

BASES INTEGRADAS

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-INPE/ORL

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE
SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS
PENITENCIARIOS DE ICA, CAÑETE Y CHINCHA DE LA
OFICINA REGIONAL LIMA – INPE.**

REF. PAC N° 13

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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-emitir-cartas-fianza>).

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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: : mdionisio@inpe.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de [Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los Establecimientos Penitenciarios de Ica, Cañete y Chincha de la Oficina Regional Lima – INPE](#)

ITEM N°	EE.PP.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
1	ICA	INTERNOS	RACION	4,980	365	1'817,700
		INTERNAS	RACION	250	365	91,250
		NIÑOS	RACION	10	365	3,650
		INTERNOS DE PROGRAMAS	RACION	20	365	7,300
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	62	365	22,630
2	CAÑETE	INTERNOS	RACION	3,200	365	1'168,000
		INTERNOS DE PROGRAMAS	RACION	200	365	73,000
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	60	365	21,900
	CHINCHA	INTERNOS	RACION	3,250	365	1'186,250
		INTERNOS DE PROGRAMAS	RACION	210	365	76,650
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	80	365	29,200
TOTAL, RACIONES ITEM'S 1 y 2						4'497,530

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 2 de Aprobación de Expediente de Contratación el 25 de enero de 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS / R.O. - 1.00

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.

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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/. 13.00 (Trece con 00/100 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, 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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

- 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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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**)

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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)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) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

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

Aprobado Por:

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).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (**Anexo N° 12**).
- h) Estructura de costos⁷.
- i) 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 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.*

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 En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

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.

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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 De la Ley de contrataciones del Estado (RLCE), debe presentar la documentación requerida en la Av. Abancay cdra. 5 s/n Edificio Anselmo Barreto 4to. Piso, en secretaría de la Unidad de Administración ORL INPE en el Horario de 08:00 Hrs a 13:00 Hrs y de 14:00 a 17:00 Hrs., documento dirigido a la Jefatura de la Unidad de Administración de la ORL INPE.

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 Equipo de Logística de la Oficina Regional Lima.

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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

ITEM 1



TERMINOS DE REFERENCIA

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

1. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Servicio de alimentación para los internos y personal INPE que cumple funciones de 24 x 48 horas, del Establecimiento Penitenciario de Ica de la ORL-INPE.
2. **FINALIDAD PÚBLICA:**
Proveer de alimentación saludable a los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas, del establecimiento penitenciario de Ica de la ORL-INPE, en las mejores condiciones de higiene y salubridad.
3. **OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**
Contratar el "Servicio de alimentación para los internos y personal INPE que labora 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Ica de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario".
4. **ANTECEDENTES:**
De acuerdo al artículo 11° del Reglamento del Código de Ejecución Penal aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2003-JUS le corresponde al interno el derecho de recibir alimentación balanceada y en condiciones higiénicas, la misma que debe ser suministrada por el Instituto Nacional Penitenciario de acuerdo al artículo 135° del mismo cuerpo legal.
5. **PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
ICA	CASERIO CACHICHE S/N ICA – ICA - ICA
6. **CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE:** Según detalle:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
ICA	INTERNOS	Ración	4980	365	1'817,700
	INTERNAS	Ración	250	365	91,250
	NIÑOS	Ración	10	365	3,650
	INTERNOS DE PROGRAMAS	Ración	20	365	7,300
	PERSONAL INPE (24 X 48)	Ración	62	365	22,630
TOTAL DE RACIONES ANUALES					1'942,530

[Firma]
Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

[Firma]
NICHOLAS CAJAS SORIO
ADMINISTRADOR
E.P. ICA

[Firma]
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

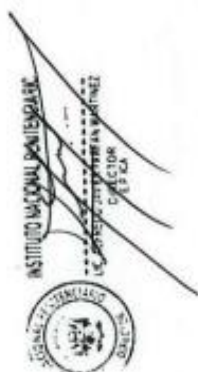
GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



7. RESULTADOS ESPERADOS

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

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



Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499



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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



8. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

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

9. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

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

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL LIMA
EQUIPO DE CONTROL DE ALIMENTOS
E.C.A.

Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

Lic. Carlos Osorio
ADMINISTRADOR
E.C.A.

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



- h) Verificar que el Personal de Seguridad del establecimiento penitenciario de Ica cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conforme al equipo de cocina del contratista, de acuerdo a la normativa de seguridad vigente. (Sistema de Registro Biométrico)
- i) Verificar que el contratista, cumpla con la cantidad y permanencia de su personal externo.
- j) Verificar que el contratista, deposite los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de las raciones alimenticias en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el centro de acopio principal de desechos sólidos del servicio de alimentación. El centro de acopio deberá ser un espacio aislado y cerrado, a fin de evitar la proliferación de gérmenes y vectores.
- k) Verificar que el Representante-Almacenero del Contratista porte su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.
- l) Verificar que el personal del contratista cuente con sus carnets de sanidad y constancias o certificados de capacitación actualizadas.
- m) Verificar que el contratista cumpla con realizar cada 02 meses acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, si fuese necesario extraordinariamente deberá implementar acciones de control de plagas según la ocasión debiendo expedirse el respectivo Certificado de desratización y desinsectación por la empresa que realizó el servicio.

9.5 La medición de los resultados se efectuará, verificando la distribución de la ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario, se da un horario estándar podría ser modificado por el beneficiario:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA

INTERNOS (AS)

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

PERSONAL INPE

DESAYUNO : 07:30 a 08:30 horas
ALMUERZO : 13:00 a 14:00 horas
CENA : 16.45 a 17:30 horas

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

[Firma]
ALFREDO AYERZA MARTINEZ
DIRECTOR GENERAL
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

[Firma]
Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

[Firma]
NICOLAS CALAS USONIO
ADMINISTRADOR
E.P. ICA

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



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

- 10.1 El costo de servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 10.2 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A1.
- 10.3 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- 10.4 Para el caso del abastecimiento del pan, la empresa deberá brindar todos los días a los comensales como parte de la alimentación, el contratista deberá abastecerse de dicho producto de una panadería ubicada dentro de la jurisdicción, que cuente con licencia de funcionamiento y certificados de PGH vigente.
- 10.5 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas como Norma Técnica Sanitaria para de Servicios de Alimentación Colectivos Resolución Ministerial 173- MINSa / 2021/ DIGESA entre otras.
- 10.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Ica de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 10.7 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos.
- 10.8 Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias:
 - Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva ("Norma Técnica Sanitaria para de Servicios de Alimentación Colectivos" Resolución Ministerial 173- MINSa / 2021/ DIGESA.
 - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad, debiendo el contratista realizarlo en coordinación con el Equipo de Control de Alimentos (ECA) y la ORLima, por lo menos 02 veces al año (01 cada 06 meses), con la finalidad de determinar su inocuidad (que la ración sea apta para consumo humano), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de las superficies vivas e inertes del servicio alimentario y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad INACAL, utilizando la norma nacional y/o internacional vigente. El costo será asumido íntegramente por el Contratista.
 - Las raciones alimenticias a elaborarse estarán descritas en la programación Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B del Anexo A1).
- 10.9 Que el contratista ingrese en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano para ello deberá presentar certificados de calidad, el Nutricionista del E. P. Ica verificará estos certificados de calidad dos veces al año, y posterior a ello enviará dichos certificados a la Unidad de Administración.
- 10.10 En cuanto al transporte de los alimentos crudos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. ICA
LIC. GINA ROSA BEJARANO HONORES
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499



Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

ADMINISTRACIÓN
E. P. ICA
LIC. GINA ROSA BEJARANO HONORES
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



- 10.11 El contratista deberá presentar las guías de remisión de alimentos, u otros documentos que verifiquen la cantidad de alimentos que ingresan al E.P. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.
- 10.12 Para la procedencia de las carnes y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimentarias, el Contratista deberá presentar certificados de calidad, u otro documento de verificación según corresponda:
- La carne de res, pollo, cerdo, etc. deberán ser frescos y/o congelados aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA, el Contratista remitirá el certificado de calidad y/o sanidad correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados; tales certificados deberán ser verificados por el Nutricionista del Establecimiento Penitenciario de Ica, para luego ser elevados por este a la Administración del E.P.
 - El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
 - Los productos alimenticios presentaran un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
 - Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 10.13 El contratista deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes relacionadas al servicio de alimentación.
- 10.14 Ante casos fortuitos que se puedan presentar en el abastecimiento de los insumos necesarios para la preparación del menú aprobado, el contratista solicitará por escrito ante las autoridades del penal, con el sustento respectivo, la modificación de la programación de menú, en cada oportunidad que el problema de desabastecimiento en el mercado se presente.
- 10.15 El Contratista deberá proporcionar, en cantidad suficiente y en óptimas condiciones los equipos electrónicos, muebles, enseres, menajes, utensilios y otros artículos necesarios para la elaboración de las raciones alimenticias; además el Contratista deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros, las conexiones de combustible deben recibir mantenimiento de manera constante.
- 10.16 La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario; pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.
- 10.17 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina – almacén (paredes, pisos, mayólicas, etc.), equipos y mobiliarios asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
- 10.18 El contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC y tipo K de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.
- 10.19 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:
- S/. 0.0248 E.P. ICA**
- Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del Valor Referencial.
- 10.20 El Contratista, una vez otorgada la buena pro, podrá contar con personal interno para cubrir el puesto de ayudante de cocina y/o ayudante de limpieza, según lo que disponga el Consejo Técnico Penitenciario del EP, para ello deberá presentar una Carta Simple dirigida al Director del E.P. Ica solicitando la cantidad de internos que necesita su empresa, conforme el número de personal requerido

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCIÓN REGIONAL LIMA
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499
Lic. Gina R. Bejarano Honores

NICOLAS CAJAS GARCIA
ADMINISTRADOR
E.P. ICA

OBSERVACION N° 9: Este colegiado conforme a las respuestas recibidas de los E.P. de Ica, Cañete y Chincha donde aclaran que, después de haberse realizado evaluación integral de la presente observación, se puede precisar que la misma no constituye propiamente una observación más por el contrario se trata de una consulta, por lo que se aclara al participante que, si se pondrá a disposición del contratista en cesión de uso, custodia y conservación los ambientes de cocina, equipos y almacén para la elaboración de alimentos y del acopio de los mismos siendo estos ambientes acordes para que el contratista cumpla con el servicio de alimentación. Asimismo, se señala que corresponde al contratista proceder a la fumigación y desinfección de los ambientes de cocina y de la implementación de los programas y protocolos de salubridad establecidas en la normativa del CODEX ALIMENTARIUS DEL PLAN HACCP entre otros esgrimidas por las entidades de DIGESA, SENASA, Ministerio de Salud entre otros.

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



(cuadro N° 01). Se contará con 20 días hábiles como plazo máximo, para contar con el Acta de Aprobación del Consejo Técnico Penitenciario, en caso exceda el tiempo, el contratista deberá completar el número de trabajadores con personal externo que cumplan los requerimientos que se solicitan.

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

- 10.21 El contratista mantendrá el número requerido de ayudantes de cocina y personal de limpieza (23 internos en total, incluido las personas con descanso físico semanal)
- 10.22 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores externos a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, antes del inicio de la ejecución contractual con la finalidad de poner de conocimiento al Personal de Seguridad del Establecimiento Penitenciario.
- 10.23 El Contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros a sus trabajadores que laboran en el servicio de alimentación. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 10.24 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa.

- Para los ayudantes de cocina y ayudantes de limpieza (internos) deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento.

- Para el personal externo del contratista (Nutricionista, Representante-Almacenero, Cocinero y otros), el Expediente contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Certificado Único Laboral para Jóvenes y/o Adultos (CERTUJOVEN, CERTIADULTO), copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia de Constancia o Certificados de capacitación para preparar desayuno, almuerzo y cena (cocinero) y los documentos del representante-almacenero; dichos documentos serán archivados en su respectivo folder o archivador según el caso, los mismos que servirán como antecedentes, sin la necesidad de actualizarlos acogiendo el Principio de economía (excepto el carnet sanitario, certificados de capacitación y en caso del nutricionista su habilidad profesional).

- 10.25 El contratista deberá remitir una copia de los documentos que se actualizan de cada uno de sus trabajadores (externos e internos) a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia (constancias de capacitación, carnet sanitario y en el caso del nutricionista, la habilidad profesional). Con respecto a los carnets sanitarios originales deberán permanecer bajo custodia del Representante- Almacenero del contratista.

- 10.26 El contratista debe contar con la participación de su personal: 01 Nutricionista (personal clave), 01 representante-almacenero, 01 cocinero y 01 asistente de comedor, dicho personal deberá cumplir de lunes a sábado, una jornada laboral ordinaria completa (08 horas) y los días domingos y feriados, bastará contar con la presencia de un cocinero en dicho horario.

- 10.27 El Personal clave y otro personal externo del contratista, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc) por otro de igual o superior condiciones requerido en los términos de referencia para lo cual, el contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Administración del Establecimiento Penitenciario para ser evaluado, con una anticipación de 72 horas al inicio de sus actividades, se exceptúa en casos de situaciones fortuitas; de cumplir con el perfil requerido, será comunicado al contratista y a la Dirección del establecimiento penitenciario. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al contratista, no autorizando el ingreso del personal reemplazante.

Cuando el contratista no cuente con personal requerido en los términos de referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal mínimo requerido, durante la ejecución del servicio.

- 10.28 Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCIÓN REGIONAL LIMA
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y LOGÍSTICA



Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

NICOLAS CALVO
ADMINISTRATIVO
E.P. ICA

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



- se disponga, y de la remuneración a su personal, conforme al D.S. N° 003-97-TR y DS 001-96-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.
- 10.29 El contratista en el caso que cuente con internos para las labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación deberá hacer entrega mensual al Área de Trabajo del Establecimiento Penitenciario, la copia del reporte de planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados, y el contrato respectivo de vinculación laboral.
- 10.30 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/redecillas para mujeres y delanteras impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo 02 juegos al año.
- 10.31 El contratista se compromete, durante su permanencia en las instalaciones del INPE, a que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume el Personal que comete el acto ilícito. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- 10.32 De detectarse el ingreso o salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigente, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta de Incautación o Decomiso.
- 10.33 El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Lima. Si en el término de siete (07) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- 10.34 El contratista realizará de manera trimestral (cada tres meses), acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo Certificado de Desratización y Desinsectación por la empresa que realizó el servicio.
- 10.35 El contratista cumplirá con lo prescrito en el Principio de Sostenibilidad ambiental y social, contemplado en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que "La contratación pública debe considerar criterios y prácticas que permitan contribuir tanto a la protección medioambiental como social y al desarrollo humano".

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCIÓN
LIC. GINA R. BEJARANO HONORES
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

11. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

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

Cantidad del personal propuesto

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



11.6 Personal de Limpieza (03 personas)

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

Perfil

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

12. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

12.1 Requisitos del postor

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

12.2 Recursos a ser provistos

12.2.1. Equipamiento

A. Equipamiento estratégico

Vehículos

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

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

Cámara Frigorífica

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

12.2.2. Infraestructura Estratégica

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

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

- Licencia de Funcionamiento
 - Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE del CODEX ALIMENTARIUS) vigente, otorgado por DIGESA – Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).
 - Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente
 - Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento y de Manipulación, vigente.
- (Los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
Lc. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
Lc. Nicolás Cajías Osorio
ADMINISTRADOR
E.P. ICA

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



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

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

12.2.3. Personal

A. Personal clave

Un (01) Nutricionista

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

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

12.2.4. Experiencia del Postor en la Especialidad

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

13. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

- 13.1 El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestralmente en temas referidos a los Principios Generales de Higiene (PGH), Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) entre otros temas relacionados al buen funcionamiento del servicio de alimentación. Dicha capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas.
- 13.2 Las capacitaciones deben efectuarse desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo a la conclusión de cada tema de capacitación, cuya copia será remitida al ECA del EP Ica y archivada por la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario².

14. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

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

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



- 14.3 El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.
- 14.4 Con respecto a las raciones alimenticias del Personal de Seguridad que hace guardia en los hospitales, el contratista deberá entregar las raciones alimenticias inocuas en condiciones adecuadas y seguras para su traslado (taper) al Alcalde de servicio del E.P. para su distribución respectiva.
- 14.5 En caso se presente intoxicación por los alimentos brindados por el contratista, este asumirá toda la responsabilidad y los gastos médicos que genere la intoxicación.

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCIÓN EJECUTIVA
LIC. GABRIEL TORRES SANCHEZ
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

15. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

La retribución total se efectuará en base a la propuesta Económica del Contratista, incluido el Impuesto General a las Ventas, de ser el caso, transporte, mano de obra y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de alimentación. La Entidad se obliga a pagar la contraprestación a el Contratista en soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

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

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

16. PENALIDADES:

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

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

NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
E.P. ICA

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



16.1.1. Penalidad por mora

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

17. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

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

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

P : Penalidad.

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

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

- b) En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 9.5 del **ANEXO "A"**, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

- c) En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebes, gorros y mandiles, según función que realice) la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

- d) En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas, o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios o incompletos, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar. La penalidad se aplicará

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL LIMA
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL LIMA
ADMINISTRACION
E.P. ICA

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



- h) Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- j) Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido. La Oficina Regional Lima, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Se aplicará la penalidad indicada en la fórmula, y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de contrato.

- k) Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal o quien haga sus veces, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
LIC. JUAN ROSA MARTÍNEZ
DIRECTOR EJECUTIVO



Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

NICOLAS CAJAS LUGANO
ADMINISTRADOR
EPI ICA

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- o) En el caso que el contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará a el Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL LIMA
LIC. GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do MIEMBRO C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

NICOLAS CAJAS OSORIO
ADMINISTRADOR
E.P. ICA

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

NOTA:

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

18. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

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

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

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

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

Día del Servidor Penitenciario : 12 de febrero
Día de la Madre : 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 al Director del EP la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista, dicho

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
LIC. GINA ROSA BEJARANO HONORES
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

ADMINISTRADOR
EP-ICA

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



adicional deberá figurar en la programación del menú en el día festivo, para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal.

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

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

19. IMPLEMENTACIÓN DE RECOMENDACIONES DE AUDITORIA (OCI)

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

Referencia:

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04

Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18

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

20. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.


NICOLAS CAJAS DE VILLO
ADMINISTRADOR
E.P. ICA


INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
LINA PINEDA JIMENEZ
DIRECTORA
E.P. ICA


Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



5. Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A - 1"; además deberá, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de la aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces, dentro de un plazo de (08) días hábiles, las cuales no podrá ser cambiado por ningún motivo, asimismo al no tener respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

Las raciones alimenticias deberán ajustarse a los requerimientos de energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; asimismo se elaborarán en base a los siguientes grupos de alimentos: mezcla láctea y derivados; carnes, vísceras, pescados, huevos, cereales, menestras, tubérculos, frutas y verduras; grasas y azúcares. A continuación, se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia:

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

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

NOTA:

- ✓ Se brindará frutas variadas de estación 02 veces por semana y ensalada de verduras de estación 03 veces por semana.
- ✓ Para la preparación de la alimentación diferenciada y adicionales alimenticios de programas y adultos mayores debe ingresar los insumos mediante documentos separados para su control respectivo y registro en su elaboración.
- ✓ Programar las opciones indicadas en desayuno, almuerzo y cena considerando la frecuencia establecida y alternando variedad de alimentos de acuerdo a la disponibilidad de insumos en el mercado.
- ✓ Se podría programar en el menú pescado una vez cada quincena de acuerdo a la disponibilidad.
- ✓ POA = Producto de Origen Animal.

OBSERVACION N° 15: Este colegiado conforme a las respuestas recibidas de los E.P. Ica y Cañete donde señalan **ACoger PARCIALMENTE** la observación, que únicamente se debe aceptar la variación de la utilización de algún producto alimenticio; que esta consignado en la combinación de la ración alimenticia de la población penal ante la comprobada escasez del insumo alimenticio, que esté debidamente motivada y sustentada, debiendo ser comunicado por parte del contratista a la administración del Establecimiento Penitenciario con anticipación.

OBSERVACION N° 17: Este colegiado conforme a las respuestas recibidas de los E.P. de Ica, Cañete donde señalan **ACoger** la observación, después de haber evaluado en forma integral la presente observación en referencia a que el postor observa que los insumos para los programas y adulto mayor de internos; ingresen al recinto penitenciario por separado, considerando tal requerimiento incongruente teniendo en cuenta que el objeto de la convocatoria es el servicio de alimentación y no la venta de insumos. Al respecto, podemos aducir que en base al principio de equidad, razonabilidad, congruencia y economía se acepta la observación.

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL INPE 24 X 48

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

NOTA:

- ✓ En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- ✓ Los productos cármicos para la preparación de los alimentos del personal de seguridad, deben presentar caracteres organolépticos de producto fresco no congelado apto para el consumo humano.

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


NICOLAS CALAS
ADMINISTRADOR
E.P. ICA


INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
LIC. ALFREDO JARAMILLA
DIRECTOR
E.P. ICA


Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



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

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

NOTA:

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

Característica de las Preparaciones Para Niños Según su Edad

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

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


NICOLAS CASCO
ADMINISTRADOR
E.P. ICA


INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
LIC. ROBERTO INVERNADO MARTINEZ
DIRECTOR
E.P. ICA


Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



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

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA POR RACION POR PREPARACION (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g CADA UNIDAD)	Varón 90 g Mujer 80 g
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA EVAPORADA (SOLA)	250 cc
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA EVAPORADA (CON CEREAL)	70 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o MACA o HABAS o QUINCHA	20 gr
	CAFE, COCOA, CEBADA	10gr
	MARGARINA	20 gr
	MERMELADA	20 gr
	MANJAR BLANCO	20 gr
	ACEITUNA	30 gr
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 gr
	POLLO, PAVITA, RES (PICADO PARA GUISOS), NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	180 gr
	POLLO, PAVITA, RES (PICADO PARA MENESTRA), NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	60 gr
	MENUDENCIA DE POLLO O RES PARA GUISO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON, MONDONGO, BOFE, SANGRECITA - NO PATA, NO ESPINAZO, NO CABEZA, PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr
	HUEVO DE GALLINA	55 gr
ALMUERZO	ARROZ SUPERIOR	150 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	70 gr
	FIDEOS TALLARIN	125 gr
	MENESTRAS	80 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICION)	150 gr
	PAPA EN MENESTRAS	100 gr
	PAPA EN PICANTES	200 gr
	FRUTAS	150 gr
	VERDURAS VARIADAS ENSALADA O SARZAS	50 gr
	VERDURAS VARIADAS SOPAS ALMUERZO	150 gr
	RES, POLLO, PAVITA, PESCADO PARA SOPA PICADO (NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	60 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, PATA, MOLLEJA Y CORAZON)	60 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE PARA SOPA	100 gr
	VERDURAS VARIADAS SOPAS	100 gr
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA, ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr
CENA	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OGAS, MAIZ, YUCA, O FRUTA DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	40 gr
	ACEITE (ARROZ)	7 cc
	ACEITE (GUISOS)	5 cc
	AZUCAR (DESAYUNO)	15 gr
	AZUCAR (INFUSION DE ALMUERZO)	15 gr
OTROS	AZUCAR MAZAMORRA	20 gr
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	

Nota:

- ✓ La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
- ✓ Pírrado 02 veces a la semana de manera obligatoria
- ✓ La menestra debe llevar papa y producto de origen animal.
- ✓ Se podrá incluir alimentos solo los complementarios no contemplados en el presente cuadro respetando el aporte de macronutrientes y de calorías establecidos para cada comensal.
- ✓ Se tendrá en consideración la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos en el mercado para su inclusión en los menús respetando la estructura de costos

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



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

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/gr)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	Varón 90 gr. Mujer 80 gr.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA EVAPORADA (SOLA)	250 cc
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA EVAPORADA (CON CEREAL)	125 cc
	AVENA, QUINUA, KIWICHA, HARINA DE SOYA, HARINA DE MACA, HARINA DE HABAS, SIETE SEMILLAS	70 cc
	TAMAL SIN PANCA	30 cc
	POLLO DESHILACHADO	150 gr
	ACEITUNA	100 gr
	CONSERVA DE PESCADO	60 gr
	QUESO	60 gr
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	90 gr
	HUEVO DE GALLINA TORTILLA	120 gr.
	PALTA	60 gr.
	PALTA	100 gr.
ALMUERZO	SOPIA O ENTRADA	
	POLLO O RES CON HUESO	120 gr.
	POLLO O RES SIN HUESO	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN - NO PATA, NO ESPINAZO)	100 gr.
	PESCADO Y/O MARISCOS	60 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ SUPERIOR	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO	100 gr.
	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO	140 gr.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	170 gr.
	POLLO SIN HUESO	150 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	180 gr.
	MENUDENCIA DE RES	150 gr.
	ARROZ SUPERIOR (GUARNICION)	170 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISO)	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUISO)	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO o PLATANO (GUARNICION)	150 gr.
	PAPA PICADA (GUISO PICANTE)	250 gr.
	OLLUCO (GUISO PICANTE)	250 gr.
	FRUTA	150 gr.
	VERDURAS ENSALADAS o SARZAS	100 gr.
	ARROZ, TRIGO, MAIZ MORADO, HARINA DE TRIGO, HARINA DE CAMOTE, MAIZENA, SEMOLA, ETC. (POSTRE)	40 gr.
CENA	RES o POLLO SIN HUESO	130 gr.
	RES o POLLO CON HUESO	150 gr.
	ARROZ SUPERIOR	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICION, PICADO EN SOPA)	150 gr.
	VERDURAS VARIADAS EN SOPA o FRUTAS VARIADAS EN POSTRE	100 gr.
OTROS	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORION, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	ACEITE (ARROZ)	7 cc.
	ACEITE (GUISO)	5 cc.
	ACEITE PARA FRITURA	15 cc.
	AZUCAR (DESAYUNO O INFUSION O CENA)	20
	AZUCAR, CHANCACA (POSTRE)	30
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ESENCIAS, ETC	

Nota: -

- ✓ La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana. PRIORIZANDO EL USO DE POLLO Y PESCADO FRESCO NO CONGELADO PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD.
- ✓ Se podrá incluir otros alimentos que son de características complementarias no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de calorías establecidos para cada comensal.
- ✓ Se tendrá en consideración la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos en el mercado para su inclusión en los menús respetando la estructura de costos

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



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

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

Página 25 de 28

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



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

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

Página 25 de 28

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



FORMATO N° A

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

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
LIC. ALFREDO JAVIER MARTINEZ
DIRECTOR
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA

NUTRICIONISTA ORL
CND 1400

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



FORMATO N° B

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

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION E.P. ICA
Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION E.P. ICA
Lic. Nicolas Gauscosorio
ADMINISTRADOR E.P. ICA

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 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.

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

ITEM 2



TERMINOS DE REFERENCIA

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

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

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



2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

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

4. ANTECEDENTES

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



5. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

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

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

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
CAÑETE	INTERNOS	Ración	3200	365	1,168,000
	INTERNOS DE PROGRAMAS	Ración	200	365	73,000
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	60	365	21,900
TOTAL DE RACIONES ANUALES					1,262,900

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

7. RESULTADOS ESPERADOS

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

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



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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

8. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

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

9. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

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

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

9.3 El Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

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

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

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

INTERNOS

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

PERSONAL INPE

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



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

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

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

- 10.1 El costo de servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

OBSERVACION N° 7: Este colegiado conforme a la respuesta recibida del E.P. Cañete donde señala **ACoger** la observación formulada por el participante, tiene coherencia y razonabilidad. Por ende, se indica que será hasta las 17:30 horas máximo.

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

- 10.2 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A1.
- 10.3 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- 10.4 Para el caso del abastecimiento del pan, la empresa deberá brindar todos los días a los comensales como parte de la alimentación, el contratista deberá abastecerse de dicho producto de una panadería ubicada dentro de la jurisdicción, que cuente con licencia de funcionamiento y certificados de PGH vigente.
- 10.5 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas como Norma Técnica Sanitaria para de Servicios de Alimentación Colectivos Resolución Ministerial 173- MINSa / 2021/ DIGESA entre otras.
- 10.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Cañete de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 10.7 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos.
- 10.8 Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:
- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva ("Norma Técnica Sanitaria para de Servicios de Alimentación Colectivos" Resolución Ministerial 173- MINSa / 2021/ DIGESA.
 - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad, debiendo el contratista realizarlo en coordinación con el Equipo de Control de Alimentos (ECA) y la ORLima, por lo menos 02 veces al año (01 cada 06 meses), con la finalidad de determinar su inocuidad (que la ración sea apta para consumo humano), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de las superficies vivas e inertes del servicio alimentario y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad INACAL, utilizando la norma nacional y/o internacional vigente. El costo será asumido íntegramente por el Contratista.
 - Las raciones alimenticias a elaborarse estarán descritas en la programación Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B del Anexo A1).
- 10.9 Que el contratista ingrese en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano para ello deberá presentar certificados de calidad, para ello el Administrador del E.P. Cañete deberá enviar estos certificados de calidad a la Unidad de Administración dos veces al año para la verificación correspondiente de dichos documentos.
- 10.10 En cuanto al transporte de los alimentos crudos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.
- 10.11 El contratista deberá presentar las guías de remisión de alimentos, y en casos excepcionales otros documentos que verifiquen la cantidad de alimentos que ingresan al E.P. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.
- 10.12 Para la procedencia de las carnes y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimentarias, el Contratista deberá presentar certificados de calidad o guías de remisión según corresponda:

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

- La carne de res, pollo, cerdo, etc. deberán ser frescos y/o congelados aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA, el Contratista remitirá el certificado de calidad y/o sanidad correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Cañete.
- El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D.S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- Los productos alimenticios presentaran un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

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



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

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

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

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

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



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

S/. 0.0148

E.P. Cañete

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

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

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



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



1. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

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

Cantidad del personal propuesto

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

11.1 Personal externo: Un profesional Nutricionista (*) clave

Perfil

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

11.2 Personal externo: Un Representante-Almacenero

Perfil

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



11.3 Personal externo: Un (01) Cocinero

Perfil

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



11.4 Personal externo: Un (01) Ayudante de Cocina

Perfil

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

11.5 Ayudante de cocina: (15 personas)

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

Perfil

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

11.6 Personal de Limpieza (03 personas)

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

OBSERVACION N° 20: Este colegiado conforme a las respuesta recibida del E.P. Cañete donde señalan **ACoger** la observación, después de haber evaluado en forma integral la presente observación, se precisa que, el participante solicita suprimir el término "Estudios Técnicos", toda vez que no se precisa para el representante - almacenero, que estudios se requiere y teniendo en cuenta que la función de representante-almacenero no resulta ser una labor compleja ni tampoco especializada y en base al principio de razonabilidad, se suprime el termino de Estudios Técnicos en referencia del Representante-Almacenero lo que será incluido en las bases integradas.

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

Perfil

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

12. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

12.1 Requisitos del postor

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

12.2 Recursos a ser provistos

12.2.1. Equipamiento

A. Equipamiento estratégico

Vehículos

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

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

12.2.2. Infraestructura Estratégica

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

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

- Licencia de Funcionamiento
- Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE del CODEX ALIMENTARIUS) vigente, otorgado por DIGESA – Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento y de Manipulación, vigente.
(Los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).

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

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

c) **Cámara Frigorífica**

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

12.2.3. Personal

A. Personal clave

Un (01) Nutricionista

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

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



12.2.4. Experiencia del Postor en la Especialidad

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

13. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

- 13.1 El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestralmente en temas referidos a los Principios Generales de Higiene (PGH), Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) entre otros temas relacionados al buen funcionamiento del servicio de alimentación. Dicha capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas.
- 13.2 Las capacitaciones deben efectuarse desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo a la conclusión de cada tema de capacitación, cuya copia será remitida al ECA del EP Cañete y archivada por la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario².



14. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

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

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

15. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.



La retribución total se efectuará en base a la propuesta Económica del Contratista, incluido el Impuesto General a las Ventas, de ser el caso, transporte, mano de obra y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de alimentación. La Entidad se obliga a pagar la contraprestación a el Contratista en soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

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

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



16. PENALIDADES:

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

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

16.1.1. Penalidad por mora

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

17. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

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

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

P : Penalidad.

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



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

- b) En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 9.5 del **ANEXO "A"**, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.



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

- c) En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebes, gorros y mandiles, según función que realice) la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días



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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días



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

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- h) Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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



- j) Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido. La Oficina Regional Lima, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Se aplicará la penalidad indicada en la fórmula, y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de contrato.



- k) Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal o quien haga sus veces, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.



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

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.



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

- o) En el caso que el contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará a el Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

NOTA:

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



18. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

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

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

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

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

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



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

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

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

19. IMPLEMENTACIÓN DE RECOMENDACIONES DE AUDITORIA (OCI)

El contratista deberá indicar la unidad vehicular que se utilizará para el cumplimiento del servicio, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

conducir adecuado al tipo de vehículo que realizará la prestación del servicio, asimismo el contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.

Referencia:

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04

Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18

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

20. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION
Alcides Manuel Chanca Espinoza
Establecimiento Penitenciario - CAJETE
DIRECTOR

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DIRECCION
José A. Zúñiga Pacheco
Administrador General
CAJETE

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 kilocalorías y de las internas será no menor a 2,000 kilocalorías para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día, respectivamente.
2. De corresponder el Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica.
3. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos, niños y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNO:

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



PERSONAL INPE:

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

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

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	Del 10 al 15 % del VCT.	Del 15 % al 30 % del VCT.	Del 55% al 75% del VCT.
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 364.5 Kcal.	DE 364.5 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,336.5 Kcal. A 1,822.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g A 91 g.	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 456 g.



PERSONAL INPE MASCULINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15% al 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 825 Kcal.	DE 1,513 Kcal. A 2,063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 516 g.

PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15% al 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1,265 Kcal. A 1,725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g A 86 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 316 g. A 431 g.

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

5. Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A - 1"; además deberá, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. La programación de menú, de no cumplir con las consideraciones antes mencionadas será materia de observación, que será notificado al contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. CAÑETE. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

Las raciones alimenticias deberán ajustarse a los requerimientos de energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; asimismo se elaborarán en base a los siguientes grupos de alimentos: lácteos y derivados; carnes, vísceras, pescados y huevos; cereales, menestras y tubérculos; frutas y verduras; grasas y azúcares. Si durante la ejecución del servicio, no existiera disponibilidad de un alimento, el contratista deberá informar y solicitar con el debido sustento (reportes acreditados de entidades públicas o empresas privadas sobre el desabastecimiento) el cambio solo de la preparación donde falta el alimento. A continuación, se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia:



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

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



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

DESAYUNO:

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

ALMUERZO:

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

CENA:

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

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

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

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

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

DESAYUNO:

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

ALMUERZO:

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

CENA:

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



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



Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 g.
	FLUIDA DE VACA O	250 cc
	LECHE EVAPORADA (SOLA) o MEZCLA LACTEA	125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	70 gr.
	AVENA o QUINUA	20 gr.
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	20 gr.
	MARGARINA	15 gr.
	MERMELADA	20 gr.
	ACEITUNA	20 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	20 gr.
	MANJAR BLANCO	20 gr.
	QUESO	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 gr.
	RES CON HUESO	150 gr.
	POLLO CON HUESO	150 gr.
	CERDO CON HUESO	160 gr.
	PESCADO (SIN VISERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	140 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	70 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	150 gr.
	SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	100 gr.
	FRUTAS SEGUN ESTACION	150 gr.
	VERDURAS	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	50 gr.
	RES CON HUESO	100 gr.
	POLLO CON HUESO	100 gr.
	PESCADO (SIN VISERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	120 gr.
	TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)	60 gr.
	FIDEO TALLARIN	100 gr.
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLO)	100 gr.
	PAPA o YUCA O CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (EN PICANTES)	50 gr.
	VERDURAS	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTA DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
OTROS	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	60 gr.
	ACEITE(ARROZ)	7cc
OTROS	ACEITE(GUIO)	5cc
RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA (cc/g)
OTROS	AZUCAR(DESAYUNO)	15gr.
	AZUCAR(INFUSIONES)	15gr.
	AZUCAR(MAZAMORRA)	20gr.
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	Cantidad suficiente

OBSERVACION N° 23: Este colegiado conforme a las respuesta recibida del E.P. Cañete donde señalan **ACoger PARCIALMENTE** la observación, Que, únicamente se debe aceptar la variación de la utilización de algún producto alimenticio; que esta consignado en el cuadro de la población penal ante la comprobada escasez del insumo alimenticio en el mercado, que esté debidamente motivada y sustentada, debiendo ser comunicado por parte del contratista a la administración del establecimiento penitenciario con anticipación.

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

FORMATO N° A

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



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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

- 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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

FORMATO N° B

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



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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL



TERMINOS DE REFERENCIA

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

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

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

2. FINALIDAD PÚBLICA:

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

3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

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

4. ANTECEDENTES:

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

5. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

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

6. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según detaller:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
CHINCHA	INTERNOS	Ración	3,250	365	1'185,250
	INTERNOS DE PROGRAMAS	Ración	210	365	76,650
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	80	365	29,200
	TOTAL DE RACIONES ANUALES				1'292,100

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

7. RESULTADOS ESPERADOS

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

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


Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499


Lic. G. Torres Sanchez
ADMINISTRADOR
EP. CHINCHA




Lic. Arturo O. Diaz Altaga
DIRECTOR
EP. CHINCHA



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

Página 2 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

8. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

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

9. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

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

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

9.3 El Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

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

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

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

Página 3 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

cocina del contratista, de acuerdo a la normativa de seguridad vigente. (Sistema de Registro Biométrico)

- i) Verificar que el contratista, cumpla con la cantidad y permanencia de su personal externo.
- j) Verificar que el contratista, deposite los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de las raciones alimenticias en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el centro de acopio principal de desechos sólidos del servicio de alimentación. El centro de acopio deberá ser un espacio aislado y cerrado, a fin de evitar la proliferación de gérmenes y vectores.
- k) Verificar que el Representante-Almacenero del Contratista porte su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.
- l) Verificar que el personal del contratista cuente con sus caméts de sanidad y constancias o certificados de capacitación actualizadas.
- m) Verificar que el contratista cumpla con realizar cada 02 meses acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, si fuese necesario extraordinariamente deberá implementar acciones de control de plagas según la ocasión debiendo expedirse el respectivo Certificado de desratización y desinsectación por la empresa que realizó el servicio.
- n) Se proyectará de forma opcional, según las posibilidades la aplicación del Formato N° C de evaluación de prácticas de BPM y PHS, con el objeto de mejorar el servicio de alimentación en el E. P. Chíncha.

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

INTERNOS (AS)

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

PERSONAL INPE

DESAYUNO : 07:30 a 08:15 horas
ALMUERZO : 12:30 a 14:00 horas
CENA : 16.45 a 17:30 horas

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

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

Página 4 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

- 10.1 El costo de servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 10.2 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A1.
- 10.3 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- 10.4 Para el caso del abastecimiento del pan, la empresa deberá brindar todos los días a los comensales como parte de la alimentación, el contratista deberá abastecerse de dicho producto de una panadería ubicada dentro de la jurisdicción, que cuente con licencia de funcionamiento y certificados de PGH vigente.
- 10.5 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas como Norma Técnica Sanitaria para de Servicios de Alimentación Colectivos Resolución Ministerial 173- MINSA / 2021/ DIGESA entre otras.
- 10.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Chíncha de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 10.7 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos.
- 10.8 Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:
- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva ("Norma Técnica Sanitaria para de Servicios de Alimentación Colectivos" Resolución Ministerial 173- MINSA / 2021/ DIGESA).
 - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad, debiendo el contratista realizarlo en coordinación con el Equipo de Control de Alimentos (ECA) y la ORLima, por lo menos 02 veces al año (01 cada 06 meses), con la finalidad de determinar su inocuidad (que la ración sea apta para consumo humano), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de las superficies vivas e inertes del servicio alimentario y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad INACAL, utilizando la norma nacional y/o internacional vigente. El costo será asumido íntegramente por el Contratista.
 - Las raciones alimenticias a elaborarse estarán descritas en la programación Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B del Anexo A1).
- 10.9 Que el contratista ingrese en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano para ello deberá presentar certificados de calidad, para ello el Administrador del E. P. Chíncha deberá enviar estos certificados de calidad a la Unidad de Administración dos veces al año para la verificación correspondiente de dichos documentos.
- 10.10 En cuanto al transporte de los alimentos crudos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.


Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499


Lic. Luis G. Torres Sánchez
ADMINISTRADOR
E.P. CHINCHA


Lic. Aníbal C. Díaz Alago
DIRECTOR
E.P. CHINCHA

- 10.11 El contratista deberá presentar las guías de remisión de alimentos, y en casos excepcionales otros documentos que verifiquen la cantidad de alimentos que ingresan al E.P. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.
- 10.12 Para la procedencia de las carnes y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimentarias, el Contratista deberá presentar certificados de calidad, guías de remisión u otro documento de verificación según corresponda:
- La carne de res, pollo, cerdo, etc. deberán ser frescos y/o congelados aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA, el Contratista remitirá el certificado de calidad y/o sanidad correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Chincha.
 - El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040- 2001- PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
 - Los productos alimenticios presentaran un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
 - Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 10.13 El contratista deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes relacionadas al servicio de alimentación.
- 10.14 Ante casos fortuitos que se puedan presentar en el abastecimiento de los insumos necesarios para la preparación del menú aprobado, el contratista solicitará por escrito ante las autoridades del penal, con el sustento respectivo, la modificación de la programación de menú, en cada oportunidad que el problema de desabastecimiento en el mercado se presente.
- 10.15 El Contratista deberá proporcionar, en cantidad suficiente y en óptimas condiciones los equipos electrónicos, muebles, enseres, menajes, utensilios y otros artículos necesarios para la elaboración de las raciones alimenticias; además el Contratista deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros, las conexiones de combustible deben recibir mantenimiento de manera constante.
- 10.16 La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario; pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.
- 10.17 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina – almacén (paredes, pisos, mayólicas, etc.), equipos y mobiliarios asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
- 10.18 El contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC y tipo K de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.
- 10.19 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:

S/. 0.0199 E.P. Chincha

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

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

Página 6 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

completar el número de trabajadores con personal externo que cumplan los requerimientos que se solicitan.

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

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


Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499


Lic. Luis G. Torres Sanchez
REPRESENTANTE-ALMACENERO
EP CHINCHA


Lic. Arturo Díaz Alagón
DIRECTOR
EP CHINCHA

Página 7 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

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

11. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

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

Cantidad del personal propuesto

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

Página 5 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

11.1 Personal externo: Un profesional Nutricionista (*) clave

Perfil

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

11.2 Personal externo: Un Representante-Almacenero

Perfil

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

11.3 Personal externo: Un (01) Cocinero

Perfil

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

11.4 Personal externo: Asistente de Comedor de seguridad externa

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

11.5 Ayudante de cocina: (20 personas)

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

Perfil

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

11.6 Personal de Limpieza (03 personas)


Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499


Lic. Luis G. Torres Sanchez
ADMINISTRADOR
E.P. CHINCHA


Lic. Anuro Díaz Alagía
DIRECTOR
E.P. CHINCHA

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

Perfil

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

12. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

12.1 Requisitos del postor

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

12.2 Recursos a ser provistos

12.2.1. Equipamiento

A. Equipamiento estratégico

Vehículos

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

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

Cámara Frigorífica

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

12.2.2. Infraestructura Estratégica

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

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

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

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

Página 10 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

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

12.2.3. Personal

A. Personal clave

Un (01) Nutricionista

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

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

12.2.4. Experiencia del Postor en la Especialidad

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

13. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

- 13.1 El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestralmente en temas referidos a los Principios Generales de Higiene (PGH), Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) entre otros temas relacionados al buen funcionamiento del servicio de alimentación. Dicha capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas.
- 13.2 Las capacitaciones deben efectuarse desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo a la conclusión de cada tema de capacitación, cuya copia será remitida al ECA del EP Chíncha y archivada por la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario².

14. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

- 14.1 La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.
- 14.2 El contratista asumirá el costo de los análisis que determinen las condiciones higiénicas sanitarias de las superficies vivas e inertes del servicio alimentario y el muestreo al azar de las raciones preparadas realizados en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad INACAL (02 veces al año).
- 14.3 El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará,

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

15. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

La retribución total se efectuará en base a la propuesta Económica del Contratista, incluido el Impuesto General a las Ventas, de ser el caso, transporte, mano de obra y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de alimentación. La Entidad se obliga a pagar la contraprestación a el Contratista en soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

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

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

16. PENALIDADES:

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

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

16.1.1. Penalidad por mora

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

Página 12 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

17. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

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

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

P : Penalidad.

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

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

- b) En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 9.5 del **ANEXO "A"**, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

- c) En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice) la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.


Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499


Lc. L.P. Torres Sánchez
ADMINISTRADOR
E.P. CHINCHA




Lc. Anub O. Datz Allaga
DIRECTOR
E.P. CHINCHA



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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- h) Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Página 14 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- j) Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido. La Oficina Regional Lima, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Se aplicará la penalidad indicada en la fórmula, y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de contrato.

- k) Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal o quien haga sus veces, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

Página 15 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- o) En el caso que el contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará a el Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

Página 16 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

NOTA:

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

18. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

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

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

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

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

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

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

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

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

19. IMPLEMENTACIÓN DE RECOMENDACIONES DE AUDITORIA (OCI)

El contratista deberá indicar la unidad vehicular que se utilizará para el cumplimiento del servicio, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de

Página 17 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

conducir adecuado al tipo de vehículo que realizará la prestación del servicio, asimismo el contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.

Referencia:

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04

Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18

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

20. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.


Lic. Arturo O. Díaz Alagá
DIRECTOR
E.P. CHINCHA


Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499


Lic. Lina G. Torres Sánchez
ADMINISTRADOR
E.P. CHINCHA

Página 18 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

ANEXO A

**CARACTERISTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS
PARA EL E.P. CHINCHA**

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,400 kilocalorías y de las internas será no menor a 2,000 kilocalorías para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día, respectivamente.
2. De corresponder el Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica.
3. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNO(A):

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

PERSONAL INPE:

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

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

INTERNO(A):

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

PERSONAL INPE:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15% al 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 825 Kcal.	DE 1,513 Kcal. A 2,063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 516 g.

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 la aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces, dentro de un plazo de (08) días hábiles, las cuales no podrá ser cambiado por ningún motivo, asimismo al no tener respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

Las raciones alimenticias deberán ajustarse a los requerimientos de energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; asimismo se elaborarán en base a los siguientes grupos de alimentos: mezcla láctea y derivados; carnes, vísceras, pescados, huevos, cereales, menestras, tubérculos, frutas y verduras; grasas y azúcares. A continuación, se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A)

	COMBINACIONES	FRECUENCIA
DESAYUNO	1. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, SEMOLA, POLENTA, KWICHA, SIETE SEMILLAS (INCLUIDO LA LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA EVAPORADA) + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG	2 VECES POR SEMANA
	2. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, HARINA DE HABAS, SEMOLA, POLENTA, KWICHA, SIETE SEMILLAS (CON O SIN FRUTA INCLUIDO) + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG	3 VECES POR SEMANA
	3. CAFÉ, COCOA O CEBADA + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG	2 VECES POR SEMANA
ALMUERZO	1. SEGUNDO (Cereal + Menestra + Tubérculo + POA (menudencia de pollo) + ENSALADA + INFUSION	2 VECES POR SEMANA
	2. SEGUNDO (Cereal + Menestra + Tubérculo + POA (pollo picado) + ENSALADA + INFUSION	1 VEZ POR SEMANA
	3. SEGUNDO (Cereal + POA presado + Tubérculo) + FRUTA + INFUSION	2 VECES POR SEMANA
	4. SEGUNDO O SOPA (Cereal + Leguminosas + Tubérculo + POA en trozo o menudencia de res) + ENSALADA o FRUTA + INFUSION	2 VECES POR SEMANA
CENA	1. SOPAS (Cereal + Tubérculo + POA picado o menudencia de pollo + Verduras)	6 VECES POR SEMANA
	2. MAZAMORRA (Cereal + Leche evaporada o mezcla láctea Evaporada) + PAN (01 UNIDAD)	1 VEZ POR SEMANA

NOTA:

- ✓ Se brindará frutas variadas de estación 02 veces por semana y ensalada de verduras de estación 03 veces por semana.
- ✓ Para la preparación de la alimentación diferenciada y adicionales alimenticios de programas y adultos mayores debe ingresar los insumos mediante documentos separados para su control respectivo y registro en su elaboración.
- ✓ Programar las opciones indicadas en desayuno, almuerzo y cena considerando la frecuencia establecida y alternando variedad de alimentos de acuerdo a la disponibilidad de insumos en el mercado.
- ✓ Se brindará 02 veces a la **quincena** pescado obligatorio
- ✓ POA = Producto de Origen Animal.

Página 20 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DE SEGURIDAD

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

NOTA:

- ✓ En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- ✓ Los productos cárnicos para la preparación de los alimentos del personal de seguridad, deben presentar caracteres organolépticos de producto fresco no congelado apto para el consumo humano.

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

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

Nota:

- ✓ La rotación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
- ✓ Presado (2 veces a la semana de manera obligatoria)
- ✓ La menestra debe llevar papa y producto de origen animal (no lonja, no pata, no cabeza, no carcasa o hueso).
- ✓ Se podrá incluir alimentos solo los complementarios no contemplados en el presente cuadro respetando el aporte de macronutrientes y de calorías establecidos para cada comensal.
- ✓ Se tendrá en consideración la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos en el mercado para su inclusión en los menús respetando la estructura de costos.

Página 22 de 27

OBSERVACION N° 11: Este colegiado conforme a las respuestas recibidas de los E.P. Ica y Cañete donde señalan **ACoger PARCIALMENTE** la observación, aceptándose únicamente la variación de la utilización de algún producto alimenticio; que esta consignado en el cuadro de la población penal, con su respectivo sustituto alimenticio de iguales o superiores cantidades de macronutrientes y calorías, ante la escases en el mercado del insumo alimenticio, que esté debidamente motivada y sustentada, debiendo ser comunicado por parte del contratista a la administración del establecimiento penitenciario con la debida anticipación.

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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

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

Nota:

- ✓ La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana, PRIORIZANDO EL USO DE POLLO Y PESCADO FRESCO NO CONGELADO PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD.
- ✓ Se podrá incluir otros alimentos que son de característica complementarios no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de calorías establecidos para cada comensal.
- ✓ Se tendrá en consideración la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos en el mercado para su inclusión en los menús respetando la estructura de costos

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

FORMATO N° A

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

Carla A.
Lic. Arturo D. Diaz Alagui
DIRECTOR
E.P. CHINCHA

Carla R. Bejarano Honores
Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
CNP 1499

Luis G. Torres Sanchez
Lic. Luis G. Torres Sanchez
ADMINISTRADOR
E.P. CHINCHA

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

FORMATO N° B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DEL E.P. CHINCHA**

MENU N°

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

- 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 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.

Página 25 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

FORMATO N° C

ACTA PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA DEL E.P. CHINCHA				
CONTRATISTA:				
RESPONSABLE DEL SERVICIO DE ALIMENTACION:				
N° DE MANIPULADORES:				
FORMA DE SERVICIO:				
ASPECTOS A EVALUAR		VALOR O PUNTAJE	VERIFICADOR 1	VERIFICADOR 2
Si cumple con el aspecto exatado se le consigna la totalidad del valor.				
Si no cumple, se le consigna valor cero(0). No consignar valores intermedios				
DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA				
1	Ubicado lejos de contaminación y zonas con malos olores.	2		
2	Exclusividad de los ambientes destinados a los alimentos.	4		
3	Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados.	2		
4	Paredes, techos y pisos de materiales fáciles de higienizar y limpios.	2		
5	Mobiliario de material resistente, en buen estado de conservación y limpieza.	2		
SUB TOTAL I:		12		
DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS				
6	Abastecimiento suficiente de agua segura.	4		
7	Eliminación adecuada de aguas residuales.	4		
8	Basura bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa) de eliminación diaria.	4		
9	SS.HH. Bien ubicados, limpios, operativos y con implementos para el lavado de manos (agua potable, jabón y escobilla para uñas).	4		
10	Ausencia de insectos, de indicios de roedores y de otros animales.	4		
SUB TOTAL II:		20		
DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)				
I.- BPM EN EL PROCESO DE ELABORACION DE ALIMENTOS				
A RECEPCION				
11	Alimentos de proveedores autorizados. (documentado)	4		
12	Medio de transporte cerrado, limpio y exclusivo para alimentos.	4		
13	Productos frescos con características de calidad (organolépticas)	4		
14	Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frío.	4		
15	Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado.	4		
16	Inspección sanitaria de alimentos por personal calificado.	2		
B ALMACENAMIENTO				
17	Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado.	4		
18	Alimentos secos sobre tarimas o similares.	4		
19	Aplica cadena de frío en conservación de alimentos perecibles.	4		
20	Aplica principio de rotación de stock (PEPS primero en entrar, primero en salir)	4		
C PREPARACION				
21	Ambiente de cocina limpia y desinfectada	2		
22	Agua segura para preparar alimentos (cloro residual 0.5 ppm).	4		
23	Se aplica flujo lineal (recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa, preparación final, servicio).	4		
24	No existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilio, manipulador, etc.).	4		
25	Aplica cadena de frío en la conservación de alimentos perecibles.	4		
26	Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 70°C.	4		
27	Laven y desinfecten las frutas y las verduras de tallo corto de consumo directo (crudos).	4		
II.- SERVIDO DE LOS ALIMENTOS				
28	El menaje, vajilla, cubiertos, vasos, deben estar en buen estado de conservación e higiene, los de material de vidrio o similares, deben estar íntegros.	2		
29	El mobiliario y mantelería deben estar en buen estado de conservación e higiene.	2		
III.- TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO				
30	El vehículo debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos.	4		
31	Los procesos, frecuencias y responsables de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos, deben contemplarse en el programa de higiene y saneamiento del servicio de alimentación. (constatar con su manual de PHIS).	2		
IV.- DE LOS MANIPULADORES				
32	Ausencia de signos de enfermedad (heridas, tos, estornudos).	4		
33	Usan uniforme: mandil, gorro (que cubra todo el cabello) de color claro y limpio.	2		
34	Manos limpias sin joyas, uñas limpias, cortas y sin esmalte.	4		

Página 26 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

35	Aplican principios de higiene en la manipulación de alimentos.	4			
36	Reciben capacitaciones continuas. (documentado)	4			
		SUB TOTAL III:	92		
PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)					
I.- PRACTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					
37	Equipos de material inocuo, desmontables, limpios y desinfectados.	2			
38	Ambiente para utensilios de distribución de alimentos limpios y de uso exclusivo.	2			
39	Mobiliario y utensilios para distribución de alimentos limpio y desinfectado.	2			
40	El PHS debe considerar la renovación, mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos (evidenciar en el manual).	4			
II.- PREVENCIÓN Y CONTROL DE VECTORES					
41	El PHS, contempla medidas preventivas y de control, descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de esta actividad.	2			
42	El establecimiento cuenta con medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración.	2			
43	Los productos químicos y biológicos se guardan bajo estrictas medidas de seguridad.	2			
		SUB TOTAL IV:	16		
		TOTAL GENERAL:	140		
PUNTAJE ACUMULADO: TOTAL I + TOTAL II + TOTAL III + TOTAL IV					
< 50% = de 0 a 69 PUNTOS		NO ACEPTABLE	ROJO	CALIFICACION	
50% A 75% = de 70 a 100 PUNTOS		REGULAR	AMARILLO	COLOR DISINTIVO	
> 75% = de 100 a 140 PUNTOS		ACEPTABLE	VERDE	FECHA DE VISITA	

NOTA

- Este formato se utilizará para realizar las supervisiones o verificaciones del Servicio de alimentación colectiva que brinda el CONTRATISTA.
- Los aspectos a evaluar son los mismos que considera la NTS N° 173-MINSA/20231/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.

Signature and Stamp:

[Signature]
Lic. Arturo O. Diaz Alago
DIRECTOR
E.P. CHINCHA

[Signature]
Lic. Gina R. Bejarano Honores
NUTRICIONISTA ORL
C.N.P. 1499

[Signature]
Lic. Luis G. Torres Sanchez
ADMINISTRADOR
E.P. CHINCHA

Stamp: INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO, OFICINA REGIONAL LIMA, ADMINISTRACIÓN, CHINCHA

Página 27 de 27

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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 1) e (ITEM 2 - PAQUETE)

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p>Requisitos: El postor debe tener como actividad económica según el RUC: denominación en ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.</p> <p>Importante <i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> <p>Acreditación: Con copia de ficha RUC con estado activo, que acredite las actividades económicas en ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, las mismas que deben estar declaradas a la SUNAT, debiendo adjuntar Partida Registral emitida por Registros Públicos (SUNARP), en el Objeto de la empresa se describe a la ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS. Estado activo del RUC (el mismo que será verificado por el comité en la página web de la SUNAT, ingresando el número RUC del postor), que acredite las actividades económicas en ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS las mismas que deben estar declaradas a la SUNAT, debiendo adjuntar Partida Registral emitida por Registros Públicos (SUNARP), en el Objeto de la empresa se describe a la ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS).</p> <p>Importante <i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p>VEHÍCULOS</p> <p>Requisitos: El postor debe contar con 01 camión frigorífico para carnes, 01 camión Isotérmico vegetales (verduras y frutas) y 01 camión Furgón para víveres secos, que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles. Tales camiones que se presenten en la oferta deberán contar (cuyas copias el postor deberá adjuntar en la oferta) con la Tarjeta de identificación Vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil respectivamente).</p> <p>Acreditación: Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no debe presentar declaración jurada).</p>

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/URL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/URL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/URL

	<p>CÁMARA FRIGORÍFICA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES</p> <p><u>Requisito:</u> El postor debe contar con una (01) cámara frigorífica para la conservación de alimentos frescos perecibles.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple y legible de documentos que acrediten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que confirme la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido. Dicha cámara frigorífica, será verificada por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas, junto al especialista del área de mantenimiento de la ORL.</p> <p><i>OBSERVACION N° 3: Este colegiado conforme a las respuestas recibidas de los E.P. de Ica, Cañete y Chíncha donde aclaran que, después de haberse realizado evaluación integral de la presente observación, se puede precisar que la misma no constituye propiamente una observación más por el contrario se trata de una consulta, procediéndose a aclarar que efectivamente la cámara frigorífica requerida como equipamiento estratégico, para la conservación de alimentos frescos perecibles esta referida a los vegetales (verduras y frutas) y las carnes congelación.</i></p> <p>Importante <i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>
B.2	<p>INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA</p> <p>ALMACENES DE ALIMENTOS: • 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:</p> <p><u>Requisitos:</u> El postor debe contar con 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario, debiendo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA, (iii) copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente y (iv) copia del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente (los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).</p> <p><u>Acreditación:</u> 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.</p> <p>PANADERÍA</p> <p><u>Requisitos:</u> El postor deberá contar con 01 panadería, de donde se abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario, la misma que deberá contar con la documentación respectiva, debiendo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento y (ii) copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA.</p> <p><i>OBSERVACION N° 2: Este colegiado conforme a las respuestas recibidas de los E.P. de Ica, Cañete y Chíncha donde señalan ACOGER la observación, debiéndose incluir tal validación técnica del Plan HACCP a la panadería al momento de la integración de las bases. La cual quedara de la siguiente manera: Certificación PGH y/o validación técnica del Plan HACCP.</i></p> <p><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 de la infraestructura estratégica requerida.</p> <p>Importante <i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>

Aprobado Por:

B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Nutricionista:</p> <p>Estudios Profesionales Universitarios en: Nutrición Humana, Nutricionista Bromatólogo, o Nutrición y Dietética (titulado, colegiado y habilitado).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Nutricionista: deberá acreditar mediante la presentación de copia simple y legible del Título profesional Universitario, colegiatura y su habilitación vigente.</p> <p>Importante para la Entidad</p> <p><i>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</i></p>
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p>NUTRICIONISTA</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>- Curso de Actualización Profesional.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>copia simple de constancias, certificados y/o diplomas que demuestren fehacientemente la capacitación realizada en el período no mayor a 06 meses de la presentación de ofertas.</p> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>La experiencia requerida del personal clave Nutricionista, Experiencia Laboral mínima de un (1) año en servicio de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (hospitales, fabricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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.</p> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> 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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente para el ITEM I S/. 42'868,198.60 (cuarenta y dos millones ochocientos sesenta y ocho mil ciento noventa y ocho con 60/100 Soles); para el ITEM II – S/ 56'459,060.00 (cincuenta y seis millones cuatrocientos cincuenta y nueve mil sesenta con 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se 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.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago ¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).		La evaluación consistirá en otorgar el máximo 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: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i = Oferta P _i = Puntaje de la oferta a evaluar O _i = Precio i O _m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio 100 puntos
PUNTAJE TOTAL		100 puntos¹¹

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.

¹¹ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.
Aprobado Por:

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. Ica, E.P., Cañete, E.P. Chincha, 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° 01-2024-INPE/ORL** para la contratación de Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P., Cañete, E.P. Chincha, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad E.P. Ica, Cañete y Chincha de la ORL-INPE.

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:

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 ULTIMO 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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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 cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [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;

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

Aprobado Por:

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, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

ANEXOS

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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° 01-2024-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 Ibídem.

¹⁹ Ibídem.

Aprobado Por:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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° 01-2024-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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-INPE/ORL

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 Ica, Cañete y Chincha 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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-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° 01-2024-INPE/ORL

Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-INPE/ORL**.

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:

[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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-INPE/ORL
Presente. -

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

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
I	ICA	INTERNOS	RACION	4,980	365	1'817,700		
		INTERNAS	RACION	250	365	91,250		
		NIÑOS	RACION	10	365	3,650		
		INTERNOS DE PROGRAMAS	RACION	20	365	7,300		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	62	365	22,630		
TOTAL, ITEM 1 (S/)								
II	CAÑETE	INTERNOS	RACION	3,200	365	1'168,000		
		INTERNOS DE PROGRAMAS	RACION	200	365	73,000		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	60	365	21,900		
	CHINCHA	INTERNOS	RACION	3,250	365	1'186,250		
		INTERNOS DE PROGRAMAS	RACION	210	365	76,650		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	80	365	29,200		
TOTAL, ITEM 2 (S/)								
TOTAL ITEM 1 y 2 (S/)								

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]”.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-INPE/ORL
Presente. -

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 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 periodo.

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:

Nº	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:

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-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/rmp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

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

Aprobado Por:

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° 01-2024-INPE/ORL

Presente. -

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

MANUEL EDWIN DIONICIO MEJIA
Presidente C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

LUIS GABRIEL TORRES SANCHEZ
1er Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL

GINA ROSA BEJARANO HONORES
2do Miembro C.P. N° 01-2024-INPE/ORL