de los daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del Contrato. Por lo que, dicha responsabilidad es del Contratista.

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con un mínimo de cinco (05) días hábiles de anticipación a cada periodo de 15 días o quincena, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y adicionales (de ser el caso), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, previo Informe del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o quien haga sus veces, dentro de un plazo de tres (03) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado, el mismo que podrá constar en acta. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de dos (02) días hábiles para la subsanación respectiva, caso contrario se aplicará la penalidad que corresponda. 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 programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los insumos alimenticios que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos (para lo cual emplearán los CUADROS N° 01, N° 02 y N° 03 del ANEXO A: Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse), así

(9) Recomendación N° 7(punto III) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

como también, deberán contener variedad en los menús programados; de no contener variedad en uno de ellos o en ambos casos (insumo y menús), será notificado al Contratista para la subsanación correspondiente, caso contrario, de no contar con el sustento correspondiente, se procederá con lo establecido en las penalidades respectivas. Además, se deberá respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos y menús del grupo beneficiario.

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, (Alimentos cárnicos presados) el mismo que será reprogramado.

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.

1.8.22. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

- La retribución total se efectuará en base al precio de la oferta del Contratista, incluido el Impuesto General a las Ventas, de ser el caso, transporte, y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de alimentación.
- LOS PAGOS SE EFECTUARÁN QUINCENALMENTE Y SE REALIZARÁN DENTRO DE LOS DIEZ (10) DÍAS CALENDARIOS SIGUIENTES DE OTORGADA LA CONFORMIDAD DE LOS SERVICIOS, DEBIENDO CONTENER LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:
- La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) del INPE 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).
- Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se contare con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en quien haga sus veces o en el Jefe del Área de Salud, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.
- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.

1.8.23. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

El Contratista brindará adicionales alimenticios para los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) del INPE en las siguientes fechas del año (los costos serán asumidos por el Contratista):

Para internas: los cuales no serán menores a 300 Kícalorías adicionales al menú diario del día festivo, pudiendo ser: pollada, pollo frito, a la plancha, u otros.

Día del Madre : 2do Domingo de mayo.

Día de la Readaptación Social del Interno : 16 de Julio.

Navidad : 24 de diciembre.

Absolución Observación N° 12: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usuaria (E.P. Anexo Chorrillos), con atención a la presente observación donde señalan que, con atención a la presente observación donde señalan que, se recomienda al Comité acoger la observación sobre el protocolo sanitario de prevención frente al COVID, por lo que será suprimido.

Absolución Observación N° 14: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usuaria (E.P. Anexo Chorrillos), con atención a la presente observación donde señalan que, el área Usuaria recomienda al comité ACOGER EN PARTE respecto a la OBSERVACION, toda vez que una panadería al menos debe contar con licencia de funcionamiento..

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS GACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAY OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

13

Para personal INPE: los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú del día festivo, pudiendo ser: pollada, pollo frito; la plancha u otros.

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 de diciembre

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá a la Directora del E.P.A.M.C.H. la Relación de Adicionales a brindar a las internas y/o personal INPE suscrito por su profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Dicha aprobación se realizará dentro de los dos (02) días hábiles siguientes de su presentación, transcurridos los cuales sin tener alguna respuesta se considerará como aprobado.

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

NOTA: En los días festivos se podrán programar un menú presado a base de pollo que sumado al adicional equivale a un mínimo de 410 gr.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCA)

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, los medios de transporte serán: Isotérmico para el transporte de verduras, frigorífico para las carnes y furgón para los abarotes, la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir y autorización por tipo de vehículo que realizará la prestación del servicio, debiendo contar con tarjeta de propiedad por tipo de vehículo, 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/13.04.EL

1.8.24. PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19:

El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por la COVID-19, de acuerdo a los Lineamientos establecidos en la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA. En cumplimiento a ello, para la suscripción del contrato, deberá acreditar estar inscrito en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID empresas). En caso no se encuentre registrado, deberá presentar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", adaptado a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el Establecimiento Penitenciario.

En caso de consorcios, solo deberá presentar y cumplir con el registro en el SISCOVID empresas o "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", debidamente aprobados, aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria.

2) CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS.

El proveedor debe estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) asociado al RUC, contando como actividad principal el servicio de alimentación para personas, además de no tener impedimentos para participar en el procedimiento de selección respectivo y no encontrarse suspendido para contratar con el Estado.

11

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

MILDA ARACAYO CUAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

68

a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

Según el objeto de la Contratación y la normatividad vigente, No se requiere habilitación del proveedor.

b) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

b.1). EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.

b.1.1). VEHÍCULO:

El Contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos durante la ejecución contractual, dichas unidades móviles deberán cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, por lo que el Contratista 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 de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles. Asimismo, deberá remitir a la Administración del penal la relación de los nombres de los choferes, licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar y relación de unidades móviles que ingresarán al penal. Del mismo modo, el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a lo normado y a lo establecido en el Contrato respectivo, que realicen los choferes en la prestación del servicio.

Para ello, como postor en la etapa de calificación, deberá acreditar con 01 camión FRIGORÍFICO para transporte de las carnes e ISOTÉRMICO para el transporte de verduras y 01 camión furgón para transporte de abarrotes, con una capacidad mínima de carga útil de 01 tonelada. En casos que el Contratista, para el abastecimiento de productos cárnicos (aves, pescados, vacunos y otros) cuente con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte deben cumplir con la normatividad vigente, durante la ejecución contractual.

b.2). INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

b.2.1). PANADERÍA.

Para el caso del abastecimiento del insumo pan, el mismo que es brindado todos los días a los comensales como parte de su alimentación, el Contratista deberá abastecerse de dicho producto de una Panadería ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, que cuente con:

- Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.
- Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (siglas en inglés de ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL) vigente, otorgado por DIGESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).

Para ello, como "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO", deberá acreditar que contará con una panadería que cuente con lo indicado en el presente acápite, por lo que, LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A LA DISPONIBILIDAD DE LA PANADERÍA REQUERIDA, SERÁ SOLICITADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

En caso el Contratista, tenga que cambiar de panadería durante la ejecución contractual, también deberá cumplir con los requisitos señalados en el presente literal.



Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

16

b.2.2). ALMACENES DE ALIMENTOS.

Debido al gran volumen de alimentos con los que debe abastecerse el Contratista, deberá contar con almacenes ubicados dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, en los cuales tenga existencias de alimentos de los que puede disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello, el Contratista deberá contar por lo menos con un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles y un (01) Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas).

En el caso del almacén para víveres perecibles y no perecibles, deberá contar con el logo de INACAL con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) 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, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).

Por tal motivo, como "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO", deberá acreditar lo indicado en el presente párrafo, por lo que, LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A LA DISPONIBILIDAD DEL ALMACÉN REQUERIDO, SERÁ SOLICITADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

En lo que respecta al Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), de igual manera, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios 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 vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad).
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad).

En razón de ello, como "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO", deberá acreditar lo señalado en el presente párrafo, por lo que, LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A LA DISPONIBILIDAD DEL ESTABLECIMIENTO REQUERIDO, SERÁ SOLICITADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

13

Absolución Observación N° 15: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usuaria (E.P. Anexo Chorrillos), con atención a la presente observación donde señalan que, el área Usuaria recomienda al comité ACOGER respecto a la OBSERVACION, sobre requerimiento de título a nombre de la nación, deberá contar con diploma, certificado o constancia de haber culminado sus estudios en cocina, también deberá acreditar experiencia de año como mínimo de cocinero, con la capacidad de preparar desayuno, almuerzo y cena, para la alimentación de personas.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

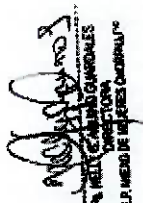
70

c) DEL PERSONAL.

PERSONAL MÍNIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

El servicio de alimentación implica: el aprovisionamiento de alimentos crudos o insumos alimenticios, la preparación del mismo, el empleo de equipo adecuado y personal dotado de un conocimiento específico (Cocinero, Nutricionista, Representante, Personal de Limpieza y Ayudantes de Cocina), experiencia y destreza en el oficio, con respecto al personal externo presentado por la empresa en el proceso de selección, deberán ser los labores en la empresa si es adjudicada con la buena pro y no otro personal, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas, con los que debe contar el Contratista.

PERSONAL	REQUISITOS MÍNIMOS
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • Nota. - La colegiatura y habilitación se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero. • LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "NUTRICIONISTA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Experiencia mínima de <u>01 AÑO</u> en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente). <p>NOTA: El nutricionista</p>
Representante	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o de trabajo. • Deberá contar con certificados y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos vigentes. • Los certificados y/o constancias de capacitación serán presentadas para la suscripción del contrato • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente • Deberá contar con certificado de Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos • La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> • Título a nombre de la nación, emitido por entidad educativa (reconocida por MINEDU) • Experiencia mínima de (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, albergues, instituciones públicas o privadas • Debe contar con certificado o constancia que corresponda a la formación de cocina con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas. • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en servicios de alimentación, tal experiencia se acreditará mediante constancias, certificados


JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
PRESIDENTE C.P. N° 08-2024-INPE/ORL




GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do MIEMBRO C.P. N° 08-2024-INPE/ORL




Aprobado Por


JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

15


P. MELLY AQUINO CANDELAS
DIRECTORA
EJECUTIVA DE MANTENIMIENTO


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2da Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

	<p>el mismo que bastará con presentar copia simple de LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO</p> <ul style="list-style-type: none"> • ACREDITAR UN (01) CERTIFICADO Y/O CONSTANCIA EN "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS", QUE SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario Vigente. • La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Si el personal del contratista es externo: La experiencia solicitada para el personal de limpieza que presente el "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO" será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "PERSONAL DE LIMPIEZA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente. • La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. • Si el personal del contratista es interna: El Contratista que señale contar con internas del penal como personal de limpieza, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. • AMCH.
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Si el personal contratado es externo: La experiencia solicitada para los ayudantes de cocina que presente el "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO" será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL PERSONAL "AYUDANTES DE COCINA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

15

Absolución Observación N° 16: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usaria (E.P. Anexo Chorrillos), con atención a la presente observación donde señalan que, el área Usaria recomienda al comité ACOGER respecto a la OBSERVACION N°09, sobre el personal requerido debe haber 06 ayudantes de cocina más 01 personal de limpieza.

Cabe indicar que, si el contratista incumple con cambiar al personal propuesto, presentado en su propuesta en el proceso de Licitación, se procederá con la resolución del Contrato, de conformidad con la Normativa Vigente de Contratación Pública.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

72

- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**
- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**
- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**
- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**
- Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente.
- La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentaria, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
- Si el personal del contratista es interno: El Contratista que señale contar con internos del penal como Ayudantes de Cocina, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. AMCH.

Basará la presentación de la copia simple de las Constancias o Certificados que demuestren la Capacitación requerida al personal propuesto.

Nota importante:

En caso que el personal de limpieza y ayudantes de cocina sean internos del penal, el Contratista los solicitará antes de iniciar la ejecución de su Contrato, a través de una Carta Simple dirigida al Director del E.P. AMCH para que, de acuerdo a la selección y aprobación con el Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, se le remita la relación de internos que laborarán en los servicios de alimentación.

Al inicio de la ejecución del Contrato, cuando el personal constituido por internos no cuente con las capacitaciones solicitadas y con el carnet sanitario vigente, estas deberán ser otorgadas dentro de los primeros 20 días de la ejecución del servicio.

Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario (?).

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP-AMCH
	Cantidad
Nutricionistas (PERSONAL CLAVE)	01
Cocinero	01
Representante	01
Ayudantes de Cocina (población penal)	06
Limpieza	01

(?) Recomendación N° 7 (punto (ii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/OS

16

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILBA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

14.

c.1). **NUTRICIONISTA (PERSONAL CLAVE):** El Contratista deberá contar, para el servicio de alimentación, con la asesoría técnica de 01 nutricionistas habilitados, con experiencia laboral mínima de un (01) año, en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios y otros), debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal de lunes a domingo, 8 horas diarias, cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial.

El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

- Dirigir y coordinar las actividades diarias con el personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Elaborar y suscribir los formatos de menús correspondientes a las programaciones, tanto del personal INPE de seguridad, como de la población penal.
- Coordinar el abastecimiento oportuno de los insumos alimenticios.
- Realizar evaluación organoléptica constante, de los insumos alimenticios almacenados y de los que se utilizarán en la preparación de la alimentación.
- Verificar que la alimentación se prepare según las programaciones de menús aprobados, realizando supervisiones al servicio de alimentación que se ejecuta.
- Dirigir y verificar que se ejecuten las medidas de higiene y salubridad en la cadena de producción del servicio de alimentación, tanto individual y colectivo, así como de las instalaciones, equipos, enseres y menajes utilizados.
- Realizar las capacitaciones establecidas, al personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Formular el esquema de alimentación individual a prepararse para los comensales que tengan prescripción nutricional.
- Realizar las supervisiones, conjuntamente con el Equipo de Control de Alimentos del Penal y demás autoridades, cuando sean solicitados para tal actividad.

La Nutricionista (personal externo contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. 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 requerido, durante la ejecución del servicio.

c.3) **REPRESENTANTE:** El Contratista contará con un (01) Representante^(*), con experiencia mínima de un (01) año, en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. Son funciones del Representante designado por el Contratista, además de lo antes señalado, lo siguiente:

- a) Realizar Desratización y Desinsectación, cada Tres (03) meses, en los ambientes cedidos por el INPE para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Administrador del Penal; el costo será asumido por el Contratista.
- b) Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.

(*) Recomendación N° 09 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

- c) Coordinar con la Administradora del penal la expedición de los carnets sanitarios, por la autoridad competente de las internas que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación de los pabellones, previo al inicio del servicio y semestralmente. La validez de dichos carnets sanitarios será verificada, por lo cual, el Contratista deberá remitir a la Administración del penal los documentos que se utilizaron para gestionar la emisión de dichos carnets sanitarios y la descripción de la Entidad que los emitió. Copia de dichos carnets serán remitidos por el Contratista a la Administración del penal para archivarse en el expediente correspondiente.
- d) Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano y también hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.
- h) Dirigir, controlar, supervisar y coordinar en forma diaria, las actividades del servicio de alimentación, correspondientes a la preparación de los alimentos del desayuno, almuerzo y cena, para lo cual el representante del Contratista en coordinación con el Administrador, deberá velar la correcta distribución del mismo.
- i) Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno diario para la preparación de alimentación, así como también, deberá prever el abastecimiento para los siguientes días, según programación de menús aprobados. Para el logro del presente objetivo, podrá desplazarse hasta los almacenes de la empresa Contratista y/o hasta los centros de abastecimiento, cuando la situación lo amerite.
- j) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, OCI del INPE (Órgano de Control Interno-INPE) y Oficina de Asuntos Internos del INPE que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades si corresponde de acuerdo a las observaciones encontradas y también para otras acciones correspondientes, siempre que esté suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Directora, Administradora o Nutricionista).
- k) 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 Notarial 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 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 (personal externo contratado), 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 el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al

18

Aprobado Por:

JUAN JOSE BLOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO BLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

13

Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. 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 requerido, durante la ejecución del servicio, además laborará de lunes a sábado (08 horas diarias) con descanso los días domingos.

Asimismo, el Representante, además de cumplir con las normas de seguridad del penal, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos y otros temas sanitarios relacionados al servicio de alimentación.

COCINERO O CHEF: El Contratista deberá contar con un (01) cocinero o chef con experiencia mínima de un (01) año, como cocinero en servicios de alimentación, preparando raciones alimenticias (menús) diarias (desayuno, almuerzo y cena), además de estar capacitado en temas relacionados al servicio de alimentación.

El cocinero cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio.

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades:

- Elaborar, procesar la preparación de los regímenes normales y dietas terapéuticos (desayuno, almuerzo y cena).
- Supervisar y dirigir al personal ayudante de cocina y personal de limpieza.
- Controlar la higiene, manipulación adecuada de los alimentos y el uso racional de los ingredientes.
- Orientar al personal en las diversas técnicas culinarias.
- Controlar la distribución de las preparaciones culinarias.
- Vigilar y controlar el orden y limpieza del área de trabajo, así como la seguridad y mantenimiento de los bienes asignados.
- Colaborar 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.
- Permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

El Cocinero o chef (personal externo contratado), 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 el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. 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 requerido, durante la ejecución del servicio, debiendo laborar 8 horas diarias de lunes a domingo.

c.4). **AYUDANTES DE COCINA:** El Contratista contará con 08 Ayudantes de Cocina (quienes podrán ser internas) para el servicio de alimentación de la población penal Ayudantes de Cocina (quienes serán personal externo, con experiencia mínima de un (01) año) para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas; quienes realizarán las siguientes actividades (*):

- Efectuar los procedimientos previos (selección, limpieza, picado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones.
- Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos bajo las indicaciones del cocinero y/o nutricionista.

(*) Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

19

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

76

- Efectuar el aseo y limpieza de ambientes, equipos, vajillas y menajes.
- Realizar la distribución y el servicio 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 les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.
- El personal externo (uno de ellos), deberá permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación del servicio de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

Los Ayudantes de Cocina (personal externo contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. 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 requerido, durante la ejecución del servicio.

Personal que no cumpla con las condiciones requeridas, no deberá laborar en el servicio de alimentación.

La falta de personal requerido en los Términos de Referencia, motivará la aplicación de la penalidad por no cumplir con la cantidad requerida para la ejecución contractual.

- c.5). **PERSONAL DE LIMPIEZA:** Asimismo, el Contratista contará con 01 personal de limpieza (quien podrá ser interna) para el servicio de alimentación de la población penal y del comedor de seguridad interna del INPE, personal de limpieza (quien será personal externo, con experiencia mínima de un (01) año) para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas

Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servicio de alimentos, de los equipos, maquinarias, utensilios, enseros, 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.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección de los comedores, en donde a los comensales se les sirve y en donde ingieren sus alimentos.
- 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.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la limpieza en la cocina.

20

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO GLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

12.

- El personal externo (1) deberá permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación del servicio de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

El Personal de Limpieza (personal externo contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. 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 requerido, durante la ejecución del servicio.

Personal que no cumpla con las condiciones requeridas, no deberá laborar en el servicio de alimentación.

La falta de personal requerido en los Términos de Referencia, motivará la aplicación de la penalidad por no cumplir con la cantidad requerida para la ejecución contractual.


PA. RELYS AGUIRRE GUARALTE
DIRECTORA
E.P. ANEXO MUJERES CHORRILLOS

La empresa Contratista para la elaboración de los alimentos de la población penal podrá contar opcionalmente con internos del mismo penal para labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza, quienes serán evaluados y autorizados por Acta del Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Mujeres chorrillos; este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital vigente y tendrá todos los beneficios que la Ley le otorga, bajo responsabilidad del Contratista.

Asimismo, el hecho de contar con internas para las labores en los servicios de alimentación del penal, implica lo siguiente:

- i). Obligación del Contratista de hacer entrega mensual a la administración de la Oficina Regional Lima, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados (10).
- ii). Formalización e inscripción en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de los citados ingresos mensuales (11).


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E.P. ANEXO MUJERES CHORRILLOS

En ese sentido, la Administración del penal remitirá copia del Acta de Consejo Técnico Penitenciario al área de Trabajo del E.P. Anexo Mujeres Chorrillos para que se haga efectivo lo establecido en el punto ii) del párrafo precedente.

Asimismo, el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal, formulará y suscribirá oportunamente (antes del inicio de la ejecución contractual y durante su ejecución cada vez que sea necesario) las Actas respectivas con los que se clasifican y aprueban o desaprueban la participación de internas como parte del equipo de cocina del servicio de alimentación que ejecutará el Contratista (las Actas de Consejo Técnico Penitenciario preexistentes también podrán ser utilizadas); con dicha Acta se formalizará e inscribirá en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de las remuneraciones percibidas mensualmente por los internos contratados como parte del equipo de cocina del Contratista del servicio de alimentación. La retención del 10% lo hará mensualmente el Contratista, quien a su vez lo depositará en la cuenta corriente respectiva del Banco de la Nación que el Área de Trabajo del penal le indique; la boleta o el Boucher del depósito efectuado, será entregado por el Contratista al área de trabajo dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes. Del mismo modo, en previsión de la tranquilidad y seguridad interna en el Establecimiento

(10) Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

(11) Recomendación N° 04 del Informe N° 307-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENEFES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Penitenciario, no se considerará como apto para integrar el referido equipo de cocina, a los internos con informes psicológicos desfavorables ⁽¹²⁾.

Si el Contratista en su oferta señale que empleará la mano de obra de los internos del Establecimiento Penitenciario, entonces, una vez firmado el Contrato deberá solicitarlo con una Carta Simple al Director del Penal con la finalidad de seleccionar a las internas con los que brindará el servicio, el cual será evaluado y aprobado a través del Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, salvo aquellos que ya cuenten con Acta aprobada. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores.

El Administrador del penal, remitirá al Contratista, la relación de internas que se encuentran aprobados con Acta de Consejo Técnico Penitenciario para laborar en el servicio de alimentación, con la finalidad de que tome conocimiento de la relación de internas con los que cuenta para llevar a cabo el servicio y para que previo al inicio de cada mes, remita a la administración del penal, la relación de internas que laborarán en las cocinas del penal, señalando además los respectivos descansos semanales de cada uno de ellos. Dicha relación, presentada previa al inicio de cada mes, será remitida por la Administradora al Área de Trabajo del Penal, para su control correspondiente.

El Contratista deberá remitir a la Dirección del Penal, los contratos de cada uno de los internos que trabajen en la ejecución del servicio de alimentación, para luego ser remitidos a la Jefatura de la Unidad de Administración de la ORL-INPE.

El Contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físico, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales vigentes, debiendo otorgarles el descanso semanal correspondiente (01 vez cada semana). Los descansos semanales de los nutricionistas deberán ser días distintos, de tal forma que siempre esté presente uno de ellos cuando descansa el otro profesional. Asimismo, en el día del descanso del Representante, deberá encontrarse presente por lo menos el nutricionista, quien deberá asumir dicha función por ese día. El cocinero deberá también descansar un (01) día a la semana, siendo cubierto por un ayudante de cocina bajo la supervisión permanente del Nutricionista del Contratista. Igualmente, los descansos de los Ayudantes de Cocina deberán ser días distintos, de tal forma que siempre esté presente uno de ellos cuando descansa el otro; del mismo modo, los descansos del Personal de Limpieza.

d) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado MAYOR A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN para el ítem, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: 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, establecimientos penitenciarios y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.

e) CONDICIONES DEL CONSORCIO.

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, se debe considerar lo siguiente:

- 1) El número máximo de consorciados es de DOS (02) integrantes.
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 10%.
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 80%.

⁽¹²⁾ Recomendación N° 12 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO PLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

11

7) DE LAS OTRAS PENALIDADES.

Las Penalidades distintas al retraso o mora (Artículo 162° del Reglamento) en la ejecución de la prestación, serán establecidas acorde al Artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, debiendo de suscribirse el acta respectiva debidamente firmados por el Director o su Representante, la Administradora o quien haga sus veces, la Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante del Contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en acta, bastando para quedar válida el Acta la firma de 01 (Uno) de los representantes el ECA del Establecimiento Penitenciario.

Así mismo, las Actas de las Fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, Contraloría General de la República, Órgano de Control Interno del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades) y otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tendrán validez para la determinación de penalidad y otras acciones, siempre que esté suscrita por lo menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director o Administrador o Nutricionista).

OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD (artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado):

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
01	<p>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 del 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 calendario, 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> <p>En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en los Términos de Referencia, la Oficina Regional Lima del 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>	<p>Penalidad diaria = $0.01 \times VT$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VT: Valor total de la quincena, en nuevos soles.</p>	<p>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, ó en su defecto de los pagos pendientes por cancelar.</p>

23

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

80

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
02	En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en los Términos de Referencia, la Oficina Regional Lima del 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>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario. H : Horas de retraso</p>	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.
03	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jete, gorros, mandiles y mascarillas), la Oficina Regional Lima del 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:	$P = 0.01 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	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°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
04	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 del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.2 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	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.



[Firma]
PL. NELLY A. TELMO GUARDIALES
DIRECTORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRALLOS



[Firma]
LILIANA ARACAYO OLIVERA
ADMINISTRADORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRALLOS

24

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

LILIA ARACAYO OLIVERA
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

10

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
05	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 del 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:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. 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. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
06	Por tener viveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Lima del 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:	$P = 0.1 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. 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°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
07	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, así como el área de cocina y el área donde almacena alimentos, la Oficina Regional Lima del 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:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. 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.


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er MIEMBRO C.P. N° 08-2024-INPE/ORL


GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do MIEMBRO C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

25

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

82

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
08	Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Lima del 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:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: 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°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
09	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 formato de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa; para la aplicación de la penalidad se deberá tomar en cuenta el horario establecido en los Términos de Referencia. La no subsanación determinará incumplimiento del Contrato, independientemente de la subsanación se le aplicará la penalidad. La Oficina Regional Lima del 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:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera: En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso 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. 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°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
10	Por variación del 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 del 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:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: 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.


PR. NELLY G. AQUINO GONZALES
DIRECTORA
E.P. ANEXO DE VALDES CHORRILLOS


LH. WILDA ARACAYO OLIVERA
CONTRATADORA
E.P. ANEXO DE VALDES CHORRILLOS

26

Absolución Observación N° 17: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usuaria (E.P. Anexo Chorrillos), con atención a la presente observación donde señalan que, el área Usuaria recomienda al comité ACOGER EN PARTE respecto a la OBSERVACION N°10, sobre sobre la aplicación de penalidad en casos de inasistencia y minutos por tardanzas, sobre el particular el trabajador externo no deberá acumular por quincena más de 3 tardanzas, caso contrario la penalidad se aplicará por día..

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIVERA CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

WILDA ARACAYO OLIVERA
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

64.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
11	Por deficiencias en la presentación del menú, como puedan ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Lima del 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:	$P = 0.1 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	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°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
12	En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia, durante la ejecución del servicio (13), la Oficina Regional Lima del 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:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	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.


JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
PRESIDENTE C.P. N° 08-2024-INPE/ORL


GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

(13) Recomendación N° 9 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

27

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
13	En el caso que el Contratista no cumpla con acreditar hasta antes de la fecha de inicio de la ejecución contractual, la cantidad y permanencia del personal propuesto (*), la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de 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:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	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°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
14	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 de Alimentos a la programación presentada, la Oficina Regional Lima del 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:	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	Dicha fórmula se aplicará por cada menú no subsanado. 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.



PA. MELLY G. AGUIRRE GUERRA
DIRECTORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS



LIC. HILDA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

(*) Recomendación N° 9 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

28

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

08

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
15	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, con la habilitación profesional No vigente, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al 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:	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: 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°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
16	En los casos que el Contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de canales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima del 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 del INPE, por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. 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:	$P = 0.2 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	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.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
17	En el caso que el Contratista al inicio de la ejecución del Contrato no remita a la Oficina de Administración del penal, la constancia o certificado de capacitación brindado a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación", en cumplimiento al D.S. N° 007-88-SA (19) y a la R.M. N° 157-2021/MINSA (PGH), la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso, contados a partir del primer día de inicio de la ejecución del Contrato y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	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.

(19) Recomendación N° 7(punto (ii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

29


Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
18	En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA ⁽¹⁸⁾ y en la R.M. N° 157-2021/ANNSA, no cumpla con brindar capacitación por lo menos cada TRES meses a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación" y PGH, respectivamente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicia la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista dejó de capacitar contados a partir del primer día posterior a los seis meses de la última capacitación al respecto y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	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.


E.P. JESÚS DE MIERES DORRILLOS
DIRECTOR
P.N. MELLY G. AZORIN GUZMAN
OFICINA REGIONAL LIMA DEL INPE


LILY ANA ARAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E.P. JESÚS DE MIERES DORRILLOS
OFICINA REGIONAL LIMA DEL INPE

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
19	En el caso que el Contratista en razón a lo establecido en la R.S. N° 0019-81-SA/DVM ⁽¹⁹⁾ , no cumpla con brindar capacitación durante la ejecución del Contrato y con una duración de 10 a 12 horas a su personal de planta, en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total de del último pago por la ejecución del Contrato, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada hora que el Contratista dejó de capacitar a su personal y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTQ \times H$ Donde: P : Penalidad. VTQ: Valor total de la Quincena. H : Cantidad de Horas dejó de Capacitar.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del último pago correspondiente a la ejecución contractual.

(18) Recomendación N° 7(punto (i)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.
(19) Recomendación N° 7(punto (ii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS SACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

(*) NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director o su Representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del Responsable o Representante del Contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en acta; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos sobre el incumplimiento en la ejecución del Contrato de prestación del servicio de alimentación por parte del Contratista, tiene para dicho servicio el carácter de preconstituido de un determinado hecho contrario a dicho servicio, sobre el cual las autoridades competentes de la Oficina Regional Lima del INPE, procederán a la aplicación de las penalidades previstas que correspondan hacer efectivo (*).
- Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Órgano de Control Institucional del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades) y por otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones, siempre que esté suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

g) OTRAS CONSIDERACIONES:

La presente contratación será por ítem: ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS.

Se encuentra prohibida la subcontratación del servicio de alimentación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 35° de la Ley de Contrataciones del Estado.

ANEXO A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL E.P. ANEXO MUJERES CHORRILLOS

El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia del interna será no menor a 1,950 kilocalorías (*), para el Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) será no menor a 2,645 kilocalorías y para el personal del INPE Femenino que labora 24x48 horas será no menor a 2,200 Kilocalorías por día.

- De niños de 06 meses será de manera gradual de introducción de alimentos de calidad y cantidad según edad y de 03 años será de 600 y 1,152 Kilocalorías por día.

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

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, estará enmarcado referencialmente de la siguiente manera:

(*) Recomendación N° 13 del INFORME N° 007-2014-INPE/OS.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ ROS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

INTERNAS:

	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 195 Kcal. A 292.5 Kcal.	DE 292.5 Kcal. A 585Kcal.	DE 1072.5 Kcal. A 1462.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 48.75 g A 73.12 g.	DE 32.5 g. A 65 g.	DE 268.12 g. A 385.62 g.

(*) Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAN/MINSA remidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el "Cuadro 1. Estimación de requerimientos de energía según etapa de vida y nivel de actividad física en Mujeres", establece como requerimiento promedio de energía a 1944 kcal (se considera 1950 kcal en el presente caso), en donde se incluye a la población Adulto Mayor.

PERSONAL INPE:

	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 220 Kcal. A 330 Kcal.	DE 330 Kcal. A 660 Kcal.	DE 1210 Kcal. A 1650 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 55.0 g A 82.5 g.	DE 38.8 g. A 73 g.	DE 302.5 g. A 412.5 g.

NIÑOS

	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 115.2 Kcal. A 172.8 Kcal.	DE 172.8 Kcal. A 345.6 Kcal.	DE 633.6 Kcal. A 864 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 28.8 g A 43.2 g.	DE 19.2 g. A 38.4 g.	DE 158.4 g. A 216 g.

Para el personal femenino mujeres de seguridad 24x48, se considera el factor de nivel de actividad moderada, según sexo, grupos de edad y áreas referentes, según fuente.

a) FAO/WHO/UNU. Human Energy Requirements. Food and Nutrition Technical Reports Series EXPERT. Consultation. Rome. 2001. Ecuaciones 4,5,6 según sexo

b) FAO/WHO/UNU. Human Energy Requirements. Food and Nutrition Technical Reports Series EXPERT. Consultation. Rome. 2001. IMC, recomendado para jóvenes (16-29) y adultos (30-59) determinando su requerimiento energético de 2080 para actividad ligera y no ligera para poblaciones urbanas y rurales, este criterio agrupa a las calorías consideradas para un individuo que presenta un estilo de vida moderado e intenso, en este caso se considera 2200 kcal para el personal de seguridad 24 x48

A continuación, se presentan los Esquemas generales, sobre la formulación de la ración alimenticia:

Aprobado Por

JUAN JOSE RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILMA ARACAYO GLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

16

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNAS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CANIHUA, KIWICHA, CAFÉ, EMOLIENTE + 02 PANES + MARGARINA, MERMELEDA, ACEITUNA, JAMONADA, HUEVO, QUESO, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, FRUTA, ACEITUNA Y OTROS.	SEGUNDO + ENSALADA Y/O FRUTA (ADECUADO AL MENÚ) FRUTA (MÍNIMO 03 VECES POR SEMANA) + REFRESCOS O INFUSION.	SOPAS MAZAMORRAS. + PAN OPCION N°1 TUBERCULO (PAPA, CAMOTE, YUCA, ETC) GRANOS (CHOCLO, CANCHA, ETC).+ PROTEINA (QUESO, HUEVO, CONSERVA DE PESCADO, ETC) + INFUSION *CEREALES INTEGRALES (QUINUA, AVENA, QUIWICHA, ETC) CON FRUTA, LECHE O MEZCLA LÁCTEA PAN

Los menús para las internas, deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche o mezcla láctea con cereal (02) vez por semana como mínimo
- Se brindará 02 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.
- Por hábitos y costumbres, en el desayuno se podrá brindar con un máximo de dos (02) veces por semana, a base de: café, emoliente

Los desayunos serán 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.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. Se brindará pescado como presado, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, 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. Mujeres chorillos; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le acrecentará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar sopa 01 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 dos (02) veces por semana.
- Se brindará como mínimo tres (03) frutas a la semana.
- El Contratista distribuirá el almuerzo a las internas del penal que se encuentren por motivo judicial en la carcelita del Poder Judicial. Para tal fin deberá tomar todas las medidas necesarias a fin que garantice su entrega en forma oportuna y en condiciones de higiene.

CENA:

- En la cena considerar semanalmente una (01) mazamorra (mazamorra morada, arroz con leche, arroz Zambito) como máximo, el restante será a base de sopas.
- Se podrá considerar la opción N°1 siempre y cuando cumpla con la distribución porcentual en kilocalorías con relación al VCT. Esto será como máximo solo 2 veces por semana.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNAS, deberán

33

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

90

utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 01: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

E.P. ANEXO MUJERES CHORRILLOS - NIÑOS

Características de las Preparaciones Para Niños Según su Edad

GRUPO DE EDAD	CONSISTENCIA	CANTIDAD	ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL RICO EN HIERRO	FRECUENCIA
6 a 8 MESES	COMIDAS ESPESAS Papillas, purés, 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		6 Meses: 2 Comidas al día 7 a 8 Meses: 3 comidas al día
9 a 11 MESES	COMIDAS ESPESAS Los alimentos desmenuzados o picados.	De 5 a 7 cucharadas o medio plato tendido mediano	2 cucharadas de alimento de origen animal ricos en hierro como parte de la preparación total	3 comidas al día más 1 refrigerio
12 MESES a MAS	Preparaciones sólidas variadas, utilizando alimentos de la dieta familiar	De 7 a 10 cucharadas o 1 plato tendido mediano		3 comidas más 2 refrigerios



[Firma]
PL. NELLY G. AGUIRRE GONZALEZ
DIRECTORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS



[Firma]
LIC. NILDA ARACAYO OLAVEGA
ADMINISTRADORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARAGAYO OLAVEGA
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

05

ESQUEMA DE MENÚ PARA PERSONAL DEL INPE 24 X 48 HORAS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
MEZCLA LÁCTEA, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS CON LECHE, SIETE SEMILLAS, KIWICHA, CAÑIHUA Y OTROS + 03 PANES + QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNAS, CAMOTE, JAMONADA O HOT DOG, FRUTA, SOPA, SEGUNDO Y OTROS.	SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO +FRUTA + REFRESCO DE FRUTA, O INFUSIONES	OPCIÓN 01: SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + INFUSIÓN OPCIÓN 02: SOPAS + INFUSIÓN +FRUTA.

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

DESAYUNO:

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

ALMUERZO:

- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (higado, mondongo o bofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en el almuerzo, no se programará víscera en la cena de la misma quincena.
- En los almuerzos deberá programarse una (01) leguminosa (menestra), una (01) vez a la semana como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad y según producción estacional.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

CENA:

- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

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° 03: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL DEL INPE 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

35

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS SACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

92

INTERNAS CON TUBERCULOSIS, a los pacientes internas mujeres de dicho programa, les corresponde el siguiente requerimiento mínimo de energía por día (kcal/día) tal como se detalla a

El valor calórico total (VCT) expresado en kilocalorías (KCL) y las características de la prescripción dieto terapéutica para las internas del Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) deberán responder a criterios normativos Establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física, por lo que se toma como parámetro de referencia el cálculo de Necesidades Nutricionales en Tuberculosis a pacientes internas de dicho programa, les corresponde el requerimiento de energía por día de 2,645 (kcal/día) tal como se detalle:

4. continuación en el siguiente cuadro:

INTERNA DEL PCTB

Kcal por kg de peso	Grado de actividad física	Grado de estrés metabólico (cuadro infeccioso)
35 a 40 kcal	Paciente encamado 1,2	1,2 - 1,6
	Paciente no encamado 1,3	

- (*) Los datos consignados han sido tomados del "ANEXO 1 Cálculo de requerimiento de energía para jóvenes, adultos y adultos mayores internados en instituciones penitenciarias", contenidas en Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENANIMINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).
- (**) Los valores descritos han sido tomados del "Cuadro 6. Necesidades nutricionales en tuberculosis", contenidas en Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENANIMINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).

La distribución porcentual de los macro nutrientes respectivamente con relación al VCT de las raciones alimenticias por interno del PCT será de la siguiente manera:

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNAS DEL PCTB:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
LECHE o MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑIHUA, KIWICHA + 03 PANES + HUEVO, QUESO, JAMONADA, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNA, CAMOTE, YUCA Y OTROS +	01 TAZA DE CEREAL + LECHE o MEZCLA LÁCTEA + 01 PAN Y/O HUEVO, QUESO, CAMOTE, ACEITUNA + UNA FRUTA DE ESTACION DIARIA	SEGUNDO + ENSALADA y/o FRUTA ADECUADO AL MENU INFUSION.	SOPAS o MAZAMORRAS

Los menús para el interna del PC-TBC, deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche o mezcla láctea con cereal.
- Se brindará 02 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 los Internas del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

MILDA ARACAYO GLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

04

- En los desayunos NO se podrá brindar infusiones. Deberán programarse desayunos en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).

MEDIA MAÑANA:

- Se brindará una ración alimenticia a media mañana (09:30 a 10:00 horas)

ALMUERZO:

En el almuerzo considerar menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. Se brindará pescado como presado, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, 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.PAMCH; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.

- Los almuerzos estarán constituidos diariamente por segundo, mínimo seis (06) veces por semana, cuya programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se podrá brindar sopa solo una (01) vez por semana en el almuerzo, como menú principal, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido. La programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).

CENA:

- En la cena considerar semanalmente una (01) mazamorra como máximo, 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 DEL PC-TBC, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 02: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DEL TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

5. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dieto terapéutica para internos del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos Psiquiátricos e internos con enfermedades diversas, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una cantidad de alimentos necesarios, serán atendidos según lo indicado en la prescripción médica respectiva ⁽²⁰⁾.

Programación de Raciones Alimenticias:

El Contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en los Términos de Referencia Para el Servicio de Alimentación en el E.P Mujeres Chorrillos y a lo establecido en el Anexo A: Características Técnicas Mínimas de las Raciones Alimenticias Para el E.P Anexo de Mujeres Chorrillos.

⁽²⁰⁾ Recomendación N° 05 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08/2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con un mínimo de cinco (05) días hábiles de anticipación a cada quincena, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y adicionales (de ser el caso), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, previo Informe del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o quien haga sus veces, dentro de un plazo de tres (03) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de 02 días hábiles para la subsanación respectiva, caso contrario se aplicará la penalidad respectiva. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.

Las programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los insumos alimenticios que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos (para lo cual emplearán los CUADROS N° 01, N° 02 y N° 03 del ANEXO A: Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse), así como también, deberán contener variedad en los menús programados; de no contener variedad en uno de ellos o en ambos casos (insumo y menús), será observado y notificado al Contratista para la subsanación correspondiente, caso contrario, de no contar con el sustento correspondiente, se procederá con lo establecido en las penalidades respectivas. Además, se deberá respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos y menús del grupo beneficiario.

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta dos (02) modificaciones de un menú programado y aprobado por cada quincena, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.



Dr. NELLY G. AGUIÑO GUARDALES
DIRECTORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS



Lt. HILDA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/URL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/URL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/URL

CUADRO N° 01

DESCRIPCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDO A CONSUMIR LAS INTERNAS DEL ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO MUJERES DE CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS PARA CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (c/da)
DESAYUNO	PAH (30 g. CADA UNIDAD)	50 gr.
	LECHE o MEZCLA LACTEA (CON CEREAL)	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 SEMILLAS, C/ FRUTAS.	25 gr.
	CAFÉ, O EMOLIENTE	10 gr.
	MARGARINA	20 gr.
	ACEITUNA	40 gr.
	MERMELEDA	20gr.
	QUESO	40 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	50 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	30gr
	CAMOTE SANCOCHADO	100gr
	PLATANO	100gr
ALMUERZO	RES SIN HUESO	100 gr.
	RES CON HUESO	150 gr.
	POLLO CON HUESO	130 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	50 gr.
	CERDO CON HUESO	180 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA (ENTERO 250GR APROX.)	200gr.
	MENESTRAS (EN GUIJOS) (se brindara acompañado de un producto de origen animal no se considera peftejo o lonja de chanchito.)	75 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	100 gr.
	ARROZ	160 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUIJOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	160 gr
	MENESTRAS (EN GUIJOS)	90 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICION)	150 gr
	FRUTAS	150 gr.
	ENSALADA DE VERDURAS	90 gr.
CENA	RES SIN HUESO	50 gr.
	RES CON HUESO	80 gr.
	POLLO CON HUESO O CARNE DE GALLINA CON HUESO	80 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (EN SOPAS)	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOPA)	80 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30-50g
	VERDURAS (SOPAS)	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION (20 gr.)
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 -50 gr.

Nota: La relación de menús propuestos por el Contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, los mismos que se presentan en una amplia lista de alimentos por cada tiempo de comida (desayuno, media mañana, almuerzo, cena), de los cuales podrá elegir, debiendo considerar la utilización de la mayor variedad en los menús programados, de acuerdo a su disponibilidad en el mercado, a la producción estacional y al esquema de menú establecido para el comensal. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de kilocalorías establecidos para cada comensal respectivamente.


LIDIA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
EP ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS


P. NELLY G. ARIBASO CHAUZALES
DIRECTORA
EP ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

39

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS SACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

LIDIA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

CUADRO N° 02
DESCRIPCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDDOS A CONSUMIR POR PERSONAL DE INPE DEL ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO MUJERES DE CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	60 gr
	CAFÉ, EMOLIENTE	70 cc
	MACA o HARINA DE HABAS, KIWIHA, CON FRUTAS, Y/O LECHE O MEZCLA LACTEA	10 gr.
	SOYA	25 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	40 gr.
	QUESO	40 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	50 gr.
	CAMOTE FRITO	55 gr.
		90 gr
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA:	
	POLLO CON HUESO	60 gr.
	POLLO SIN HUESO	50 gr.
	RES SIN HUESO	40 gr.
	RES CON HUESO	60 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	40 gr.
	CHORROS	90 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	60 gr.
	VERDURAS COMO ENSALADA (ENTRADA)	200 gr
	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 gr.
SEGUNDO:	POLLO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	PAVITA o GALLINA (CON HUESO PRESADO)	160 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	POLLO CON HUESO	100 gr.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA (ENTERO 250GR APROX.)	250 gr.
	VISCERAS DE RES - (MONDOGO, BOFE, HIGADO)	100 gr.
	PESCADO ACOMPAÑADO CON MINESTRA	150 gr.
	ARROZ	150 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS) CON PICADO	90 gr
	FIDEOS TALLARIN	150 gr
	MENESTRAS (EN GUIOS)	90 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	150 gr
	FRUTAS	150 gr
CENA	FRUTAS PARA REFRESCO	30 gr
	ENSALADA DE VERDURAS	60 gr.
	RES SIN HUESO	80 gr.
	RES CON HUESO	100 gr.
	POLLO CON HUESO	100 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	100 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	100 gr
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	40 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
	FRUTAS	150 gr.
	ENSALADA DE VERDURAS	60 gr.

Nota: La relación de menús propuestos por el Contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, los mismos que se presentan en una amplia lista de alimentos por cada tiempo de comida (desayuno, media mañana, almuerzo, cena), de los cuales podrá elegir, debiendo considerar la utilización de la mayor variedad en los menús programados, de acuerdo a su disponibilidad en el mercado, a la producción estacional y al esquema de menú establecido para el comensal. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de kilocalorías establecidos para cada comensal, respectivamente.

40

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

07

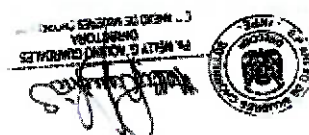
CUADRO N° 02

DESCRIPCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDO A CONSUMIR LOS NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO MUJERES DE CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	30gr.
	LECHE EVAPORADA	120 cc
	LECHE EVAPORADA CON CEREAL	60 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o HABAS o QUIWICHA o MACA	5 gr
	MARGARINA	5 gr
	ACEITUNA SIN PEPA	10gr
	QUESO	15 gr
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	50 gr.
	LECHE EVAPORADA EN MAZAMORRA	30 cc
	FRUTAS VARIADAS	100 gr.
1/2 MAÑANA Y/O TARDE	PAN	30 gr.
	ARROZ	20 gr.
	AVENA	10gr.
	SEMOLA	15 gr.
	QUINUA	15 gr.
	CHUÑO	15 gr.
	MAICENA	20 gr.
	HUEVO	50 gr.
	RES SIN HUESO	50 gr.
	POLLO SIN HUESO	60 gr.
ALMUERZO	HUEVO DE GALLINA	50 gr.
	PESCADO SIN HUESO	50 gr.
	BAZO	50GR
	SANGRECITA	40 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	50 gr.
	ARROZ	50 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	50 gr.
	FIDEOS TALLARIN	60 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	50 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	60 gr.
CENA	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	50 gr.
	FRUTAS	100 gr.
	VERDURAS PARA ENSALADA	20 gr.
	RES SIN HUESO	40 gr.
	POLLO SIN HUESO	50 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	40 gr.
	ARROZ	50 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	50 gr.
	FIDEOS TALLARIN	60 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	50 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	50 gr.
	VERDURAS	20 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 gr.

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 de acuerdo con su disponibilidad en el mercado y producción estacional. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro respetando el aporte macronutriente y de kilocalorías establecidas para cada comensal, respectivamente


JUAN JOSE RIOS SACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

41

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS SACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORRILLOS									
FECHA:									
ALIMENTO.	Peso Bruto g-unidad	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCION DEL DESAYUNO									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ALMUERZO:									
DESCRIPCION DEL ALMUERZO									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
CENA:									
DESCRIPCION DE LA CENA									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
						% DIST.CENA			
VCT (Gr)			0.00	0.00	0.00				
VCT (Kcal)			0.00	0.00	0.00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
VCT MENU						0			


 HILDA ARACAYO OLAZAVAL
 1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL


 GLADYS BENITES ASMAT
 2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

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:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
- Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos a efectos de ser sometidos a su aprobación.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
 Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
 1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS BENITES ASMAT
 2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

01

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORRILLOS									
FECHA: _____									
ALIMENTO.	Peso Bruto g-ml-unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: DESCRIPCION DEL DESAYUNO									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
MEDIA MAÑANA: DESCRIPCION DE LA MEDIA MAÑANA									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ALMUERZO: DESCRIPCION DEL ALMUERZO									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
CENA: DESCRIPCION DE LA CENA									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
VCT (Gr)			0.00	0.00	0.00				
VCT (Kcal)			0.00	0.00	0.00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
VCT MENU									0

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


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°


MELY E. ACUÑA CARDENAS
DIRECTORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

43

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



TERMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNAS Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA DE LA ORL-INPE.

REQUERIMIENTO

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNAS Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA DE LA ORL-INPE

2 AREA USUARIA:

Establecimiento Penitenciario Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

3 FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso tiene por finalidad brindar una Alimentación Balanceada, cumpliendo con los Requerimientos Técnicos Mínimos requeridas para el Personal INPE que labora 24 x 48 horas y para las Internas y Niños del Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima, ubicado en el Departamento de Lima de la Oficina Regional Lima del INPE.

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. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

5.1 Objetivo General:

Brindar el Servicio de Alimentación para los Internos y Personal INPE que labora 24 x 48 horas en el Establecimiento Penitenciario Virgen de Fátima del Departamento de Lima, conforme a los Requerimientos Técnicos Mínimos del servicio.

5.2 Objetivos Específicos:

- Brindar una ración adecuada en cuanto a cantidad y calidad, las mismas que cumplen con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario (internos y personal INPE).
- Brindar una ración adecuada cumpliendo con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario con enfermedades diversas.
- Que los alimentos y productos alimenticios a utilizarse para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para el consumo humano y de la misma forma debe cumplir con la Normativa Sanitaria vigente sobre alimentos y bebidas de consumo humano y demás Normas Técnicas Peruanas.

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

META	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION DE LA TAREA
030	E.P. Virgen de Fátima	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



[Firma]
DIRECTORA
OFICINA REGIONAL LIMA
DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

[Firma]
Miguel Ángel Ortiz Videla
DIRECTOR
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO
DE VIRGEN DE FÁTIMA

CONDICIONES GENERALES

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1- OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

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

2- PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
VIRGEN DE FÁTIMA	Fdo. Villa frente a la antigua panamericana sur - Chorrillos.

3- CANTIDAD REFERENCIAL DE RACIONES ALIMENTARIAS REQUERIDAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES ANUALES
VIRGEN DE FÁTIMA	INTERNAS	Ración	309	365	109,500
	INTERNAS DE PCT	Ración	05	365	1,825
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	25	365	9,125
TOTAL DE RACIONES ANUALES					120,450

4- RESULTADOS ESPERADOS

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

- 4.1. Internos(as) 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.
- 4.2. De corresponder internos del Programa Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROGETS), 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 de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista, la cual deberá ser entregada en el desayuno, almuerzo y cena; de lunes a domingo, la misma que cumplirá con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario. (Recomendación del OGI - Convención N° 3, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-INPE/RS)
- 4.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pasqueras y Acucola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Código Alimentario.
- 4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos y personal del INPE que labora (24x48 horas) del Establecimiento Penitenciario del Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.
- 4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.
- 4.6. El servicio de alimentación para internos, personal de seguridad que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario Virgen de Fátima de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

2

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

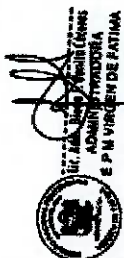
HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

'AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO'



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



5- FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

- 5.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos, personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario Virgen de Fátima 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 integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, así mismo, se deberá coordinar con el área de salud del E.P. para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contare con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.
- 5.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:
- a) Aprobará los menús para cada semana (30) días propuestos por el Contratista, previa aprobación del nutricionista y/o jefe de salud, en caso contrario, por cualquier miembro del equipo de alimentos.
 - b) Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina
 - c) El nutricionista verificará que diariamente se emplee la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en Anexo A, formatos de dosificación correspondientes, en caso de incumplimiento; levantará y firmará las actas correspondientes para la aplicación de penalidad por este hecho y otros incumplimientos establecidos en el contrato.
- 5.3. Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:
- ✓ Que la 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.
 - ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
 - ✓ Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse continuamente pintados (cada tres meses como mínimo) y en condiciones higiénicas.
 - ✓ Que las raciones alimenticias para internos y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.
 - ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados para la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
 - ✓ Que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero o chef propuesto por el contratista, así como los ayudantes de cocina, ayudante de limpieza y representante del contratista cuenten con carné sanitario a nombre de la empresa proveedora de alimentos que brinde el servicio y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, polo, gorro, mandil, botas, guantes y tapaboca, debiendo entregar tres veces al año.
 - ✓ Que, el nutricionista, el representante, el chef o cocinero de la empresa proveedora de alimentos, uno de ellos; deben estar presentes en la verificación y distribución diaria de las raciones (menús), con el nutricionista del INPE.
 - ✓ El nutricionista de la empresa proveedora, deberá estar presente, en la preparación y distribución diaria de las raciones (menús) para su reemplazo, con igual, similar o superior condiciones requeridos en los términos de referencia, siendo responsabilidad de la empresa proveedora el cumplimiento de las obligaciones contractuales con el personal externo.
 - ✓ Durante el período de vigencia del contrato suscrito por la Entidad, el contratista es responsable de los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos del personal externo Nutricionista, representante, chef y/o cocinero, como sus dependientes; conforme a las normas vigentes laborales.
 - ✓ El personal externo representante y chef o cocinero deberán estar de Lunes a domingo y feriados en la preparación de los alimentos.
 - ✓ La Representante deberá estar presente de Lunes a Domingo y feriados, siendo responsabilidad de la empresa proveedora el cumplimiento de las obligaciones contractuales con el personal externo, verificando que los viveres, carnes y granos lleguen en la cantidad completa, en buen estado (con la fecha de su vencimiento, certificado de SENASA y/o SANIPES), lo cual deberá ser supervisado por la del nutricionista del INPE, debiendo el nutricionista comunicar oportunamente a la Dirección del Establecimiento, en el caso que se diere; el incumplimiento de lo especificado en el presente párrafo, para la aplicación de penalidad correspondiente.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

MILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin, por el contratista.
- ✓ Que el Representante, nutricionista, chef y/o cocinero del contratista porten su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
- ✓ Que al inicio del contrato cuente los documentos requeridos por la Oficina Regional Lima y que forman parte de los expedientes del cocinero o chef propuesto, ayudantes de cocina, Nutricionista, representante, chef y/o cocinero.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica y escrita por el nutricionista del contratista; la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista. La pizarra será proporcionada por el Contratista y supervisada bajo el control de la Directora o la Administradora del penal.
- ✓ Que el Contratista realice periódicamente acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo cada tres meses y/o cada vez que uno de los miembros del equipo de control de alimentos advierta la necesidad de la fumigación.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.

5.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

5.5. 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 VIRGEN DE FÁTIMA

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

INTERNAS		PERSONAL INPE
DESAYUNO	: 07:00 a 07:30 horas	DESAYUNO : 08:00 a 08:30 horas
ALMUERZO	: 12:30 a 13:30 horas	ALMUERZO : 13:00 a 14:00 horas
CENA	: 17:00 a 17:30 horas	CENA : 18:00 a 18:30 horas

El Nutricionista del Consorcio y el nutricionista de la entidad, deberán estar presente en el reparto de los alimentos, debidamente uniformados y con sus implementos de bioseguridad y con los protocolos exigidos de acuerdo a la normatividad vigente

6- CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1 El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del Contratista. Las observaciones en la ejecución contractual, que acarreen aplicación de penalidades al Contratista o que determinen incumplimiento contractual, son de responsabilidad exclusiva y única del Contratista, por lo que, bajo ninguna circunstancia reversion las responsabilidades sobre el personal de la Entidad que conforman el Equipo de Control de Alimentos (ECA) del E.P. Virgen de Fátima.
- 6.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- 6.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 6.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas, y demás normas vigentes.
- 6.5 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima-INPE, quedando prohibido entregar alimentos a otra dependencia del INPE, no contemplada en el presente contrato, por medidas de seguridad e higiene
En lo que respecta al personal de seguridad del EP Virgen de Fátima 24x48 horas, que prestan servicios de custodia a los internos hospitalizados en diversos hospitales de la ciudad, el Contratista deberá contar o

4

Absolución Observación N° 18: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usuaria (E.P. Virgen de Fátima), con atención a la presente observación donde señalan que, SE ACOGE. Se recomienda al Comité acoger la observación manteniéndose el monto de los S/. 0.0801 que se viene cobrando por los servicios de agua y luz.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS SACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FATIMA



Mano de la Virgen de Fatima
14

Mg Arenas Ore Voleta
DIRECTORA
E.P. VIRGEN DE FATIMA, CUSCO
14

- 6.6 proveerse de los menajes pertinentes, que contengan la alimentación servida para cada uno de los comensales mencionados (dentro de los contenedores o medios que permitan su transporte).
- 6.7 El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios con medicamentos básicos, para quemaduras y cortes con fechas vigentes antes del vencimiento y con la cantidad suficiente de Extintores para el tamaño del ambiente de cocina.
- 6.8 El Contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario 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. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.
- 6.8 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/. 0.167 E.P. VIRGEN DE FATIMA
- Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del Valor Estimado y Ofertado.
- 6.9 El costo de servicio de alimentación para internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 6.10 El Contratista es responsable de sus actos y de los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar al servicio materia del contrato, quienes se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (Contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Asimismo, acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- 6.11 De detectarse el ingreso de bienes y/o de sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria y la Ley, por parte del personal del Contratista; el funcionario competente que se encuentre presente, bajo responsabilidad, levantará un Acta de Incautación o Decomiso, prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes.
- 6.12 El Contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, pantalón, guantes, botas de jébe, gorros, mandiles y mascarilla, de acuerdo a la función que realicen) la entrega será mínimo tres veces dentro del año contratado.
- 6.13 Es responsabilidad exclusiva del Contratista, el personal externo e internos trabajadores que laboren en la ejecución del servicio de alimentación en el E.P. Virgen de Fatima, el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley vigente se disponga. 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 ellos realicen durante la ejecución del servicio contratado (cambio de trabajadores, reemplazos y/o cambios de funciones) La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del Contratista.
- El Contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labore para su empresa. Para los internos que laboren como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberán incluir los siguientes documentos: Copia del Acta de Consejo Penitenciario, copia de Carnet Sanitario a nombre de la empresa proveedora de alimentos respectivo, copia de certificado y/o constancia de capacitación y otros que se generan en torno al servicio de alimentación.
- El Expediente del nutricionista, Representante y cocinero o chef, 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 y copia de carnet sanitario, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), Título o Diploma (cocinero o chef), el cual deberá presentar en su totalidad al inicio del contrato, 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 al Principio de economía.

6.15 Certificación de Control de Calidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias:

Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la Dirección del penal y/o la Oficina Regional Lima lo requieran, en una cantidad de 02 veces durante la ejecución del contrato, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de las raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL (el costo será asumido

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

WILBA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



Integramente por el Contratista). Dicho control de calidad está referido a determinar su inocuidad (que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.

Asimismo, forma parte del control de calidad la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia, la cual se encuentra contenida en los formatos de menús respectivos remitidos mensualmente por el Contratista y que se encuentran firmados por su personal Nutricionista dando fe de su contenido y quienes son responsables únicos y exclusivos, en el ejercicio de su profesión, de lo que suscriben.

Las raciones alimenticias a elaborarse, estarán descritos en una Relación de Menús acompañada del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo (peso bruto y peso neto); 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).

6.16 Certificación de calidad y/o sanidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- La carne de res, pollo, cerdo, etc., deberán estar aptos para consumo humano y deberán proceder de canales o centros de beneficios 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 Dirección o a la Administración del EP Virgen de Fátima, debiendo el nutricionista del INPE verificar su cumplimiento.
 - 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 Acuicultura".
 - Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D. S. 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

6.23

El personal conformado por internos trabajadores para la cocina contará con Acta de Consejo Técnico dentro de los (14) catorce primeros días para el inicio del contrato.

7.

PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones, por lo que deberán ser capacitados respecto a los Principios Generales de Higiene (PGH) que se detalla la Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA (NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA"), que se refieren al Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y al Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), incidiendo en temas de higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será remitida al Director del Establecimiento Penitenciario, para su inclusión en copia fotostática al expediente del Nutricionista, cocinero, Representante y/o almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza.

Esta capacitación será por lo menos cada tres meses, y cada vez que se produzca el cambio de personal en el servicio de alimentación. Es responsabilidad de los Miembros del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario, asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.

Asimismo, el Contratista deberá brindar a su personal externo, capacitaciones con una duración de 10 a 12 horas, durante la ejecución del periodo contractual en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, según lo establecido en las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

Según el Artículo 85° del D.S. N° 007-98-SA, los Certificados y/o Constancias de capacitación deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas o personas naturales capacitadas en temas sanitarios de alimentos (podrá ser impartido por el Nutricionista del Contratista).

El Contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados y/o constancias al administrador del penal para su inclusión en el expediente del Nutricionista, cocinero, Representante, ayudantes de cocina y limpieza.

8.

RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

6

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

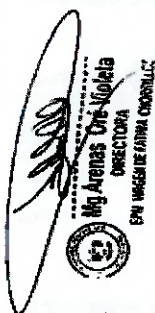
HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



Al Establecimiento Penitenciario y la Oficina Regional Lima - INPE no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o chef y supervisor, o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, cumplir con las Ley de Seguridad y Salud en el trabajo inmersas en las normas laborales vigentes, así estas no se encuentren establecidas dentro del contrato de trabajo del Nutricionista, cocinero, Representante, ayudantes de cocina y personal de limpieza.

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. Virgen de Fátima, con diez (10) hábiles antes de iniciar al mes de la prestación de servicios, 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 período de 30 días calendario a su ejecución, el mismo que será revisado dentro de un plazo de siete (07) días hábiles, para remitir las observaciones a la programación, el cual tendrá el plazo de (02) dos días hábiles para realizar sus aclaraciones, 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 subsanar o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.

Las programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los insumos alimenticios que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos (para lo cual emplearán los CUADROS N° 01 y N° 02 del ANEXO A: Descripción y cantidad de principales alimentos en crudo a Utilizarse para las Internas del E.P. Virgen de Fátima).

Las programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los insumos alimenticios que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos (para lo cual emplearán los CUADROS N° 01 y N° 02 del ANEXO A: Descripción, Frecuencia y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse).

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación a la administradora del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta cuatro (04) modificaciones de un menú programado y aprobado por cada mes, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no anula 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.

9. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

La Entidad se obliga a pagar la contraprestación al Contratista en soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

Los pagos se efectuarán por cada quincena y se realizarán dentro de los Quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 143° 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 Usaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su presentación dentro de los nueve días calendario, posteriores a la culminación de la quincena correspondiente.
- Informe del nutricionista emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación; y partes diarios respectivos.

10. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos, y personal INPE seguridad y salud 24x48 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	: 15 de Julio
Día de la madre	: 2° Domingo de mayo
Navidad	: 25 de Diciembre

Absolución Observación N° 21: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usaria (E.P. Virgen de Fátima), con atención a la presente observación donde señalan que, Se ACOGE, se suprime el requerimiento de cocinero profesional o chef, y que se requerirá únicamente que dicho personal cocinero sea efectivamente un cocinero que ostente cursos de cocina, que lo faculte a preparar alimentos, con certificados o constancias del Ministerio de Educación o de entidad educativa particular.

Aprobado Por:

JUANJOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



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 mujer	: 08 de marzo
Día de la Madre	: 2° Domingo de Mayo
Fiestas Patrias	: 28 de Julio
Navidad	: 25 de Diciembre
Año nuevo	: 01 Enero

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.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OC):

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

11. PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19

El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por la COVID-19, de acuerdo a los Lineamientos establecidos en la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA y sus modificatorias. En cumplimiento a ello, para la suscripción del contrato, deberá acreditar estar inscrito en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID empresas). En caso no se encuentre registrado, deberá presentar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", adaptado a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el Establecimiento Penitenciario.

7. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

7.1. 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 (Chef de Cocina o Cocinero, nutricionista y Representante del Contratista, ayudantes de cocina y personal de limpieza), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • Experiencia mínima de 01 año en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación o similares.
Representante o responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares y con Certificados y/o Constancias de Capacitación en Higiene y manipulación de alimentos en los últimos 02 años (De ser favorecido con la Buena Pro deberá presentar el carnet sanitario vigente).
Cocinero Profesional o Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Constancia emitida por entidad educativa reconocida por MINEDU. • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en servicio de alimentación. Al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar el Carné Sanitario vigente.

8

Absolución Observación N° 23 Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usaria (E.P. Virgen de Fátima), con atención a la presente observación donde señalan que, Se acoge y queda con Cinco ayudantes de cocina..

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

“AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO”



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



		<ul style="list-style-type: none"> Deberá acreditar con dos (02) certificados y/o constancias la capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último 01 año (Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Personal de Limpieza ²	de	<ul style="list-style-type: none"> (Interna) Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal. Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.
Ayudantes de cocina ³	de	<ul style="list-style-type: none"> (Interna) Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal. Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.

Nota importante:

- (1).- El nutricionista de la Empresa no podrá cumplir con las funciones de ser Representante de la empresa Contratista.
(2) y (3) Al inicio de la ejecución del Contrato, de no contar con personal interno, con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, estos deberán ser otorgados dentro de los 20 días de la ejecución del servicio. La primera capacitación se dará al inicio de la ejecución contractual y las demás capacitaciones en plena ejecución del servicio con un tiempo de 10 a 12 horas de duración, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas. Según lo establecido para las Normas para el Establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 8019-81-SA/DVM (3) y Según OFICIO N° 064-2014-INPE/OS.

Nota.- La experiencia del personal propuesto podrá acreditarse con: constancias, o certificados, o contratos con su respectiva conformidad, o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre el tiempo de experiencia. (En Empresas Públicas o Privadas).

Se precisa que los estudios requeridos al profesional nutricionista se podrán acreditar mediante la presentación de copia simple de títulos, constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación requerida.

Se precisa que las capacitaciones podrán acreditarse con la presentación de constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación y/o capacitación requerida por el Comité Especial, conforme a los diversos pronunciamientos emitidos por este Organismo Supervisor. (Pronunciamiento N° 131-2018/DGU).

Cantidad del personal propuesto:

EEPP.	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA (Clave)	COCINERO O CHEF	AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE DE LIMPIEZA
VIRGEN DE FÁTIMA	1	1	1	5	1
TOTAL	1	1	1	5	1

Se podrá contar con personal interno para cubrir los puestos de Ayudante de cocina y Limpieza, según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario del Penal a petición de la empresa, mediante solicitud simple la que deberá presentarse en la Propuesta Técnica. La cantidad de internos que laboren en la cocina del recinto penitenciario estarán en función a la cantidad de la población penal y a lo dispuesto por las autoridades del Establecimiento Penitenciario.

ACTIVIDADES DEL PERSONAL

NUTRICIONISTA (PERSONAL CLAVE): El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista habilitado, con experiencia laboral mínima de un (01) año, en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial.

El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

- Dirigir y coordinar las actividades diarias con el personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Elaborar y suscribir los formatos de menús correspondientes a las programaciones, tanto del personal INPE de seguridad, como de la población penal.
- Coordinar el abastecimiento oportuno de los insumos alimenticios.
- Realizar evaluación organoléptica constante, de los insumos alimenticios almacenados y de los que se utilizarán en la

9

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARÍA BENÍTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE
LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FATIMA



- preparación de la alimentación.
- Verificar que la alimentación se prepare según las programaciones de menús aprobados, realizando supervisiones al servicio de alimentación que se ejecuta.
- Dirigir y verificar que se ejecuten las medidas de higiene y salubridad en la cadena de producción del servicio de alimentación, tanto individual y colectivo, así como de las instalaciones, equipos, enseres y menajes utilizados.
- Realizar las capacitaciones establecidas, al personal que labore en la ejecución del servicio de alimentación.
- Formular el esquema de alimentación individual a prepararse para los comensales que tengan prescripción nutricional y/o médico.
- Realizar las supervisiones, conjuntamente con el Equipo de Control de Alimentos del Penal y demás autoridades, cuando sean solicitados para tal actividad.
- El profesional Nutricionista de la Empresa no podrá ser Representante, por ser personal "clave", además deberá laborar y estar presente de lunes a Domingo a tiempo parcial, asimismo, El Contratista es responsable de dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales; para lo cual deberá contar con el personal de reemplazo correspondiente, que reúna los requisitos mínimos de los términos de referencia.

Los Nutricionistas (personal externo contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE, debiendo laborar la nutricionista en horario parcial.

COCHERO O CHEF: El Contratista deberá contar con un (01) cocinero o chef con experiencia mínima de un (01) año, como cocinero en servicios de alimentación, preparando raciones alimenticias (menús) diarias (desayuno, almuerzo y cena), además de estar capacitado en temas relacionados al servicio de alimentación.

El cocinero cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio.

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades:

- Elaborar, procesar la preparación de los regímenes normales y dietas terapéuticos (desayuno, almuerzo y cena).
- Supervisar y dirigir al personal ayudante de cocina y personal de limpieza.
- Controlar la higiene, manipulación adecuada de los alimentos y el uso racional de los ingredientes.
- Orientar al personal en las diversas técnicas culinarias.
- Controlar la distribución de las preparaciones culinarias.
- Vigilar y controlar el orden y limpieza del área de trabajo, así como la seguridad y mantenimiento de los bienes asignados.
- Colaborar 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.
- Permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

El Cocinero o chef (personal externo contratado), 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 el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. 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 requerido, durante la ejecución del servicio, deberá laborar ocho (08) horas diarias de Lunes a Domingo.

REPRESENTANTE - ALMACENERO: El Contratista contará con un (01) Representante-almacenero, con experiencia mínima de un (01) año, en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares; quien realizará las siguientes actividades:

- Recepcionar y registrar los víveres secos y frescos verificando su conformidad en calidad, cantidad y especificaciones.
- Identificar productos que no tengan las características requeridas en la orden de pedido y los que presenten algún tipo de deterioro, para su devolución o cambio.
- Clasificar los productos según sus características y medio de conservación.
- Controlar la salida de víveres secos y frescos de acuerdo al pedido respectivo a fin de evitar pérdidas.
- Mantener el ambiente de almacén y la cadena de frío de carnes y verduras en forma ordenada e higiénica.
- Revisar constantemente los productos almacenados para detectar deterioros o caducidad.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.

10

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAYOAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



Los Jueces Encargados
Lic. Jorge Encinas Alencar
Lic. María Encinas Alencar
C.P. 1988



- El Representante del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación. Son funciones del Representante-almacenero designado por el Contratista, además de lo antes señalado, lo siguiente:
- Fumigar cada Tres (03) meses, 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.
- Disponer que la distribución y servicio de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
- Coordinar la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archiversse en el expediente de la administración del penal.
- Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- Mantener los equipos, cillas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.
- 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, DIFESA, 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 o quien haga sus veces)
- 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 Notarial 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 en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución. Asimismo, el representante del contratista, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante de igual o superiores características a las requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo del representante, profesional Nutricionista, cocinero o chef, el Contratista, deberá solicitarlo con anticipación y remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. 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 requerido, durante la ejecución del servicio, quien deberá laborar ocho (08) horas por día de Lunes a Domingo.

AYUDANTES DE COCINA: El Contratista contará con 05 Ayudantes de Cocina quienes podrán ser internos, de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido, deberán tener mínimo 30 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos y estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente. Quienes realizarán las siguientes actividades:

- Ejecutar los procedimientos previos (selección, limpieza, picado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones.
 - Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos bajo las indicaciones del cocinero y/o nutricionista.
 - Ejecutar el aseo y limpieza de ambientes, equipos, vajillas y menajes.
 - Realizar la distribución y el servicio de las preparaciones o alimentos.
 - Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
 - Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
 - Ejecutar otras funciones que los asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.
- Personal que no cumple con las condiciones requeridas, no deberá laborar en el servicio de alimentación.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FATIMA

Lin Bardi Amic Gatti
ADMINISTRADORA
E P M VIRGEN DE FATIMA

La falta de personal requerido en los Términos de Referencia, motivará la aplicación de la penalidad por no cumplir con la cantidad requerida para la ejecución contractual.

PERSONAL DE LIMPIEZA: El Contratista contará dos (02) Personal de Limpieza, (*) quienes podrán ser interna, de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido, deberán tener mínimo 30 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos y estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente. Quienes realizarán las siguientes actividades:

- Mantener las instalaciones y ambientes del área de cocina del penal en óptimas condiciones de salubridad.
- Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servicio de alimentos, de los equipos, maquinarias, utensilios, enseres, manijas 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.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección de los comedores, en donde a los comensales se les sirve y en donde ingieren sus alimentos.
- Mantener constantemente limpios los techos 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.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.

El Contratista al día siguiente de suscribir el contrato podrá solicitar, a través de una Carta Simple dirigida al Director del E.P. para que, de acuerdo a la selección y aprobación con el Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, se le remita la relación de internas que laborarán como personal de limpieza y ayudantes de cocina.

Al inicio de la ejecución del Contrato, de no contar con personal internos con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, la Entidad otorgará 30 días calendario para contar con dicha documentación.

Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario.

El Contratista deberá remitir a la Dirección del Penal, los contratos de cada uno de las internas que trabajen en la ejecución del servicio de alimentación.

El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el presente numeral, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimientos Penitenciarios.

Según el DS N° 007 - 98 - SA, Art. 85 Los Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos del Representante o responsable y de los ayudantes de cocina, deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas.

El personal requerido para el servicio de alimentación deberá ser capacitado en temas sanitarios relacionados con alimentos: higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será puesta de conocimiento a las autoridades del Establecimiento Penitenciario. Esta capacitación será por lo menos cada seis (06) meses, debiendo incluir temas sanitarios según lo dispuesto en el Art. 37° de la RM N° 363-2005-MINSA.

- 7.2 El servicio que brinda el personal clave del Contratista (Nutricionista, Responsable, Cocinero o Chef profesional de Cocina), así como su sistema de control, estarán sujetos al control y supervisión del Administrador del Establecimiento Penitenciario.
- 7.3 El personal de la empresa proveedora de alimentos que labora en el Establecimiento Penitenciario deberá registrar obligatoriamente su ingreso y salida en el reloj biométrico de visita.
- 7.4 El Administrador del Establecimiento Penitenciario, verificará en forma continua la calidad 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 beneficio del buen desarrollo del servicio de alimentación.
- 7.5 El contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, polo, pantalón, uniforme, guantes, bolsos de jete, gorros, mandiles y mascarilla, según función que realice) mínimo dos (02) veces al año. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FATIMA

7.5
7.7
7.8
7.9
8
8.1
8.2
8.3
8.4
8.5
8.6
8.7
8.8
8.9
8.10
8.11
8.12
8.13
8.14
8.15
8.16
8.17
8.18
8.19
8.20
8.21
8.22
8.23
8.24
8.25
8.26
8.27
8.28
8.29
8.30
8.31
8.32
8.33
8.34
8.35
8.36
8.37
8.38
8.39
8.40
8.41
8.42
8.43
8.44
8.45
8.46
8.47
8.48
8.49
8.50
8.51
8.52
8.53
8.54
8.55
8.56
8.57
8.58
8.59
8.60
8.61
8.62
8.63
8.64
8.65
8.66
8.67
8.68
8.69
8.70
8.71
8.72
8.73
8.74
8.75
8.76
8.77
8.78
8.79
8.80
8.81
8.82
8.83
8.84
8.85
8.86
8.87
8.88
8.89
8.90
8.91
8.92
8.93
8.94
8.95
8.96
8.97
8.98
8.99
9
9.1
9.2
9.3
9.4
9.5
9.6
9.7
9.8
9.9
10
10.1
10.2
10.3
10.4
10.5
10.6
10.7
10.8
10.9
10.10
10.11
10.12
10.13
10.14
10.15
10.16
10.17
10.18
10.19
10.20
10.21
10.22
10.23
10.24
10.25
10.26
10.27
10.28
10.29
10.30
10.31
10.32
10.33
10.34
10.35
10.36
10.37
10.38
10.39
10.40
10.41
10.42
10.43
10.44
10.45
10.46
10.47
10.48
10.49
10.50
10.51
10.52
10.53
10.54
10.55
10.56
10.57
10.58
10.59
10.60
10.61
10.62
10.63
10.64
10.65
10.66
10.67
10.68
10.69
10.70
10.71
10.72
10.73
10.74
10.75
10.76
10.77
10.78
10.79
10.80
10.81
10.82
10.83
10.84
10.85
10.86
10.87
10.88
10.89
10.90
10.91
10.92
10.93
10.94
10.95
10.96
10.97
10.98
10.99
11
11.1
11.2
11.3
11.4
11.5
11.6
11.7
11.8
11.9
11.10
11.11
11.12
11.13
11.14
11.15
11.16
11.17
11.18
11.19
11.20
11.21
11.22
11.23
11.24
11.25
11.26
11.27
11.28
11.29
11.30
11.31
11.32
11.33
11.34
11.35
11.36
11.37
11.38
11.39
11.40
11.41
11.42
11.43
11.44
11.45
11.46
11.47
11.48
11.49
11.50
11.51
11.52
11.53
11.54
11.55
11.56
11.57
11.58
11.59
11.60
11.61
11.62
11.63
11.64
11.65
11.66
11.67
11.68
11.69
11.70
11.71
11.72
11.73
11.74
11.75
11.76
11.77
11.78
11.79
11.80
11.81
11.82
11.83
11.84
11.85
11.86
11.87
11.88
11.89
11.90
11.91
11.92
11.93
11.94
11.95
11.96
11.97
11.98
11.99
12
12.1
12.2
12.3
12.4
12.5
12.6
12.7
12.8
12.9
12.10
12.11
12.12
12.13
12.14
12.15
12.16
12.17
12.18
12.19
12.20
12.21
12.22
12.23
12.24
12.25
12.26
12.27
12.28
12.29
12.30
12.31
12.32
12.33
12.34
12.35
12.36
12.37
12.38
12.39
12.40
12.41
12.42
12.43
12.44
12.45
12.46
12.47
12.48
12.49
12.50
12.51
12.52
12.53
12.54
12.55
12.56
12.57
12.58
12.59
12.60
12.61
12.62
12.63
12.64
12.65
12.66
12.67
12.68
12.69
12.70
12.71
12.72
12.73
12.74
12.75
12.76
12.77
12.78
12.79
12.80
12.81
12.82
12.83
12.84
12.85
12.86
12.87
12.88
12.89
12.90
12.91
12.92
12.93
12.94
12.95
12.96
12.97
12.98
12.99
13
13.1
13.2
13.3
13.4
13.5
13.6
13.7
13.8
13.9
13.10
13.11
13.12
13.13
13.14
13.15
13.16
13.17
13.18
13.19
13.20
13.21
13.22
13.23
13.24
13.25
13.26
13.27
13.28
13.29
13.30
13.31
13.32
13.33
13.34
13.35
13.36
13.37
13.38
13.39
13.40
13.41
13.42
13.43
13.44
13.45
13.46
13.47
13.48
13.49
13.50
13.51
13.52
13.53
13.54
13.55
13.56
13.57
13.58
13.59
13.60
13.61
13.62
13.63
13.64
13.65
13.66
13.67
13.68
13.69
13.70
13.71
13.72
13.73
13.74
13.75
13.76
13.77
13.78
13.79
13.80
13.81
13.82
13.83
13.84
13.85
13.86
13.87
13.88
13.89
13.90
13.91
13.92
13.93
13.94
13.95
13.96
13.97
13.98
13.99
14
14.1
14.2
14.3
14.4
14.5
14.6
14.7
14.8
14.9
14.10
14.11
14.12
14.13
14.14
14.15
14.16
14.17
14.18
14.19
14.20
14.21
14.22
14.23
14.24
14.25
14.26
14.27
14.28
14.29
14.30
14.31
14.32
14.33
14.34
14.35
14.36
14.37
14.38
14.39
14.40
14.41
14.42
14.43
14.44
14.45
14.46
14.47
14.48
14.49
14.50
14.51
14.52
14.53
14.54
14.55
14.56
14.57
14.58
14.59
14.60
14.61
14.62
14.63
14.64
14.65
14.66
14.67
14.68
14.69
14.70
14.71
14.72
14.73
14.74
14.75
14.76
14.77
14.78
14.79
14.80
14.81
14.82
14.83
14.84
14.85
14.86
14.87
14.88
14.89
14.90
14.91
14.92
14.93
14.94
14.95
14.96
14.97
14.98
14.99
15
15.1
15.2
15.3
15.4
15.5
15.6
15.7
15.8
15.9
15.10
15.11
15.12
15.13
15.14
15.15
15.16
15.17
15.18
15.19
15.20
15.21
15.22
15.23
15.24
15.25
15.26
15.27
15.28
15.29
15.30
15.31
15.32
15.33
15.34
15.35
15.36
15.37
15.38
15.39
15.40
15.41
15.42
15.43
15.44
15.45
15.46
15.47
15.48
15.49
15.50
15.51
15.52
15.53
15.54
15.55
15.56
15.57
15.58
15.59
15.60
15.61
15.62
15.63
15.64
15.65
15.66
15.67
15.68
15.69
15.70
15.71
15.72
15.73
15.74
15.75
15.76
15.77
15.78
15.79
15.80
15.81
15.82
15.83
15.84
15.85
15.86
15.87
15.88
15.89
15.90
15.91
15.92
15.93
15.94
15.95
15.96
15.97
15.98
15.99
16
16.1
16.2
16.3
16.4
16.5
16.6
16.7
16.8
16.9
16.10
16.11
16.12
16.13
16.14
16.15
16.16
16.17
16.18
16.19
16.20
16.21
16.22
16.23
16.24
16.25
16.26
16.27
16.28
16.29
16.30
16.31
16.32
16.33
16.34
16.35
16.36
16.37
16.38
16.39
16.40
16.41
16.42
16.43
16.44
16.45
16.46
16.47
16.48
16.49
16.50
16.51
16.52
16.53
16.54
16.55
16.56
16.57
16.58
16.59
16.60
16.61
16.62
16.63
16.64
16.65
16.66
16.67
16.68
16.69
16.70
16.71
16.72
16.73
16.74
16.75
16.76
16.77
16.78
16.79
16.80
16.81
16.82
16.83
16.84
16.85
16.86
16.87
16.88
16.89
16.90
16.91
16.92
16.93
16.94
16.95
16.96
16.97
16.98
16.99
17
17.1
17.2
17.3
17.4
17.5
17.6
17.7
17.8
17.9
17.10
17.11
17.12
17.13
17.14
17.15
17.16
17.17
17.18
17.19
17.20
17.21
17.22
17.23
17.24
17.25
17.26
17.27
17.28
17.29
17.30
17.31
17.32
17.33
17.34
17.35
17.36
17.37
17.38
17.39
17.40
17.41
17.42
17.43
17.44
17.45
17.46
17.47
17.48
17.49
17.50
17.51
17.52
17.53
17.54
17.55
17.56
17.57
17.58
17.59
17.60
17.61
17.62
17.63
17.64
17.65
17.66
17.67
17.68
17.69
17.70
17.71
17.72
17.73
17.74
17.75
17.76
17.77
17.78
17.79
17.80
17.81
17.82
17.83
17.84
17.85
17.86
17.87
17.88
17.89
17.90
17.91
17.92
17.93
17.94
17.95
17.96
17.97
17.98
17.99
18
18.1
18.2
18.3
18.4
18.5
18.6
18.7
18.8
18.9
18.10
18.11
18.12
18.13
18.14
18.15
18.16
18.17
18.18
18.19
18.20
18.21
18.22
18.23
18.24
18.25
18.26
18.27
18.28
18.29
18.30
18.31
18.32
18.33
18.34
18.35
18.36
18.37
18.38
18.39
18.40
18.41
18.42
18.43
18.44
18.45
18.46
18.47
18.48
18.49
18.50
18.51
18.52
18.53
18.54
18.55
18.56
18.57
18.58
18.59
18.60
18.61
18.62
18.63
18.64
18.65
18.66
18.67
18.68
18.69
18.70
18.71
18.72
18.73
18.74
18.75
18.76
18.77
18.78
18.79
18.80
18.81
18.82
18.83
18.84
18.85
18.86
18.87
18.88
18.89
18.90
18.91
18.92
18.93
18.94
18.95
18.96
18.97
18.98
18.99
19
19.1
19.2
19.3
19.4
19.5
19.6
19.7
19.8
19.9
19.10
19.11
19.12
19.13
19.14
19.15
19.16
19.17
19.18
19.19
19.20
19.21
19.22
19.23
19.24
19.25
19.26
19.27
19.28
19.29
19.30
19.31
19.32
19.33
19.34
19.35
19.36
19.37
19.38
19.39
19.40
19.41
19.42
19.43
19.44
19.45
19.46
19.47
19.48
19.49
19.50
19.51
19.52
19.53
19.54
19.55
19.56
19.57
19.58
19.59
19.60
19.61
19.62
19.63
19.64
19.65
19.66
19.67
19.68
19.69
19.70
19.71
19.72
19.73
19.74
19.75
19.76
19.77
19.78
19.79
19.80
19.81
19.82
19.83
19.84
19.85
19.86
19.87
19.88
19.89
19.90
19.91
19.92
19.93
19.94
19.95
19.96
19.97
19.98
19.99
20
20.1
20.2
20.3
20.4
20.5
20.6
20.7
20.8
20.9
20.10
20.11
20.12
20.13
20.14
20.15
20.16
20.17
20.18
20.19
20.20
20.21
20.22
20.23
20.24
20.25
20.26
20.27
20.28
20.29
20.30
20.31
20.32
20.33
20.34
20.35
20.36
20.37
20.38
20.39
20.40
20.41
20.42
20.43
20.44
20.45
20.46
20.47
20.48
20.49
20.50
20.51
20.52
20.53
20.54
20.55
20.56
20.57
20.58
20.59
20.60
20.61
20.62
20.63
20.64
20.65
20.66
20.67
20.68
20.69
20.70
20.71
20.72
20.73
20.74
20.75
20.76
20.77
20.78
20.79
20.80
20.81
20.82
20.83
20.84
20.85
20.86
20.87
20.88
20.89
20.90
20.91
20.92
20.93
20.94
20.95
20.96
20.97
20.98
20.99
21
21.1
21.2
21.3
21.4
21.5
21.6
21.7
21.8
21.9
21.10
21.11
21.12
21.13
21.14
21.15
21.16
21.17
21.18
21.19
21.20
21.21
21.22
21.23
21.24
21.25
21.26
21.27
21.28
21.29
21.30
21.31
21.32
21.33
21.34
21.35
21.36
21.37
21.38
21.39
21.40
21.41
21.42
21.43
21.44
21.45
21.46
21.47
21.48
21.49
21.50
21.51
21.52
21.53
21.54
21.55
21.56
21.57
21.58
21.59
21.60
21.61
21.62
21.63
21.64
21.65
21.66
21.67
21.68
21.69
21.70
21.71
21.72
21.73
21.74
21.75
21.76
21.77
21.78
21.79
21.80
21.81
21.82
21.83
21.84
21.85
21.86
21.87
21.88
21.89
21.90
21.91
21.92
21.93
21.94
21.95
21.96
21.97
21.98
21.99
22
22.1
22.2
22.3
22.4
22.5
22.6
22.7
22.8
22.9
22.10
22.11
22.12
22.13
22.14
22.15
22.16
22.17
22.18
22.19
22.20
22.21
22.22
22.23
22.24
22.25
22.26
22.27
22.28
22.29
22.30
22.31
22.32
22.33
22.34
22.35
22.36
22.37
22.38
22.39
22.40
22.41
22.42
22.43
22.44
22.45
22.46
22.47
22.48
22.49
22.50
22.51
22.52
22.53
22.54
22.55
22.56
22.57
22.58
22.59
22.60
22.61
22.62
22.63
22.64
22.65
22.66
22.67
22.68
22.69
22.70
22.71
22.72
22.73
22.74
22.75
22.76
22.77
22.78
22.79
22.80
22.81
22.82
22.83
22.84
22.85
22.86
22.87
22.88
22.89
22.90
22.91
22.92
22.93
22.94
22.95
22.96
22.97
22.98
22.99
23
23.1
23.2
23.3
23.4
23.5
23.6
23.7
23.8
23.9
23.10
23.11
23.12
23.13
23.14
23.15
23.16
23.17
23.18
23.19
23.20
23.21
23.22
23.23
23.24
23.25
23.26
23.27
23.28
23.29
23.30
23.31
23.32
23.33
23.34
23.35
23.36
23.37
23.38
23.39
23.40
23.41
23.42
23.43
23.44
23.45
23.46
23.47
23.48
23.49
23.50
23.51
23.52
23.53
23.54
23.55
23.56
23.57
23.58
23.59
23.60
23.61
23.62
23.63
23.64
23.65
23.66
23.67
23.68
23.69
23.70
23.71
23.72
23.73
23.74
23.75
23.76
23.77
23.78
23.79
23.80
23.81
23.82
23.83
23.84
23.85
23.86
23.87
23.88
23.89
23.90
23.91
23.92
23.93
23.94
23.95
23.96
23.97
23.98
23.99
24
24.1
24.2
24.3
24.4
24.5
24.6
24.7
24.8
24.9
24.10
24.11
24.12
24.13
24.14
24.15
24.16
24.17
24.18
24.19
24.20
24.21
24.22
24.23
24.24
24.25
24.26
24.27
24.28
24.29
24.30
24.31
24.32
24.33
24.34
24.35
24.36
24.37
24.38
24.39
24.40
24.41
24.42
24.43
24.44
24.45
24.46
24.47
24.48
24.49
24.50
24.51
24.52
24.53
24.54
24.55
24.56
24.57
24.58
24.59
24.60
24.61
24.62
24.63
24.64
24.65
24.66
24.67
24.68
24.69
24.70
24.71
24.72
24.73
24.74
24.75
24.76
24.77
24.78
24.79
24.80
24.81
24.82
24.83
24.84
24.85
24.86
24.87
24.88
24.89
24.90
24.91
24.92
24.93
24.94
24.95
24.96
24.97
24.98
24.99
25
25.1
25.2
25.3
25.4
25.5
25.6
25.7
25.8
25.9
25.10
25.11
25.12
25.13
25.14
25.15
25.16
25.17
25.18
25.19
25.20
25.21
25.22
25.23
25.24
25.25
25.26
25.27
25.28
25.29
25.30
25.31
25.32
25.33
25.34
25.35
25.36
25.37
25.38
25.39
25.40
25.41
25.42
25.43
25.44
25.45
25.46
25.47
25.48
25.49
25.50
25.51
25.52
25.53
25.54
25.55
25.56
25.57
25.58
25.59
25.60
25.61
25.62
25.63
25.64
25.65
25.66
25.67
25.68
25.69
25.70
25.71
25.72
25.73
25.74
25.75
25.76
25.77
25.78
25.79
25.80
25.81
25.82
25.83
25.84
25.85
25.86
25.87
25.88
25.89
25.90
25.91
25.92
25.93
25.94
25.95
25.96
25.97
25.98
25.99
26
26.1
26.2
26.3
26.4
26.5
26.6
26.7
26.8
26.9
26.10
26.11
26.12
26.13
26.14
26.15
26.16
26.17
26.18
26.19
26.20
26.21
26.22
26.23
26.24
26.25
26.26
26.27
26.28
26.29
26.30
26.31
26.32
26.33
26.34
26.35
26.36
26.37
26.38
26.39
26.40
26.41
26.42
26.43
26.44
26.45
26.46
26.47
26.48
26.49
26.50
26.51
26.52
26.53
26.54
26.55
26.56
26.57
26.58
26.59
2

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA COMMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.
Los cambios fortuitos que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptará hasta tres (03) modificaciones de un menú programado que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar. Ese menú deberá ser puesto de conocimiento de los Delegados de cada Pabellón.

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.

Para efectos de pago se considerará pago completo del consumo de dos raciones de alimentos en el día.

Garantizar que las raciones sean entregadas al usuario final

La Entidad se obliga a pagar la contraprestación a el Contratista en soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el Art. 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF y modificaciones.

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los Quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 168° 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, niños y al personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.

- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima - INPE.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación; y partes diarios respectivos.

11 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, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante 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 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 esta suscrita como mínimo por (01) integrante del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces).

12 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 calendario, 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:

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

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,

14

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE PATRIA



y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde la relación de menús y el formato de menús respectivo, ó 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 5.5 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, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- c) En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jete, gorros y mandílas, 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:

$$P = 0.01 \times VTD$$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

- d) En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional 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, ó 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.

- e) Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional 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, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

15

Aprobado Por

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO BLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



- g) Por tener viveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, 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) En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas, o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- i) Por tener en mal estado de higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas. (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.

- j) Por no tener en buen estado de funcionamiento y mantenimiento, previo informe de la administración del establecimiento penitenciario, las cámaras de frío, equipos y artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas (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.

- k) Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad

16

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS SACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FATIMA

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.

- n) Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de la raciones alimenticias para internos, niños 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.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula. y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso 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.

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.

- o) 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.

- m) Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados; sin perjuicio de la subsanación correspondiente, la Oficina Regional 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.

- n) En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, a tiempo completo durante la ejecución diaria del servicio, 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 en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente S.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FATIMA



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

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.

- o) 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.



- p) 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 ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- q) 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.



- r) En el caso que el representante del contratista abandone las instalaciones del establecimiento penitenciario durante la supervisión que se efectuó al servicio prestado, ingreso de insumos al establecimiento penitenciario, hallazgo de insumos o bienes prohibidos por parte del contratista o sus dependientes, las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, la Oficina Regional Lima – INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% 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:

$P = 0.25 \times \text{VTD} \times n$

P: Penalidad

18

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

X



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FATIMA

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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, Administrador y 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.



13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos, niños y personal INPE en las siguientes fechas del año:

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

Día de la Madre	: 2° Domingo de Mayo
Día de la Readaptación Social del Interno	: 16 de Julio
Navidad	: 25 de Diciembre

Para personal INPE: (los cuales no serán menores a 300 Kilo calorías 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	: 25 de Diciembre
Año nuevo	: 01 Enero

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 suscrita por el profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penit.

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

NOTA: Los otros festivos, deberá contestarse su menú, basado a base de pollo, que sumado al adicional equivale a un mínimo de 410 gr.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCA)

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/15,04,EL

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia de la interna será no menor a 2,000 y del interno será no menor a 2,500, para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día respectivamente.

2. De niños de 06 meses a 03 años de edad será de 750 y 1250 Kilocalorías por día.

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:

E.P. VIRGEN DE FÁTIMA - INTERNA:

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 a 20%
MUJER: DE 400 Kcal. A 600 Kcal.	DE 1,000 Kcal. A 1,200 Kcal.	DE 300 Kcal. A 400 Kcal.

E.P. VIRGEN DE FÁTIMA - PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 35%
VARON: DE 550 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 963 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 805Kcal.

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

E.P. VIRGEN DE FÁTIMA - INTERNA:

	PROTEÍNAS DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 65% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 65% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 200 Kcal. A 300 Kcal.	DE 300 Kcal. A 600 Kcal.	DE 1100 Kcal. A 1300 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 50 g A 75 g.	DE 33 g. A 87 g.	DE 275 g. A 325 g.

E.P. VIRGEN DE FÁTIMA - PERSONAL INPE MASCULINO:

	PROTEÍNAS DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 65% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 65% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 825 Kcal.	DE 1613 Kcal. A 1788 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 447 g.

E.P. VIRGEN DE FÁTIMA - PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 65% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 65% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1265 Kcal. A 1495 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g A 86 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 316 g. A 374 g.

20

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS SACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

“AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO”



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

ADMINISTRADORA
E. P. VIRGEN DE FÁTIMA

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 calendario. 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. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de 02 días hábiles para la subsanación respectiva, caso contrario se aplicará la penalidad respectiva. 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 programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los insumos alimenticios que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos (para lo cual emplearán los CUADROS N° 01 Y N° 02 del ANEXO A: Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse), así como también, deberán contener variedad en los menús programados; de no contener variedad en uno de ellos o en ambos casos (insumo y menús), será observado y notificado al Contratista para la subsanación correspondiente.

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FÁTIMA

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNA:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, KWICHA+02 PANES CON MARGARINA, HUEVO, QUESO JAMONADA O HOT DOG, MANJAR BLANCO, ACEITUNA, MERMELADA.	SEGUNDO + ENSALADA DE VERDURAS Y/O FRUTA + REFRESCO.	SEGUNDOS+ INFUSIÓN O SOPAS O MAZAMORRAS + 01 PAN

Los menús para las internas deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

DESAYUNO:

- 1.- En desayuno se brindará leche dos (02) veces por semana como mínimo
- 2.- Se brindará una (01) vez por semana infusión (café o cacao o emoliente)
- 3.- Se brindará como complemento del pan queso, huevo, conserva de pescado, aceituna, margarina, jamonada o hot dog. Mermelada o manjar blanco una vez por semana mínimo de cada uno de ellos.
- 4.- Considerar fruta con cereal 4 veces por semana como mínimo.
- 5.- Los demás desayunos serán a base de avena o quinua u otros insumos descritos en el cuadro N° 1 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para las internas.

ALMUERZO

- 1.- En el almuerzo considerarse prece dos (02) veces por semana.
- 2.- Brindará pescado como preceado mínimo 1 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación.
- 3.- Considerar en almuerzo carne de res, pollo, cerdo, gallina, menudencia de res, menudencia de pollo y huevo 1 vez por semana como mínimo de cada uno.
- 4.- Se podrá brindar Leguminosas (menestras) en guisos 2 veces por semana.
- 5.- En almuerzo se brindará fruta 4 veces por semana como mínimo.
- 6.- Se podrá brindar sopa o chupe una (01) vez por semana en el almuerzo siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido
- 7.- En el almuerzo las menestras debe ser acompañado con un producto de origen animal

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ ROS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FATIMA



CENA

1.- En la cena considerar tres (03) segundos + infusión + dos (02) sopas y dos (02) mazamorra + 01 pan

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO ALMUERZO Y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENUS PARA INTERNAS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 1 DESCRIPCION Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LAS INTERNAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FATIMA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

El valor calórico total (VCT) expresado en kilocalorías (KCL) y las características de la prescripción dieto terapéutica para las internas del Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) deberán responder a criterios normativos Establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física, por lo que se toma como parámetro de referencia el cálculo de Necesidades Nutricionales en Tuberculosis a pacientes internas de dicho programa, las corresponde el requerimiento de energía por día de 2,645(kcal/día) tal como se detalla:

Los valores descritos han sido tomados del "CUADRO 6. Necesidades Nutricionales en Tuberculosis, contenidas en las recomendaciones referidas al Requerimiento de Energía para la Población Penitenciaria y recomendación sobre Aspectos Alimentarios en otras poblaciones Penitenciarias del CENAM/MINSA. Remitidas con Memorandum Múltiple N°043-2018-INPE/04 (referencia oficio N°0057-2018-SG/MINSA. Describe los factores para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo se considera como factores lo siguiente: 35 kcal por kg de peso, 1,3 en grado de actividad física (paciente no encamado) y 1,2 en cuadro de estrés metabólico. Además del rango de edades de internas mujeres y el porcentaje de población según edad, se tiene un promedio ponderado de 2,645 kcal como requerimiento de energía (kcal) para interna del Programa de control de TBC -PCTBC

La distribución porcentual de los macronutrientes respectivamente con relación al VCT de las raciones alimenticias por interna de PC-TBC, está conformado por proteínas de alto valor biológico y será de la siguiente manera:

	POROTENAS	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 calórico Total

Esquema sobre la composición de la ración alimenticia para la interna de PCTBC

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, KIWI+02 PANES CON MARGARINA, HUEVO, QUESO JAMONADA o HOT DOG, MANJAR BLANCO, ACEITUNA, NERMELADA.	01 taza de cereal + leche o mezcla láctea+01 pan, huevo, queso, canola, aceituna +fruta	SEGUNDO + ENSALADA DE VERDURAS Y/O FRUTA + REFRESCO.	SEGUNDOS+ INFUSION O SOPAS O MAZAMORRAS + 01 PAN

El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (KCAL) y las características de la prescripción dieto terapéutica para internas del Programa del Control de Enfermedades de transmisión Sexual (PROETS), internas psiquiátricas e internas con enfermedades diversas, no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contengan una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, serán atendidos según lo indicado la prescripción médica respectiva.

INTERNA DEL PC-TBC

Kcal por kg de peso	Grado de actividad física	Grado de estrés metabólico (cuadro infeccioso)
35 a 40 kcal	Paciente encamado 1,2	1,2 - 1,6
	Paciente no encamado 1,3	

22

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

122

“AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO”



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FÁTIMA

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCIÓN 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, JAMONCHA + 03 PANES (VARONES) y DOS PANES (MUJERES) + ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, POLLO, PALTA, ATUN, CAMOTE FRITO. OPCIÓN 02: SEGUNDO 6 SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN	SOPA 6 ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO	SEGUNDO + INFUSION + FRUTA O SOPA + INFUSIÓN + FRUTA

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

DESAYUNO:

- En la opción 01 del desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- Se brindará una (01) vez por semana infusión (café, amoliente, cebada, cacao). Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena, quinoa 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 a los varones y 02 panes diarios a las mujeres, con los complementos de pan descritos en el Cuadro N° 03 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 al mes como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P. Anexo de Mujeres Chorrillos.
- 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.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:

- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (hígado, mondongo o tofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en el almuerzo, no se programará víscera en la cena de la misma quincena.
- En los almuerzos deberá programarse una (01) leguminosa (menestra), una (01) vez a la 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 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 semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas.
- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚS PARA PERSONAL INPE, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 2 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FÁTIMA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

CUADRO N° 01

DISTRIBUCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FÁTIMA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

23

Aprobado Por:

JUAN JOSE BROS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FATIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cdg)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	60 g.
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	70 cc
	AVENA o QUINUA	25 g.
	SOYA o MACA o HABAS o QUINUA	25 g.
	CAFÉ, COCOA o EMOLIENTE	10 g.
	ACEITUNA	30 g.
	JAMONADA o HOT DOG	30 g.
	QUESO	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 g.
	MERMEZADA	20 g.
	MANIARBLANCO	20 g.
	MARGARINA	20 g.
	RES SIN HUESO	100 g.
	RES CON HUESO	150 g.
ALMUERZO	POLLO CON HUESO	160 g.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 g.
	HUEVO DE GALLINA	55 g.
	CABRITO o CARNEIRO o PAVITA (CON HUESO)	160 g.
	CERDO CON HUESO	160 g.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	100 g.
	PESCADO (SIN VISCERA CABEZA, NI COLA)	200 g.
	MENUDENCIA DE RES	100 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	100 g.
	ARROZ	150 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	150 g.
	MENESTRAS (Se acompañara con producto de origen animal 50g.)	100 g.
CENA	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	150 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE O EN PICADOS)	150 g.
	FRUTAS	150 g.
	VERDURAS	30 g.
	RES SIN HUESO	50 g.
	RES CON HUESO	80 g.
	POLLO CON HUESO	80 g.
	PESCADO	150 g.
	MENUDENCIA DE RES	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	60 g.
	ARROZ	100 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	100 g.
OTROS	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	60 g.
	VERDURAS	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJIA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	40 g.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCA, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO Y LECHE (PARA MAZAMORRAS)	45 g.
	CHANCACA	10gr.
	PASAS (MAZAMORRAS)	5gr.
	GELATINA	5 gr.
	ACEITE, AZUCAR, 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 de acuerdo con su disponibilidad en el mercado y producción estacional. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro respetando el aporte macronutriente y de kilocalorías establecidas para cada comensal, respectivamente.



Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FATIMA

CUADRO N° 02
DISTRIBUCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR PERSONAL DE INPE DEL ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO VIRGEN DE FATIMA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 g.
		60 g.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (EOLA)	250 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	125 cc
	AVENA O QUINUA	70 cc
	SOYA o MACA o HABAS, KWICHA	25 gr.
	CAFE o EMOLIENTE	25 gr.
		10 g.
	PALTA	100 g.
	CAMOTE	150 g.
	MANTEQUILLA	30 g.
	MERMELADA	30 g.
	ACETUNA	30 g.
	QUESO	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 g.
	POLLO	60 g.
	ATUN	60 g.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA:	
	POLLO CON HUESO	60 g.
	POLLO SIN HUESO	40 g.
	RES SIN HUESO	40 g.
	RES CON HUESO	60 g.
	PESCADO Y/O MARISCO	60 g.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ SUPERIOR	30 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	40 g.
	VERDURAS COMO ENSALADA	250 g.
	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	120 g.
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 g.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	160 g.
	HUEVO DE GALLINA	55 g.
	POLLO CON HUESO	100 g.
	CABRITO o CARNEIRO o PAVITA (CON HUESO) (PRESADO)	160 g.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	160 g.
	PESCADO	250 g.
	MENUDENCIA DE RES	120 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PICADO)	120 g.
	ARROZ	150 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS) CON PICADO	80 g.
	FIDEOS TALLARIN	150 g.
	MENESTRAS (EN GUISOS)	80 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	150 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	150 g.
	FRUTAS	150 g.
	VERDURAS	30 g.
CENA	RES SIN HUESO	70 g.
	RES CON HUESO	100 g.
	POLLO CON HUESO	150 g.
	PESCADO (EN VIERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	150 g.
	MENUDENCIA DE RES	80 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	80 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	80 g.
	ARROZ	120 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	80 g.
	FIDEOS TALLARIN	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	50 g.
	VERDURAS	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHICHUCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	40 g.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	40 g.
	OTROS	
	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, PASAS, ETC	

Dr. Luis Alberto Benites
ADMINISTRADOR
E P N VIRGEN DE FATIMA

Mg. Andres Ontaño
DIRECTORA
P N VIRGEN DE FATIMA

Dr. Carlos Benites
Administrador
P N VIRGEN DE FATIMA

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 de acuerdo con su disponibilidad en el mercado y producción estacional. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro respetando el aporte macronutriente y de kilocalorías establecidas para cada comensal, respectivamente

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

MENU N°.....									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
						V.C. DESAYUNO			0.0
						% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:									
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
						V.C. ALMUERZO			0.0
						% DIST. ALMUERZO			0
CENA:									
SUB TOTAL			0.0	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

Handwritten signature

Handwritten signature
Mg Arenas Oro Violeta
DIRECTORA
PRM VIRGEN DE FÁTIMA CACERES

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:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
- 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

26

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS SACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA




FORMATO N° 8

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DEL E.P. DE VIRGEN DE FÁTIMA

MENU N°.....

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



Mig Arenas Ore Violeta
DIRECTORA
MIG ARENAS ORE VIOLETA CROQUIS

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
Mig Arenas Ota Violeto
DIRECTORA
E.P. VIRGEN DE FÁTIMA ORL

Nombre y firma de la Persona Natural o
Representante Legal o Apoderado Común

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

[Handwritten signature]
HILDA ARACAYO GLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

[Handwritten signature]
GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE
LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

D.N.I. 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.

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes:

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	Requisitos:
	Según el objeto de la Contratación y la normatividad vigente, No se requiere habilitación del proveedor
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO - VEHÍCULO
	Requisitos:
	El postor debe contar con 01 camión isotérmico con capacidad útil de 2 toneladas y 01 camión furgón con capacidad de 3 toneladas, que se utilizará para el transporte de alimentos e insumos, productos cármicos y otros, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad e higiene y de transporte de productos perecibles".
	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 cabe presentar declaración jurada).
	Importante
	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.
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

28

Absolución) Observación N° 22: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usuaria (E.P. Virgen de Fátima), con atención a la presente observación donde señalan que, Se acoge y se suprime.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES

Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL

1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT

2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE PATYNA



Mg Arenas Oré Violela
DIRECTORA
FERNANDO DE LA FUENTE COORDINADOR

Gladys Maria Benites Asmat
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

ALMACÉN DE ALIMENTOS.

- 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:

Requisitos:

El postor debe contar con un (01) almacén externo al Establecimiento Penitenciario, para la conservación de víveres frescos y secos; los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios, ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, debiendo contar el almacén con una (01) cámara frigorífica, para asegurar el cuidado de los alimentos perecibles, deberá contar con: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente y, (iii) el último certificado de desinfección, desinsectación y desratización no mayor a tres meses de vigencia.

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.

Importante

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.

B.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisito:

- **Nutricionista:**

Debiendo acreditar su experiencia como mínimo de 01 año, en trabajo o prestaciones de Supervisión de Servicio de Alimentación Colectiva en entidades públicas o empresas privadas, dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).

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.

- **Cocinero profesional o Chef:**

Debiendo acreditar su experiencia como mínimo de 01 año, en trabajo o prestaciones de Cocinero en Servicio de Alimentación Colectiva en entidades públicas o empresas privadas, dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).

Acreditación:

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

Importante

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO PLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

ADMINISTRADORA
S-4 VIRGEN DE FÁTIMA



- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincide literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

C

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

FACTURACIÓN

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente, monto que no podrá ser mayor a tres (3) veces el valor estimado de la contratación o del ítem, por la contratación de servicios iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: 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, establecimientos penitenciarios y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se

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

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

[...]

"Situación diferente se suscita ante el solo colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado") supuesto en el cual al se constata con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia."

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

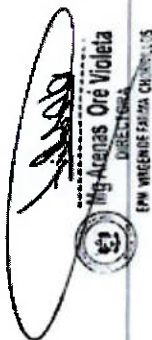
HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° _ referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que

31

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE
LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera
detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de
esta sección de las bases.

- Los requisitos de calificación determinen si los postores cuentan con las capacidades necesarias
para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración
jurada.

Mg Arenas Ore Violeta
DIRECTORA
EPM VIRGEN DE FÁTIMA CHORRALLOS

Juan José Ríos Cáceres
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Aprobado Por:

JUAN JOSE RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

ITEM I E.P. MUJERES CHORRILLOS.

ITEM II E.P. ANEXO CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE FÁTIMA

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<u>ITEM I: EP MUJERES CHORRILLOS</u>
	<u>VEHÍCULO</u>
	<u>Requisitos:</u> El postor debe contar con 01 camión Frigorífico, 01 Camión Isotérmico y 01 Camión Furgón adecuados para el transporte de los alimentos durante la ejecución contractual, dichas unidades móviles deberán cumplir con los requisitos de "salubridad y de conservación de alimentos de productos perecibles".
	<u>Acreditación:</u> 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 cabe presentar declaración jurada), debiendo ser verificados por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas.
	<u>Importante</u> 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.
	<u>ITEM II: E.P. ANEXO CHORRILLOS – E.P. VIRGEN DE FATIMA</u>
	<u>E.P. ANEXO CHORRILLOS:</u>
	<u>VEHÍCULO</u>
	<u>Requisitos:</u> El postor debe contar con 01 camión Frigorífico, 01 Camión Isotérmico y 01 Camión Furgón adecuados para el transporte de los alimentos durante la ejecución contractual, dichas unidades móviles deberán cumplir con los requisitos de "salubridad y de conservación de alimentos de productos perecibles".
	<u>Acreditación:</u> 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 cabe presentar declaración jurada), debiendo ser verificados por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas.
	<u>E.P. VIRGEN DE FATIMA:</u>
	<u>VEHÍCULO</u>
	<u>Requisitos:</u> El postor debe contar con 01 camión Isotérmico capacidad dos (2) toneladas y 01 Camión Furgón capacidad tres (3) toneladas, adecuados para el transporte de los alimentos durante la ejecución contractual, dichas unidades móviles deberán cumplir con los requisitos de "salubridad y de conservación de alimentos de productos perecibles".

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

ANITA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

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 cabe presentar declaración jurada), debiendo ser verificados por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas.

Importante

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.

B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

ITEM I: EP MUJERES CHORRILLOS

PANADERIA:

Para el caso del abastecimiento del insumo pan el mismo que es brindado todos los días a los comensales como parte de su alimentación el contratista deberá abastecerse con dicho producto de una panadería ubicada dentro de la jurisdicción de la provincia de Lima, que cuente con:

- Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.
- Registro Sanitario del PAN, otorgado por DIGESA.
- Certificación de Inspección Higiénico Sanitario vigente otorgado por entidad competente o acreditada por INACAL.

Acreditación:

Para ello deberá acreditar que contará con una panadería que cuente con lo indicado en el presente acápite, debiendo ser verificados por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas.

ALMACENES DE ALIMENTOS

Debido al gran volumen de alimentos con los que debe abastecerse el contratista, deberá contar con almacenes, ubicados dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, en los cuales tenga existencias de alimentos de los que puede disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello el contratista deberá contar por lo menos con un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles; y un (01) Establecimiento para procesamiento primario de alimentos agropecuarios (verduras y Frutas).

En el Caso del Almacén para Víveres Perecibles y no Perecibles, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado con tal el contratista debe contar con:

Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.

Certificación de Inspección Higiénico Sanitario de almacenes vigente otorgado por entidad competente o acreditada por INACAL.

Certificación de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente otorgado por entidad competente o acreditada por INACAL.

En el Caso del Establecimiento para procesamiento primario de alimentos agropecuarios (verduras y Frutas), con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado con tal el contratista debe contar con:

Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.

Certificación de Inspección Higiénico Sanitario, vigente otorgado por entidad competente o acreditada por INACAL.

Certificación de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura, vigente otorgado por entidad competente o acreditada por INACAL.

Acreditación:

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, debiendo ser verificados por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Importante

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.

ITEM II: E.P. ANEXO CHORRILLOS – E.P. VIRGEN DE FATIMA

E.P. ANEXO CHORRILLOS:

PANADERIA:

Para el caso del abastecimiento del insumo pan el mismo que es brindado todos los días a los comensales como parte de su alimentación el contratista deberá abastecerse con dicho producto de una panadería ubicada dentro de la jurisdicción de la provincia de Lima, que cuente con:

- Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.
- Certificado de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (sigla en inglés del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), Otorgado por DIGESA.

Acreditación:

Para ello deberá acreditar que contará con una panadería que cuente con lo indicado en el presente acápite, debiendo ser verificados por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas.

ALMACENES DE ALIMENTOS

Debido al gran volumen de alimentos con los que debe abastecerse el contratista, deberá contar con almacenes, ubicados dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, en los cuales tenga existencias de alimentos de los que puede disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello el contratista deberá contar por lo menos con un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles; y un (01) Establecimiento para procesamiento primario de alimentos agropecuarios (verduras y Frutas).

En el Caso del Almacén para Viveres Perecibles y no Perecibles, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado con tal el contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento Respectiva.
- Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente otorgado por DIGESA.
- Certificación de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes, vigente otorgado por entidad competente o Acreditada por INACAL.
- Certificación de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente otorgado por entidad competente o acreditada por INACAL.

En el Caso del Establecimiento para procesamiento primario de alimentos agropecuarios (verduras y Frutas), con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado con tal el contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.
- Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios, Vigente Otorgado por SENASA.
- Certificación de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes, vigente otorgado por entidad competente o Acreditada por INACAL.
- Certificación de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura, vigente otorgado por entidad competente o acreditada por INACAL.

Acreditación:

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, debiendo ser verificados por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

E.P. VIRGEN DE FATIMA:

PANADERIA:

Para el caso del abastecimiento del insumo pan el mismo que es brindado todos los días a los comensales como parte de su alimentación el contratista deberá abastecerse con dicho producto de una panadería ubicada dentro de la jurisdicción de la provincia de Lima, que cuente con:

- Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.
- Certificado de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (sigla en inglés del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), Otorgado por DIGESA.

Acreditación:

Para ello deberá acreditar que contará con una panadería que cuente con lo indicado en el presente acápite.

Absolución Observación N° 25: Este Colegiado con atención a la presente observación se señala que, Se acoge y se suprime.

ALMACENES DE ALIMENTOS

Requisitos:

El postor debe contar con un (01) almacén externo al Establecimiento Penitenciario, para la conservación de víveres frescos y secos; los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios, ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, debiendo contar el almacén con una (01) cámara frigorífica, para asegurar el cuidado de los alimentos perecibles, debiendo contar con (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes Vigente y (iii) el último Certificado de desinfección, desinsectación y desratización no mayor a tres meses de vigencia.

Acreditación:

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, debiendo ser verificados por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas.

Importante

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.

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

ITEM I: EP MUJERES CHORRILLOS

• **NUTRICIONISTA**

Requisitos:

Experiencia mínima de Un (01) año.

Acreditación:

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

Importante

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA MARCAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

ITEM II: E.P. ANEXO CHORRILLOS – E.P. VIRGEN DE FATIMA

E.P. ANEXO CHORRILLOS:

• **NUTRICIONISTA**

Requisitos:

Experiencia mínima de un (01) año.

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.

E.P. VIRGEN DE FATIMA:

• **NUTRICIONISTA**

Requisitos:

Experiencia mínima de un (01) año, en trabajos o prestaciones de Supervisión de Alimentación Colectiva en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fabricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).

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.

• **COCINERO PROFESIONAL O CHEFF:**

Requisitos:

Experiencia mínima de un (01) año, en trabajos o prestaciones de Cocinero en Servicio de Alimentación Colectiva en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fabricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).

Acreditación:

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

Importante

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

	actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p>ITEM I – EP MUJERES CHORRILLOS</p> <p>Requisitos:</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 4'185,000.00 (Cuatro millones ciento ochenta y cinco mil con 00/100 Soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: 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 y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.</p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se</p>

¹⁰ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS SACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

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

Importante

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

ITEM II – E.P. ANEXO CHORRILLOS – E.P. VIRGEN DE FATIMA– E.P. VIRGEN DE LA MERCED

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 3'775,665.25 (Tres millones setecientos setenta y cinco mil seiscientos sesenta y cinco con 25/100 Soles)**, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: 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 y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

¹¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARAGAY DE AZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO		
<p><u>ITEM I: EP MUJERES CHORRILLOS</u></p> <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6)</p>		<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta Pi = Puntaje de la oferta a evaluar Oi = Precio i Om = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p>100 puntos</p>
<p><u>ITEM II: E.P. ANEXO CHORRILLOS – E.P. VIRGEN DE FATIMA– E.P. VIRGEN DE LA MERCED</u></p> <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6)</p>		<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta Pi = Puntaje de la oferta a evaluar Oi = Precio i Om = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p>100 puntos</p>

Importante

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del Servicio de Alimentación para internos y personal de seguridad de los E.P. Chorrillos, E.P. Virgen de la Merced, E.P. Anexo Chorrillos, E.P. Virgen de Fátima", que celebra de una parte **LA OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20381132596, con domicilio legal en Av. Abancay Cdra. 5, S/N, Edificio: "Anselmo Barreto León", 4to Piso, Cercado de Lima, de la ciudad de Lima, Distrito, Provincia, y Departamento de Lima, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 08-2024-INPE/ORL** para la contratación de Servicio de Alimentación para internos y personal de seguridad de los E.P. Chorrillos, E.P. Virgen de la Merced, E.P. Anexo Chorrillos, E.P. Virgen de Fátima", 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. Chorrillos, E.P. Virgen de la Merced, E.P. Anexo Chorrillos, E.P. Virgen de Fátima".

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

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

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

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

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

MILDA ARAGÓN GLAZAVAE
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación,

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES

Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO GLAZAVAL

1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT

2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

¹³ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

¹⁴ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

ANEXOS

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 08-2024-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 ¹⁵		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAY OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 08-2024-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 ¹⁷	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁸	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁸ Ibidem.

¹⁹ Ibidem.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios²⁰

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARAGAY OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 08-2024-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 haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 08-2024-INPE/URL
Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los Establecimientos Penitenciarios de E.P. Chorrillos, E.P. Virgen de la Merced, E.P. Anexo Chorrillos, E.P. Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima – INPE (*indicar Item*), de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS SACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/URL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/URL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/URL

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 08-2024-INPE/ORL
Presente. -

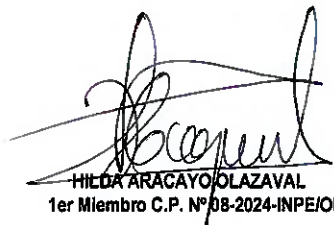
Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].


[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Aprobado Por:


JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 08-2024-INPE/URL

Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° 06-2022-INPE/URL**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.
Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/URL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/URL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/URL

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

**ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 08-2024-INPE/URL
Presente. -

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

ITEM I – E.P. MUJERES CHORRILLOS

ITEM PAQUETE	E.P.	DESCRIPCION DEL SERVICIO	UNIDAD	RACION DIARIA	TOTAL, RACIONES ANUALES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
I	CHORRILLOS	INTERNAS	Ración	900	328,500		
		NIÑOS	Ración	30	10,950		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Ración	45	16,425		

ITEM II – E.P. ANEXO CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE FÁTIMA

ITEM PAQUETE	E.P.	DESCRIPCION DEL SERVICIO	UNIDAD	RACION DIARIA	TOTAL, RACIONES ANUALES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
II	ANEXO CHORRILLOS (ATIENDE A VIRGEN DE LA MERCED)	INTERNAS	Ración	600	219,000		
		NIÑOS	Ración	15	5,475		
		INTERNOS (VIRGEN DE LA MERCED)	Ración	36	1,825		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48) (INCLUYE VIRGEN DE LA MERCED)	Ración	30	10,950		
	VIRGEN DE FATIMA	INTERNAS	Ración	300	109,500		
		INTERNAS PCT	Ración	5	1,825		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Ración	25	9,125		

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- 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]".

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/URL

HILDA BRACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/URL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/URL

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N° 08-2024-INPE/ORL
Presente. -

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										
3										
4										

²⁴ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁵ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho período.

²⁶ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

HILDA KRACAYO OLGAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 24	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 25	EXPERIENCIA PROVENIENTE 26 DE:	MONEDA	IMPORTE 27	TIPO DE CAMBIO VENTA 28	MONTO FACTURADO ACUMULADO 29
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

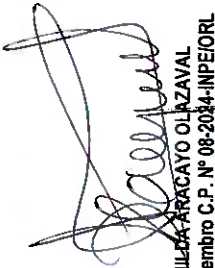
.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CARRERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPEI/ORL



HILDA ARACAYO OLIVERA
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPEI/ORL



GLADYS BARRANTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPEI/ORL



ANEXO N° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 08-2024-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 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

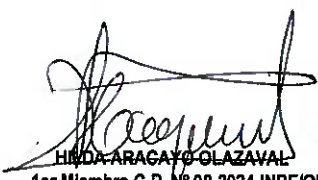
Importante


A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

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

Aprobado Por:


JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/ORL


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL


GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 12

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 08-2024-INPE/URL

Presente.-

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

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]


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

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.

Aprobado Por:


JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 08-2024-INPE/URL


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
1er Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/URL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 08-2024-INPE/URL