

BASES INTEGRADAS

**CONCURSO PÚBLICO N°
05-2024-INPE/ORL**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE
SEGURIDAD DE LOS E.P. MIGUEL CASTRO CASTRO Y
E.P. LURIGANCHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA –
INPE.**

REF. PAC N° 17

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUÍZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-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.

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 hubiera.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS GACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

BARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

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

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Miguel Castro Castro y E.P. Lurigancho de la Oficina Regional Lima – INPE.

ITEM Nº	EE.PP.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
I	LURIGANCHO	INTERNOS	RACION	9,750	365	3'558,750
		INTERNOS DEL PCT	RACION	170	365	62,050
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48 HORAS)	RACION	130	365	47,450
II	MIGUEL CASTRO CASTRO	INTERNOS	RACION	6,120	365	2'233,800
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	140	365	51,100
TOTAL RACIONES						5'953,150

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante "Formato de Aprobación de Expediente de Contratación" FORMATO N° 02 aprobado el 30 de abril de 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

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 y demás disposiciones higiénico – sanitarias en la materia que emita el Ministerio de Salud, y la Ley de Inocuidad de los alimentos D.L. N°1062, Fe de Erratas de la Ley y su Reglamento D.S. N°034-2008-AG, así como también en la Resolución Ministerial N°363-2005/MINSA y aquellos que tengan incidencia directa en la ejecución del servicio.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM). Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
- CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Practicas de Higiene para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados Utilizados en Servicios de Comida para Colectividades.
- Codex Alimentarius.
- CAC/GL-21 1197 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
- Memorando Múltiple N° 087-2009-INPE/01 "Lineamientos para Elaboración de Bases para Contratación del Servicio de Alimentación para internos, Niños y Personal de los Establecimientos Penitenciarios del INPE", vigente según Resolución Directoral N° 179-2014-INPE/OGA.

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DÍOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUÍZ DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

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

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

Importante
<ul style="list-style-type: none">• <i>El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.</i>• <i>En caso de requerir estructura de costos o análisis de precios, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.</i>

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 otorgado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
g) Estructura de costos⁶.

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 Haya⁷.
- 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 Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

- h) Para acreditar el Equipamiento Estratégico, referido a 01 camión frigorífico o isotérmico y 01 camión furgón, presentar copias de las Tarjetas de Identificación Vehicular (emitidos por la SUNARP), cuyos datos del vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería, y carga útil, respectivamente).
- i) Para acreditar la Infraestructura Estratégica, referido a los almacenes de Alimentos, presentar:
- i.1) 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles
- 1- Copia de la Licencia de Funcionamiento.
 - 2- Copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA.
 - 3- Copia del Certificado de Inspección Sanitario de Almacenes vigente.
 - 4- Copia del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente.
- i.2) 01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas):
- 1- Copia de la Licencia de Funcionamiento.
 - 2- Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios vigente otorgado por el SENASA.
 - 3- Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario vigente.
 - 4- Copia del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura vigente.
- j) Para acreditar la Infraestructura Estratégica, referido a la panadería, presentar:
- j.1) Panadería para el Ítem I: E.P. Lurigancho:
- 1- Copia de la Licencia de Funcionamiento.
 - 2- Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (siglas en inglés de ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL) vigente, otorgado por DIGESA.
- j.2) Panadería para el Ítem II: E.P. Miguel Castro Castro:
- 1- Copia de la Licencia de Funcionamiento.
 - 2- Certificado en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente, otorgado por DIGESA.
- k) Documentos que acrediten la experiencia mínima de un (01) año en supervisión de servicios de alimentación o similares, del Representante-Almacenero para el caso del Ítem I: E.P. Lurigancho. Asimismo, también del Representante o responsable para el caso del Ítem II: E.P. Miguel Castro Castro.
- l) Documentos que acrediten la experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación, del Cocinero para el caso del Ítem I: E.P. Lurigancho.
- m) Documentos que acrediten la experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación, del Cocinero o chef para el caso del Ítem II: E.P. Miguel Castro Castro.
- n) Documentos que acrediten la experiencia no menor de un (01) año, del Personal de Limpieza Externo, para el caso del Ítem I: E.P. Lurigancho.
- o) Documentos que acrediten la experiencia no menor de un (01) año, de los Ayudantes de Cocina Externo, para el caso del Ítem I: E.P. Lurigancho.
- p) Documentos que acrediten la capacitación del personal requerido, establecidos en los Términos de Referencia correspondientes.
- q) Documentos que acrediten la formación académica del personal "nutricionista y cocinero" requeridos, establecidos en los Términos de Referencia correspondientes.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ OS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-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, debe presentar la documentación requerida en la Av. Abancay cdra. 5 s/n Edificio Anselmo Barreto 4to. Piso.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

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

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-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 I: ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO LURIGANCHO


INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS BATALLAS DE JUMBA Y AYACUCHO"

REQUERIMIENTO
TERMINOS DE REFERENCIA

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

1) CONSIDERACIONES GENERALES:

1.1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.
"Servicio de alimentación para los internos y Personal del INPE que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Lurigancho de la Oficina Regional Lima - INPE".

1.2. AREA USUARIA.
Establecimiento Penitenciario de Lurigancho, de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

1.3. FIANLIDAD PÚBLICA.
El presente proceso tiene por finalidad brindar una Alimentación Saludable a los internos y Personal del INPE que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Lurigancho de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

1.4. 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.

1.5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN.

1.5.1. Objetivo General:
Brindar el Servicio de Alimentación para los Internos y Personal INPE que labora 24 x 48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Lurigancho, conforme a los Requerimientos Técnicos Mínimos del servicio.

1.5.2. Objetivos Específicos:

- Brindar una ración adecuada en cuanto a cantidad y calidad, las mismas que cumplen con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario (internos y personal INPE que labora 24x48 horas).
- Que los alimentos y productos alimenticios a utilizarse para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para el consumo humano y de la misma forma debe cumplir con la Normativa Sanitaria vigente sobre alimentos y bebidas de consumo humano y demás Normas Técnicas Peruanas.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIO CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL



1.6. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
LURIGANCHO	AV. EL SOL S/N, DISTRITO DE SAN JUAN DE LURIGANCHO, LIMA-PERÚ.

1.7. CANTIDAD DE RACIONES ALIMENTICIAS REQUERIDAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
E.P. LURIGANCHO	INTERNOS	Ración	9,750	365	3,558,750
	INTERNOS DE LA ESPCTB	Ración	170	365	62,050
	PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS	Ración	130	365	47,450
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					3,668,250

1.8. RESULTADOS ESPERADOS.

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

- 1.8.1. Internos y personal del INPE que labora 24x48 horas beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad que cumple con los indicadores sustentados en criterios normativos que los regulen (1).
- 1.8.2. Internos de la Estrategia Sanitaria del Programa de Control de Tuberculosis (ESPCTB), hospitalizados en clínica, beneficiados con el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos, que respondan a indicadores sustentados en criterios normativos que los regulen (2).
- 1.8.3. Internos de la Estrategia Sanitaria de Prevención y Control de Infección de Transmisión Sexual y SIDA-VIH (ESITSS), pacientes Psiquiátricos e Internos con otras enfermedades, hospitalizados en clínica, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, beneficiados con lo indicado según la prescripción médica (3).
- 1.8.4. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano que cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de Comida para

(1) Criterios normativos contenidos en las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias", del CENAN - MINSA, remitido con MEMORANDO MÚLTIPLE N° 043-2018-INPE/4 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).

(2) Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/05, y en lo que respecta de la referencia anterior (1).

(3) Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUÍZ DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

Colectividades"; Decreto Supremo N° 007-2012-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

- 1.8.5. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas del servicio, para los internos y personal del INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Lurigancho de la Oficina Regional Lima del INPE.
- 1.8.6. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.
- 1.8.7. El servicio de alimentación para internos y personal del INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Lurigancho, debe comprender un periodo de 12 meses, según se establezca en el contrato firmado.

1.9. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

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

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

El Equipo de Control de Alimentos (ECA), suscribirá las Actas de Supervisión respectivas, en donde revelen todas las situaciones contrarias a la correcta ejecución del servicio de alimentación, verificando la veracidad de los carnet sanitarios respectivos, disponiéndose las medidas correctivas y la aplicación de las penalidades correspondientes (*).

- 1.9.2. El Equipo de Control de Alimentos del penal (ECA) realizará lo siguiente:

- Aprobará los menús para quince (15) días propuestos por el Contratista, previa aprobación mediante Informe del Nutricionista del E.P. Lurigancho, en caso contrario, por cualquier miembro del ECA.
- Realizará, como mínimo, dos (02) supervisiones a la semana y de manera aleatoria, en las cocinas ubicadas en los pabellones del penal en donde se ejecuta el Contrato del servicio de alimentación; en cada supervisión se suscribirá el Acta respectiva.

(*) Recomendación N° 10 (punto (f)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIO CÁCERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIBANCAYO
"AÑO DEL CENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"


ALEX SAMANIEGO PEÑA
DIRECTOR
E.P. LURIBANCAYO

1.9.3.

Asimismo, El Equipo de Control de Alimentos, verificará:

- Que los alimentos utilizados sean conforme a lo descrito en los Cuadros (N° 01, N° 02 y N° 03) de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse, descritos en el Anexo A.
- Que los alimentos que se utilizan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia, se encuentren dentro de su período de vigencia de consumo, cumpliendo con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
- Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y donde se elaboran y cocinan los mismos, se encuentren limpios e higiénicos.
- Que las raciones alimenticias para internos y personal del INPE 24x48 horas, sean distribuidas en el horario establecido.
- Que el menaje y equipos utilizados para la elaboración de las raciones alimenticias (olías, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- Que los despendios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- Que el personal externo del Contratista (Nutricionista, Representante-almacenero, cocinero, ayudantes de cocina y personal de limpieza), así como, los internos del penal (ayudantes de cocina y personal de Limpieza), cuenten con carnet sanitario vigente.
- Que el Contratista actualice y remita los documentos de su personal externo y de los internos que laboran en el servicio de alimentación, antes de su vencimiento; asimismo, que remita las constancias o certificados de capacitación realizadas a su personal externo y de los internos respectivos, para ser archivados en sus expedientes correspondientes.
- Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en pizarras acrílicas, la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de las cocinas correspondientes. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús propuesto por el Contratista y aprobados oportunamente.
- Que el Contratista realice de manera trimestral y según la necesidad, acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de cocina y en las áreas en donde se almacenan alimentos, respectivamente, debiendo el Contratista remitir el respectivo Certificado de Desratización y Desinsectación, emitido por la empresa, autorizada según normatividad vigente, que realizó el servicio.
- Que el Contratista se abastezca de insumos alimenticios aptos para el consumo humano.


Jhon Hays Zayas Lopez
ADJUNTO TECNICO
E.P. LURIBANCAYO


Jhon Hays Zayas Lopez
ADJUNTO TECNICO
E.P. LURIBANCAYO

1.9.4.

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

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- 1.9.5. 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 LURIGANCHO

INTERNOS		PERSONAL INPE	
DESAYUNO	: 07:00 A 08:50 horas	DESAYUNO	: 07:30 A 09:15 horas
ALMUERZO	: 12:00 A 13:30 horas	ALMUERZO	: 12:30 a 14:15 horas
CENA	: 17:00 a 18:00 horas	CENA	: 16:45 a 18:00 horas

Es obligación del Contratista, entregar las raciones alimenticias en el horario establecido en el presente párrafo..

- 1.9.6. El Director General, el Administrador y el Jefe del Equipo de Logística, de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados (los citados funcionarios podrán delegar formalmente y de manera escrita, las supervisiones al personal bajo su cargo); de evidenciarse alguna observación en la ejecución del contrato, deberán constar en Actas, las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los miembros del Equipo de Control de Alimentos (ECA) por parte del Establecimiento Penitenciario.

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

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

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

1.10. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

- 1.10.1. El Contratista deberá cumplir con los Términos de Referencia y las Características Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del Contratista. Las observaciones en la ejecución contractual, que acarreen aplicación de penalidades al Contratista o que determinen incumplimiento contractual, son de responsabilidad exclusiva y única del Contratista, por lo que, bajo ninguna circunstancia

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ ROS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL SIGENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

revestirán responsabilidades sobre el personal de la Entidad que conforman el Equipo de Control de Alimentos (ECA) del E.P. Lurigancho.

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

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

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

1.10.5. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Lurigancho de la Oficina Regional Lima-INPE. Dichas raciones alimenticias para los comensales internos, serán preparadas en las áreas de cocina ubicadas en cada pabellón del penal (en total 21 cocinas). Mientras que, las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas serán preparadas en la cocina-comedor ubicada en la parte externa del penal, adyacente a las Oficinas Administrativas del E.P. Lurigancho

Las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas de seguridad interna (incluyendo al personal de Salud del INPE que labora 24 horas ininterrumpidas), serán distribuidas en el comedor ubicado en la Alcaldía de seguridad interna del penal. Del mismo modo, las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas de seguridad externa (incluyendo al personal del INPE 24x48 horas del Área de Transporte de la ORL-INPE), serán distribuidas en la cocina-comedor ubicada en la parte externa del penal, adyacente a las Oficinas Administrativas del E.P. Lurigancho. Cabe precisar que, tanto la preparación como la distribución de las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas, serán realizados por personal externo del penal contratados por el Contratista del servicio de alimentación.

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

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

1.10.6. El Contratista deberá proporcionar los equipos, artefactos eléctricos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el Contratista deberá contar dentro de cada área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios con medicamentos básicos, para quemaduras y cortes con fechas vigentes de uso; contar con la cantidad suficiente de Extinguidores para el tamaño del ambiente de cocina Tipo K (Acetato de potasio) de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

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

1.10.8. El Contratista mantendrá las instalaciones de cocina, instalaciones eléctricas, instalaciones de agua y desagüe, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima-INPE, en buenas condiciones de funcionamiento; así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad. Los ambientes e instalaciones serán asignados al Contratista, por el administrador del penal, dentro de los primeros 10 (diez) días hábiles de iniciado el plazo de ejecución Contractual y a su vez comunicados a la ORL-INPE.

1.10.9. El Contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima-INPE, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua en el E.P. Lurigancho, la suma de: S/ 0.0579 Soles.

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

1.10.10. El costo de servicio de alimentación para internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

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

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

El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que ésta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres que son patrimonio de la Oficina Regional Lima-INPE. No obstante, se deberán realizar los procedimientos administrativos correspondientes y las acciones legales cuando correspondan.

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

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

1.10.14.

Deberá decir: Contratista proveerá al personal de cocina el uniforme o indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, polo, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarilla, de acuerdo a la función que realicen), la entrega será mínimo dos (02) veces al año correspondiente y cada vez que sea necesario, debiendo realizar la entrega: 1) inicio del primer semestre y 2) inicio del segundo semestre, esto se realizara dentro de los 10 primeros días hábiles de iniciado cada semestre indicado, de manera completa. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán contar con certificado y/o constancia de las capacitaciones recibidas

1.10.15.

Es responsabilidad del Contratista, con respecto a su personal que labore en la ejecución del servicio de alimentación en el E.P. Lurigancho, el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley vigente se disponga. El personal del Contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que ellos realicen durante la ejecución del servicio contratado.

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

1.10.16.

El Contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa y cuando su personal sea reemplazado por algún motivo (vacaciones, descanso médico, capacitación, etc.), también se organizará su expediente al inicio de sus actividades. Para los internos que laboren como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberán incluir los siguientes documentos: Copia del Acta de Consejo Penitenciario, copia de Carnet Sanitario respectivo, copia de certificado y/o constancia de capacitación y otros que se generen en torno al servicio de alimentación.

El Expediente del Nutricionista, del Representante-Almacenero y del cocinero, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad o carnet de extranjería o permiso temporal de permanencia, según sea el caso; Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales; copia de carnet sanitario; Título Profesional y Certificado de Habilidad vigente (Nutricionista); Título o Diploma (cocinero). El Expediente del Representante-Almacenero y del cocinero, además, deberán incluir las copias de certificado y/o constancia de capacitación y otros que se generen en torno al servicio de alimentación.

Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales, podrán presentar el CERTUJOVEN (Decreto Legislativo N°1378, su Reglamento y modificatorias) o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N°1498, su Reglamento y modificatorias), según correspondan; debiendo remitirlos a la oficina de administración del penal.

Copia de los documentos citados en los párrafos anteriores, serán remitidos a la administración del penal para su verificación, luego serán archivados y servirán como antecedentes sin la necesidad de actualizarlos, acogiéndose al Principio de economía. No obstante, ello, el Contratista deberá actualizar antes de su vencimiento el carnet sanitario de cada uno de sus trabajadores (externos e internos), así como también, los Certificados de Habilidad de su personal Nutricionista, que deberán estar vigentes.

1.10.18 El Representante-almacenero del Contratista, comunicará anticipadamente y de manera preventiva al Administrador del penal, respecto de cualquier hecho o situación que altere o

ABSOLUCION OBSERVACION N° 4 : Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usaria (E.P. Lurigancho), con atención a la presente observación donde señalan que, SE ACOGE. Deberá decir: Contratista proveerá al personal de cocina el uniforme o indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, polo, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarilla, de acuerdo a la función que realicen), la entrega será mínimo dos (02) veces al año correspondiente y cada vez que sea necesario, debiendo realizar la entrega: 1) inicio del primer semestre y 2) inicio del segundo semestre, esto se realizara dentro de los 10 primeros días hábiles de iniciado cada semestre indicado, de manera completa. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán contar con certificado y/o constancia de las capacitaciones recibidas. **ASÍ MISMO SE CORREGIRA PENALIDADES.** 4) En el caso que el Contratista no haga entrega del uniforme completo (polo, camiseta, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles) dentro de los diez (10) primeros días hábiles de iniciado cada semestre, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ ROS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURUHACHO
"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

pueda alterar el normal funcionamiento del servicio de alimentación, para que se tomen las medidas pertinentes de prevención y corrección.

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

El personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, realizará y verificará el registro formal del ingreso y salida del personal externo conforme del equipo de cocina del Contratista, a través de los siguientes mecanismos:

1. El personal externo del Contratista registrará su ingreso y salida en un cuaderno de control que estará ubicado en la primera puerta de ingreso al penal y que está a cargo de personal de seguridad externa del penal. El mencionado cuaderno (aperturado por el Administrador del Establecimiento Penitenciario cada vez que lo solicite, con la finalidad de que pueda verificar que el Nutricionista, Cocinero, Representante-almacenero, Ayudante de Cocina externo y Personal de Limpieza externo del Contratista estén presentes en la preparación y distribución diarias de las raciones (menús) respectivamente, según rol de asistencia laboral quincenal remitida por el Contratista y de acuerdo a sus funciones que realizan, incluido los sábados, domingos y feriados, durante el período de vigencia del Contrato suscrito con la Entidad y cuando este sea llenado completamente será internado en la administración de ese recinto penitenciario para su custodia.
2. Igualmente, el personal externo del Contratista también registrará su ingreso y salida en el Sistema de Control Biométrico de Visitas del INPE, que se encuentra instalado en el área de revisión de ingreso de personas hacia los pabellones del penal (Puerta Principal). Dicho Sistema es operado por el personal de seguridad del INPE asignado para tal labor de registro, ubicados en los puestos de registro denominados Biométrico Varones y Biométrico Mujeres. Adicionalmente, dicho personal de seguridad podría registrar al personal externo del Contratista en el Cuaderno de Ocurrencias de la Puerta Principal, sobre todo cuando el equipo del Sistema de Control Biométrico de Visitas presente inconvenientes en el registro de personas. La administración del Establecimiento Penitenciario solicitará cada quincena, a la Sub Dirección de Seguridad del Penal, el reporte impreso de la asistencia registrada en el mencionado Sistema, del personal externo del Contratista, a fin de verificar que hayan cumplido con el rol de asistencia laboral que fue remitida previamente por el Contratista. Ante la falta de registro en el Sistema de Control Biométrico de Visitas del INPE y en el Cuaderno de Control que está ubicado en la primera puerta de ingreso del Penal, se solicitará la verificación de las grabaciones de video del área de Monitoreo del penal, quien con un informe escrito dirigido al Director comunicará respecto de la asistencia del personal del Contratista.

Cabe precisar que, la ausencia del personal externo del Contratista durante sus días laborales acarreará la aplicación de la penalidad respectiva (*).

1.10.19 El Control de Calidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias, consistirá en lo siguiente:

Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetos a control de calidad en una cantidad de 02 veces al año (01 cada 06 meses), el mismo que consistirá en realizar un muestreo al

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

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

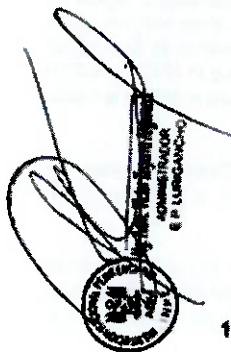
CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA COMMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"


ALEX SAMANIEGO PEÑA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO


ADMISOR
E.P. LURIGANCHO


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
C.N.P. 3812

azar de las raciones preparadas (alimento elaborado), para verificar que son aptas para consumo humano, por un laboratorio o empresa del medio que brinde dichos servicios. Dicho examen deberá estar complementado por lo menos por análisis de presencia de Salmonella y de presencia de Coliformos Totales, realizado por un laboratorio o empresa acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL (el costo será asumido íntegramente por el Contratista); el certificado que se emita, deberá contener y exponer el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los servicios de manera específica, con base al alcance de acreditación (*). Dicho control de calidad está referido a determinar su inocuidad (que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente. El primer control de calidad se realizará dentro de los primeros 30 días de haber iniciado la ejecución contractual.

Asimismo, forma parte del control de calidad, constatar que el total de las kilocalorías diarias que se encuentran descritas en los formatos de menús respectivos, así como las kilocalorías a distribuidas en el desayuno, almuerzo y cena, cumpla con lo establecido contractualmente (*). Dichos formatos, deben encontrarse firmados por el personal Nutricionista del Contratista, dando fe de su contenido, quienes son los únicos y exclusivos responsables de la información contenida en tales formatos, por cuanto han sido elaborados y suscritos en el ejercicio de su profesión.

Las raciones alimenticias a elaborarse, estarán descritas en una Relación de Menús acompañada del Formato correspondiente, el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo (peso bruto y peso neto); el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Representante Legal o Representante del Contratista en el E.P. Lurigancho y por el Nutricionista habilitado que labora para el Contratista (Formato A; Formato B, y Formato C).

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

La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de canales o centros autorizados por SENASA y SANIPES y/o cumpliendo con la "Norma sanitaria para actividad pesquera y acuícola"; 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 aprobados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Lurigancho, cada vez que los insumos alimenticios ingresen al Establecimiento Penitenciario (*).

El pescado será apto para consumo humano y se registrará según lo establecido normativamente.

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

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

(*) Recomendación N° 04 del INFORME DE AUDITORÍA N° 045-2023-2-3948-AC.
(*) Recomendación N° 06 del INFORME DE AUDITORÍA N° 15727-2023-CG/GRUP-AC.
(*) Recomendación N° 06 del INFORME DE AUDITORÍA N° 045-2023-2-3948-AC

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS
BATALLAS DE JUMÍN Y AYACUCHO"

1.11. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO.

El Contratista está obligado a contar con personal (Representante – Almacenero, Cocinero, Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza), debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones, por lo que deberán ser capacitados respecto a:

- Los Principios Generales de Higiene (PGH) que se detalla en la Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA (NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA"), que se refieren al Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y al Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), incidiendo en temas de higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia, que será remitida a la Oficina de Administración (BPM y PHS). Esta capacitación será por lo menos cada tres meses, y cada vez que se produzca recambio de personal en el servicio de alimentación.
- Asimismo, el Contratista deberá brindar capacitaciones con una duración de 10 a 12 horas, durante la ejecución del periodo contractual en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, según lo establecido en las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM (*), emitiéndose la correspondiente certificación o constancia, que será remitida a la Oficina de Administración.
- Igualmente, el Contratista cada tres meses capacitará en Buenas Prácticas de Almacenamiento y en Evaluación Organoléptica de Alimentos, a los Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza.

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

El Contratista entregará los mencionados certificados y/o constancias a la Oficina de Administración del penal para su inclusión en el expediente del Cocinero, Representante-almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza.

1.12. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Al Establecimiento Penitenciario y a la Oficina Regional Lima – INPE (la Entidad), no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del Contratista (del Nutricionista, Cocinero, Representante-almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza) o de los daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del Contrato. Por lo que, dicha responsabilidad es exclusivamente del Contratista, quien deberá cumplir con las Ley de Seguridad y Salud en el trabajo inmersas en las normas laborales vigentes, aunque no se encuentren establecidas dentro del contrato de trabajo del Nutricionista, cocinero, Representante y/o almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza.

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con un mínimo de cinco (05) días hábiles de anticipación a cada periodo de 15 días o quincena, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y adicionales (de ser el caso), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, previo Informe del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o quien haga sus veces.

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

Aprobado Por:

JUAN JOSERÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

dentro de un plazo de tres (03) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado, el mismo que podrá constar en acta. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de dos (02) días hábiles para la subsanación respectiva, la cual será evaluada correspondientemente y en caso no subsane las observaciones, se aplicará la penalidad que corresponda, en el día que la programación de menús fue observada, no obstante ello, el Contratista deberá subsanar lo observado. 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.

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

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal (Dirección y/o Administración del Establecimiento Penitenciario) con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta dos (02) modificaciones por cada quincena de menú programado y aprobado, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

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

1.13. DISTRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

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

- La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) del INPE del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usaria (Equipo de Control de Alimentos del penal).
- Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se contare con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en el Jefe del Área de Salud, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.

Aprobado Por:

JUAN JOSE GRIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA COMMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarias respectivos.

1.4.4. ADICIONALES ALIMENTICIOS.

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

Para internos: los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al requerimiento energético diario, pudiendo ser: pollada, pollo frito, a la plancha, u otros cárnicos; en los siguientes días festivos:

Día del Padre	: 3° Domingo de Junio.
Día de la Readaptación Social del Interno	: 16 de Julio.
Navidad	: 25 de Diciembre.

Para personal INPE: los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al requerimiento energético diario, pudiendo ser: pollada, pollo frito, la plancha u otros cárnicos; en los siguientes días festivos:

Día del Servidor Penitenciario	: 12 de Febrero
Día de la Madre	: 2° Domingo de Mayo
Día del Padre	: 3° Domingo de Junio
Fiestas Patrias	: 28 de Julio
Navidad	: 25 de Diciembre
Año nuevo	: 01 Enero

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán en la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá la programación al Director y/o Administrador del Establecimiento Penitenciario, en donde indicará los adicionales alimenticios por el día festivo a brindar a los internos y/o personal INPE 24x48 horas, suscrito por el profesional nutricionista 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 24x48 horas del día festivo.

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

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCA)

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

2) CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS: REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

El proveedor debe estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) y no encontrarse impedido para contratar con el Estado.

a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

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

b) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA COMMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUMIN Y AYACUCHO"

b.1). EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.

b.1.1). VEHÍCULO:

El Contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos durante la ejecución contractual, dichas unidades móviles deberán cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, por lo que el Contratista deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, Título V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles. Asimismo, deberá remitir a la Administración del penal la relación de los nombres de los choferes, licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar y relación de unidades móviles que ingresarán al penal. Del mismo modo, el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a lo normado y a lo establecido en el Contrato respectivo, que realicen los choferes en la prestación del servicio.

Para ello, como postor en la etapa de calificación, deberá acreditar por lo menos con 01 camión FRIGORÍFICO, 01 camión ISOTÉRMICO y 01 camión furgón, ambos con una capacidad mínima de carga útil de 03 toneladas. En casos que el Contratista, para el abastecimiento de productos cárnicos (aves, pescados, vacunos y otros) cuente con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte deben cumplir con la normatividad vigente, durante la ejecución contractual.

b.2). INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

b.2.1). PANADERÍA.

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

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

Para ello, como Postor ganador de la Buena Pro, deberá acreditar que contará con una panadería que cuente con lo indicado en el presente acápite, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad de la panadería requerida, será solicitada para la suscripción del contrato (si el Postor es un Consorcio, la Panadería podrá ser acreditada por uno de los integrantes del Consorcio).

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

b.2.2). ALMACÉN DE ALIMENTOS.

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

ABSOLUCION OBSERVACION N° 21: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usaria (E.P. Lurigancho), con atención a la presente observación donde señalan que, SE ACOGE, considerar dentro del requerimiento la presentación del Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIOS (PGH) documento otorgado por DIGESA y/o Certificación de la Validación Técnica Oficial de Plan HACCP (siglas en ingles de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) vigente, otorgado por DIGESA, ambos documentos cumplen con la inocuidad de los alimentos, y el Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas. La certificación aprobada por DS.007-98-SA Artículos 58-A, 58-B 58-C, 58-D y 58-E

ABSOLUCION OBSERVACION N° 22: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usaria (E.P. Lurigancho), con atención a la presente observación donde señalan que, SE ACOGE de acuerdo a la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA en la NTS N° 088 - MINSA/DIGESA V.01 según 5.1 disposiciones generales menciona lo siguiente: para las Panaderías: Establecimiento donde se elaboran productos de panificación, galletería y/o pastelería, de expendio directo al público desde el propio local y para consumo dentro de las 48 horas, los productos no requieren de Registro sanitario. También indicar que no se ha especificado en ningún momento en los Términos de Referencia que tipo de pan se utilizara (francés, ciabatta, etc.)

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANJE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"


ALEX SAMAME PEÑA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO

perecibles y un (01) Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas).

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

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente otorgado por DIGESA-Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).⁽¹⁰⁾
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).

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

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

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios vigente otorgado por el SENASA-Servicio Nacional de Sanidad Agraria (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2011-AG).
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad).⁽¹¹⁾
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad).

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


JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012

⁽¹⁰⁾ Recomendación N° 04 del INFORME DE AUDITORÍA N° 045-2023-2-3948-AC.
⁽¹¹⁾ Recomendación N° 04 del INFORME DE AUDITORÍA N° 045-2023-2-3948-AC.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL



a) DEL PERSONAL.

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

El servicio de alimentación implica: el aprovisionamiento de alimentos crudos o insumos alimenticios, la preparación del mismo, el empleo de equipo adecuado y personal dotado de un conocimiento específico (Nutricionista, Representante-almacenero, Cocinero, Ayudantes de Cocina y Personal de limpieza), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas, con los que debe contar el Contratista:

PERSONAL	REQUISITOS MÍNIMOS
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. El Certificado de habilidad vigente, emitida por el Colegio de Nutricionistas del Perú, se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero). LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "NUTRICIONISTA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Experiencia mínima de <u>01 AÑO</u> en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Representante-almacenero	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL REPRESENTANTE-ALMACENERO SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. (Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente. La capacitación del personal es responsabilidad del Contratista, que podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista del Contratista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación).
Cocinero (cocina del personal)	<ul style="list-style-type: none"> • Título o Diploma de Técnico de Cocina, otorgada por el Ministerio de Educación o Entidad privada. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.







Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

<p>INPE 24x48 horas</p> <p> ALEX SAMAME PEÑA DIRECTOR E.P. LURIGANCHO</p> <p></p> <p> CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI COMISARIO E.P. LURIGANCHO</p> <p></p>	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de 01 AÑO como cocinero en servicios de alimentación colectiva (Hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guardería o establecimientos penitenciarios), el cual se contabilizará a partir de haber obtenido su titulación en adelante. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. <p>LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "COCHINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.</p> <ul style="list-style-type: none"> Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. <p>(Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente. La capacitación del personal es responsabilidad del Contratista, que podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista del Contratista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación).</p>
<p>Personal de Limpieza</p> <p> JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES NUTRICIONISTA C.N.P. 3,312</p> <p></p>	<ul style="list-style-type: none"> Para el personal EXTERNO del Contratista: La experiencia solicitada para el personal de limpieza que presente el "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO" será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "PERSONAL DE LIMPIEZA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente. La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. <p>Para el personal INTERNO solicitado por el Contratista: El Contratista solicitará contar con internos del penal como personal de limpieza, a quienes las Autoridades del penal deberán seleccionarlos y expedir el Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Lurigancho que los apruebe.</p>
<p>Ayudantes de cocina</p>	<ul style="list-style-type: none"> Para el personal EXTERNO del Contratista: La experiencia solicitada para los ayudantes de cocina que presente el "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO" será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier

Aprobado Por


JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

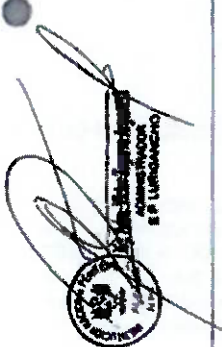
CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUÍZ DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL INCENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"


ALEX SALAZAR PEÑA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
ADMINISTRADOR
E.P. LURIGANCHO

documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL PERSONAL "AYUDANTES DE COCINA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

- ACREDITAR UN (01) CERTIFICADO Y/O CONSTANCIA EN "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS", QUE SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
 - Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
 - Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
 - Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
 - Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
 - Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente.
 - La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentarias, Bromatologos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
- Para el personal INTERNO solicitado por el Contratista: El Contratista solicitará contar con internos del penal como personal Ayudante de Cocina, a quienes las Autoridades del penal deberán seleccionarlos y expedir el Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Lurigancho que los apruebe.

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

Nota importante:

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

Al inicio de la ejecución del Contrato o en el transcurso de la ejecución contractual cuando el personal constituido por internos no cuente con el carné sanitario vigente, estas deberán ser otorgadas dentro de los primeros 20 días de iniciada la ejecución contractual del servicio. Los internos que laboren en las cocinas podrán ser reemplazados durante la ejecución contractual, para lo cual el Contratista deberá realizar el mismo procedimiento de solicitud.

Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario ⁽²⁾.


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
ADMINISTRADOR
E.P. LURIGANCHO

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

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ ROS GACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
"AÑO DEL VICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP. Lurigancho
	Cantidad
Nutricionistas (PERSONAL CLAVE)	02
Cocinero (personal externo para cocina del personal INPE 24x48 horas)	01
Representante-almacenero	01
Ayudantes de Cocina (población penal)	27
Ayudantes de Cocina (personal externo para cocina del personal INPE 24x48 horas)	02
Personal de limpieza (población penal y comedor personal INPE 24x48 horas de seguridad interna)	27
Personal de limpieza (personal externo para cocina-comedor de personal INPE 24x48 horas de seguridad externa)	02

La cantidad de personal requerido incluye el descanso semanal de un (01) día, que por Ley le asiste a cada personal del Contratista.

c.1). **NUTRICIONISTA (PERSONAL CLAVE):** El Contratista deberá contar, para el servicio de alimentación, con la asesoría técnica de 02 nutricionistas habilitados, con experiencia laboral mínima de un (01) año, en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios y otros). El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

- Dirigir y coordinar las actividades diarias con el personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Elaborar y suscribir los formatos de menús correspondientes a las programaciones, tanto del personal INPE de seguridad, como de la población penal.
- Coordinar el abastecimiento oportuno de los insumos alimenticios.
- Realizar evaluación organoléptica constante, de los insumos alimenticios almacenados y de los que se utilizarán en la preparación de la alimentación.
- Verificar que la alimentación se prepare según las programaciones de menús aprobados, realizando supervisiones al servicio de alimentación que se ejecuta.
- Dirigir y verificar que se ejecuten las medidas de higiene y salubridad en la cadena de producción del servicio de alimentación, tanto individual y colectivo, así como de las instalaciones, equipos, enseres y menajes utilizados.
- Realizar las capacitaciones establecidas, al personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Formular el esquema de alimentación individual a prepararse para los comensales que tengan prescripción nutricional.
- Realizar las supervisiones, conjuntamente con el Equipo de Control de Alimentos del Penal y demás autoridades, cuando sean solicitados para tal actividad.
- Permanecer en el servicio de alimentación hasta verificar que la cena del personal del INPE 24 x 48 horas se esté preparando según lo programado.

Los Nutricionistas (personal externo contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ SERIOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTÉ AZUIQUE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y posteriormente a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

Por causas fortuitas o de fuerza mayor, que impidan al Contratista poder contar con el Nutricionista correspondiente, en el transcurso del día, deberá reemplazarlo por otro Nutricionista, además de regularizar su documentación ante la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal) que, de cumplir con lo requerido, será comunicado al Contratista y posteriormente a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE, y que de no cumplir con lo requerido, se aplicará la penalidad que corresponde por los días en que incurra sin contar con un Nutricionista según lo establecido en los Términos de Referencia.

El personal Nutricionista (Personal Clave) del Contratista, deberá laborar como mínimo ocho (08) horas diarias, más una (01) hora de alimentación o refrigerio, un nutricionista deberá ingresar diariamente al E.P. Lurigancho como máximo a las 07:00 horas y el otro nutricionista hasta las 09:00 horas. En caso que el Nutricionista del Contratista ingrese después de dicho horario de referencia, el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia durante la ejecución del servicio.

c.2). **COCINERO:** El Contratista deberá contar con 01 cocinero para la cocina del personal de seguridad del INPE 4x48 horas, con experiencia mínima de un (01) año, como cocinero en servicios de alimentación, preparando raciones alimenticias (menús) diarias (desayuno, almuerzo y cena), además de estar capacitado en temas relacionados al servicio de alimentación.

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades (13):

- Elaborar, procesar y controlar la preparación de los regímenes normales y dieto terapéuticos (desayuno, almuerzo y cena).
- Supervisar y dirigir al personal ayudante de cocina y personal de limpieza.
- Controlar la higiene, manipulación adecuada de los alimentos y el uso racional de los ingredientes.
- Orientar al personal en las diversas técnicas culinarias.
- Controlar la distribución de las preparaciones culinarias.
- Vigilar y controlar el orden y limpieza del área de trabajo, así como la seguridad y mantenimiento de los bienes asignados.
- Colaborar en la elaboración del pedido de alimentos frescos y secos.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Coordinar y mantener diariamente informado al nutricionista del Contratista sobre las actividades realizadas.
- Realizar otras funciones que el Contratista le asigne para mejorar el servicio en la cocina.
- Permanecer en el servicio de alimentación hasta el inicio de la preparación de la cena del personal del INPE 24 x48 horas de acuerdo a lo programado.

(*) Anexo 01 de la Directiva N° 010-2009-INPE

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL




ALEX SAMANIEGO PEÑA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO

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


VÍCTOR ZEPEDA LÓPEZ
ADMINISTRADOR
E.P. LURIGANCHO

Por causas fortuitas o de fuerza mayor, que impidan al Contratista poder contar con el Cocinero correspondiente, deberá reemplazarlo por otro Cocinero, en el transcurso del día, además de regularizar su documentación ante la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal) que, de cumplir con lo requerido, será comunicado al Contratista y posteriormente a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE, y que de no cumplir con lo requerido, se aplicará la penalidad que corresponda por los días en que incurra sin contar con un Cocinero según lo establecido en los Términos de Referencia.

En la ejecución contractual, el Cocinero, serán capacitado trimestralmente en: (01) Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), (02) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y (03) Evaluación Organoléptica de Alimentos. Igualmente, cuando sea reemplazado por otro, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

El Cocinero del Contratista, deberá laborar como mínimo ocho (08) horas diarias, más una (01) hora de alimentación o refrigerio, debiendo ingresar diariamente al E.P. Lurigancho como máximo a las 06:45 horas. En caso que el Cocinero del Contratista ingrese después de dicho horario de referencia, el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia durante la ejecución del servicio.


JUAN JOSÉ RÍOS
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012

c.3). **REPRESENTANTE-ALMACENERO:** El Contratista contará con un (01) Representante-almacenero ⁽¹⁴⁾, con experiencia mínima de un (01) año, en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares; quien como almacenero ⁽¹⁵⁾ realizará las siguientes actividades:

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

Son funciones del Representante-almacenero designado por el Contratista, además de lo antes señalado, quien como Representante le atañe lo siguiente:

⁽¹⁴⁾ Recomendación N° 09 del Informe N° 007-2014-INPE/05.
⁽¹⁵⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/URL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/URL

DARWIN DANTE AQUÍZ DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/URL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL VICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"


ALEX SAMANIEGO PEÑA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO


CARLOS HERMOGENES DIOSSES RIZZI
E.P. LURIGANCHO


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
NUTRICIONISTA
C.A.P. 3012

- a) Realizar Desratización y Desinsectación, cada Tres (03) meses, en los ambientes cedidos por el INPE para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Administrador del Penal; el costo será asumido por el Contratista.
- b) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios, por la autoridad competente de los internos que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, previo al inicio del servicio (en caso de no contar con carnet sanitario) y semestralmente. El Contratista deberá remitir a la Administración del penal los documentos que se utilizaron para gestionar la emisión de dichos carnets sanitarios y la descripción de la Entidad que los emitió, lo que constituye el mecanismo de verificación de la validez de tales carnets sanitarios. Copia de dichos carnets serán remitidos por el Contratista a la Administración del penal para archivarse en el expediente correspondiente.
- c) Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- d) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- e) Coordinar la eliminación oportuna de los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- f) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano y también hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.
- g) Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno para la preparación de la alimentación, así como también, deberá prever el abastecimiento para los siguientes días, según programación de menús aprobados. Para el logro del presente objetivo, podrá desplazarse hasta los almacenes de la empresa Contratista y/o hasta los centros de abastecimiento, cuando la situación lo amerite.
- h) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, OCI del INPE (Órgano de Control Interno-INPE) y Oficina de Asuntos Internos del INPE que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades si corresponde de acuerdo a las observaciones encontradas y también para otras acciones correspondientes, siempre que esté suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director, Administrador o Nutricionista).
- i) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al Contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el Contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.
- j) Permanecer en el servicio de alimentación hasta verificar que la cena del personal del INPE 24 x 48 horas esté preparándose según lo programado.

El Representante-Almacenero (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo,

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL



ALEX SAMANIEGO PEÑA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO

solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y posteriormente a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

Por causas fortuitas o de fuerza mayor, que impidan al Contratista poder contar con el Representante-almacenero correspondiente, deberá reemplazarlo por otro Representante-almacenero, en el transcurso del día, además de regularizar su documentación ante la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal) que, de cumplir con lo requerido, será comunicado al Contratista y posteriormente a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE, y que de no cumplir con lo requerido, se aplicará la penalidad que corresponda por los días en que incurra sin contar con un Representante-almacenero según lo establecido en los Términos de Referencia.

Asimismo, el Representante-almacenero, deberá cumplir con las normas de seguridad del penal.

En la ejecución contractual, el Representante-Almacenero, serán capacitado trimestralmente en: (01) Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), (02) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y (03) Evaluación Organoléptica de Alimentos. Igualmente, cuando sea reemplazado por otro, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

El Representante-Almacenero del Contratista, deberá laborar como mínimo ocho (08) horas diarias, más una (01) hora de alimentación o refrigerio, debiendo ingresar diariamente al E.P. Lurigancho como máximo a las 06:45 horas. En caso que el Representante-Almacenero del Contratista ingrese después de dicho horario de referencia, el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia durante la ejecución del servicio.

c.4) **AYUDANTES DE COCINA:** El Contratista contará con 27 Ayudantes de Cocina (quienes serán internos del penal) para el servicio de alimentación de la población penal que se ejecuta en los pabellones, que en total suman 21 cocinas; y, con 02 Ayudantes de Cocina (quienes serán personal externo, con experiencia mínima de un (01) año) para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas; quienes realizarán las siguientes actividades ⁽¹⁰⁾:

- Efectuar los procedimientos previos (selección, limpieza, picado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones.
- Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos bajo las indicaciones del cocinero y del nutricionista.
- Efectuar el aseo y limpieza de ambientes, equipos, vajillas y menajes.
- Realizar la distribución y el servicio de las preparaciones culinarias.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.

⁽¹⁰⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANIE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA COMMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

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

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

En la ejecución contractual, serán capacitados trimestralmente en: (01) Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), (02) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y (03) Evaluación Organoléptica de Alimentos. Igualmente, cuando ingrese algún nuevo ayudante de cocina, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

El Ayudante de cocina del Contratista (personal externo contratado), deberá laborar como mínimo ocho (08) horas diarias, más una (01) hora de alimentación o refrigerio, debiendo ingresar diariamente al E.P. Lurigancho como máximo a las 06:45 horas y el otro Ayudante de cocina ingresará hasta las 09:00 horas y este se quedará cubriendo el servicio hasta el término del horario de distribución (18:00 horas). En caso que el Ayudante de cocina del Contratista ingrese después de dicho horario de referencia, el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia durante la ejecución del servicio.

c.5). **PERSONAL DE LIMPIEZA:** Asimismo, el Contratista contará con 27 personales de limpieza (quienes serán internos del penal) para el servicio de alimentación de la población penal y del comedor de seguridad interna del INPE ubicada en la Alcaldía; y, con 02 personales de limpieza (quienes serán personal externo, con experiencia mínima de un (01) año) para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas ubicada en la parte externa del penal, adyacente a las Oficinas Administrativas del E.P. Lurigancho.

- Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servicio de alimentos, de los equipos, maquinarias, utensilios, enseres, menajes y vajillas, inmediatamente que hayan sido utilizados.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección, de los pisos, paredes y demás superficies por donde se desplazan, transportan y almacenan, los alimentos preparados o insumos en crudo, respectivamente.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección de los comedores, en donde a los comensales se les sirve y en donde ingieren sus alimentos.
- Utilizar materiales de limpieza y desinfección, que contengan información comercial y de procedencia identificable.
- Mantener constantemente limpios los tachos de desperdicios y desechos, los que deberán contar bolsas y con sus tapas respectivas.
- Depositar los desechos y desperdicios, dentro de las bolsas respectivas, en los lugares destinados para tal fin.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO

- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la limpieza en la cocina.
- El personal externo (uno de ellos), deberá permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación del servicio de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

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

En la ejecución contractual, serán capacitados trimestralmente en: (1) Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), (02) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y (03) Evaluación Organoléptica de Alimentos. Igualmente, cuando ingrese algún nuevo personal de limpieza, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

El Personal de Limpieza del Contratista (personal externo contratado), deberá laborar como mínimo ocho (08) horas diarias, más una (01) hora de alimentación o refrigerio, debiendo ingresar diariamente al E.P. Lurigancho como máximo a las 06:45 horas y el otro Personal de Limpieza ingresara hasta las 09:00 horas y este se quedara cubriendo el servicio hasta el término del horario de distribución (18:00 horas). En caso que el Ayudante de cocina del Contratista ingrese después de dicho horario de referencia, el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia durante la ejecución del servicio.

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

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

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

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

- i). Obligación del Contratista de hacer entrega mensual a la administración de la Oficina Regional Lima, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados (17).

(17) Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- ii). Formalización e inscripción en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de los citados ingresos mensuales ^(*).

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

En caso el Contratista, por causas fortuitas o de fuerza mayor, tenga que reemplazar a un interno que labore en la cocina, podrá solicitar contar con otro interno que cuente con carnet de sanidad vigente, mientras se emita el Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente.

Para que el Contratista cuente con la mano de obra de los internos del Establecimiento Penitenciario, una vez firmado el Contrato, deberá solicitarlo con una Carta Simple al Director del Penal con la finalidad de seleccionar a los internos con los que brindará el servicio, quienes serán evaluados y aprobados a través del Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, salvo aquellos que ya cuenten con Acta aprobada. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores.

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

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

El Contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales vigentes, debiendo otorgarles el descanso semanal correspondiente (01 vez cada semana). Para ello, el Contratista remitirá quincenalmente el Rol de Asistencia Laboral de su personal externo (Nutricionistas, Representante-almacenero, cocinero, ayudantes de cocina de la cocina personal de seguridad del INPE y personal de limpieza de la cocina del personal de seguridad del INPE). Los descansos semanales de los nutricionistas deberán ser días distintos, de tal forma que siempre esté presente uno de ellos cuando descanse el otro profesional. Asimismo, en el día del descanso del Representante, deberá encontrarse presente los dos nutricionistas, quien uno deberá asumir dicha función por ese día. El cocinero deberá también

^(*) Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/OS.
^(**) Recomendación N° 12 del Informe N° 007-2014-INPE/OS.

Aprobado Por:

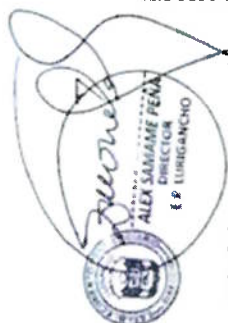
JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIDANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"


ALEX SAMANIEGO PEÑA
DIRECTOR
E.P. LURIDANCHO

descansar un (01) día a la semana, siendo cubierto por un ayudante de cocina bajo la supervisión de uno de los Nutricionistas del Contratista. Igualmente, los descansos de los Ayudantes de Cocina externos deberán ser días distintos, de tal forma que siempre esté presente uno de ellos cuando descansa el otro; del mismo modo, los descansos del Personal de Limpieza externos, deberán ser días distintos, de tal forma que siempre esté presente uno de ellos

Asimismo, considerando que, todos los Ayudantes de Cocina y todo el Personal de Limpieza, serán capacitados dentro de los quince (15) días hábiles de iniciado la ejecución contractual del servicio, y además, trimestralmente en: (01) Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), (02) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y (03) Evaluación Organoléptica de Alimentos.

b) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

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

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

c) DE LAS OTRAS PENALIDADES.

Las Penalidades distintas al retraso o mora (Artículo 162° del Reglamento) en la ejecución de la prestación, serán establecidas acorde al Artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, debiendo de suscribirse el acta respectiva debidamente firmados por el Director, el Administrador, el Nutricionista (o Jefe de Salud en su ausencia), además del Representante - Almacenero del Contratista; y, si este último no estuviere o se niegue a firmar, se hará constar en el acta, bastando para quedar válida dicha Acta, la firma de 01 (Uno) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.

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

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
01	En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima del INPE le	Penalidad diaria = $0.01 \times VT$ Donde: P : Penalidad. VT: Valor total de la quincena, en	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

Aprobado Por

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
"AÑO DEL ECENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA COMMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

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 noveno 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:	NUEVOS SOLES.	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.
---	---------------	--

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
02	En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en los Términos de Referencia, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 1% 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:	$P = 0.01 \times VTD \times H$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total	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.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
03	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos y el personal de limpieza no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, polo, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarillas), la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.01 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
04	En el caso que el Contratista no haga entrega del uniforme completo (polo, camiseta, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles) dentro de los diez (10) primeros días hábiles de iniciado cada semestre	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total	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

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS GACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN GANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL



<p>ALEX SALAME PEÑA DIRECTOR E.P. LIMA</p>	<p>la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio.</p>	<p>de los pagos pendientes de cancelar.</p>
--	---	---

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
05	<p>En los casos que el Contratista almacene dentro del Establecimiento Penitenciario, viveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>$P = 0.1 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.</p>

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
06	<p>Por tener las vajillas y/o utensilios (ollas, trinchas, peroles, etc., utilizados en la preparación de los menús en la cocina del Establecimiento Penitenciario), en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.</p>

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
07	<p>Por tener viveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso</p>	<p>$P = 0.05 \times VTD$ Donde:</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el</p>

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"


ALEX SAMANIEGO PEÑA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO

o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% 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 : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
--	---	--


CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
ADMINISTRADOR
E.P. LURIGANCHO

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
08	Por tener en mal estado de funcionamiento las cámaras de conservación (que no permitan conservar los alimentos perecibles) y que luego de haber sido notificado por la Administración del penal no lo haya reparado dentro del plazo de tiempo otorgado, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
NUTRICIONISTA
C.N.2. 3.12

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
09	Por tener en mal estado de limpieza e higiene las cámaras de conservación de los alimentos perecibles, artefactos eléctricos y los equipos de cocina (cocina, campana extractora), la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
10	Por tener en mal estado de limpieza e higiene el área en donde almacenan los	$P = 0.05 \times VTD$ Donde:	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

[Firma]
ALEX SAMARÁ POMA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO

alimentos secos y frescos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	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.
---	---	--

[Firma]
ALEX SAMARÁ POMA
ADMINISTRADOR
E.P. LURIGANCHO

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
11	Por tener en mal estado de limpieza e higiene el área e infraestructura (mesas, lavaderos, pisos, paredes) en donde se realizan las elaboraciones previas, intermedias y finales, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

[Firma]
ALEX SAMARÁ POMA
NUTRICIONISTA
E.P. LURIGANCHO

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
12	Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

[Firma]
ALEX SAMARÁ POMA
NUTRICIONISTA
E.P. LURIGANCHO

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
13	Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el formato de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera: En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago de la quincena a


Aprobado Por:

JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

 ALEX SAMANIEGO PEÑA DIRECTOR E.P. LURIGANCHO	<p>ración completa; para la aplicación de la penalidad se deberá tomar en cuenta el horario establecido en los Términos de Referencia. La no subsanación determinará incumplimiento del Contrato, independientemente de la subsanación se le aplicará la penalidad. La Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>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.</p> <p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>
---	--	---

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
14	<p>Por variación del menú sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>$P = 0.05 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
15	<p>Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>$P = 0.05 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
16	<p>En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia, durante la ejecución del</p>	<p>$P = 0.02 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad diaria.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el</p>


Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIDIANO
"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

 ALEX SAMANIEGO PEÑA DIRECTOR E.P. LURIDIANO	<p>servicio ⁽²⁰⁾, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>VTD: Valor total diario.</p>	<p>presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>
--	---	---------------------------------	---

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
17	<p>En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el Equipo de Control de Alimentos a la programación presentada, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación del día que corresponde el menú observado. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
19	<p>En el caso que el Contratista no cuente con el Carnet Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el Contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista, con la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>$P = 0.02 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
20	<p>En los casos que el Contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben</p>	<p>$P = 0.01 \times VTD$ Donde: P : Penalidad.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que</p>

(20) Recomendación N° 9 de INFORME N° 007-2014-INPE/OS.

Aprobado Por:


JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURUABACHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA COMMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

 ALEX SAMANIEGO PEÑA DIRECTOR E.F. LURUABACHO	<p>proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, o que no cuenten con el Certificado de Calidad respectivo, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE, por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>VTD: Valor total diario.</p>	<p>corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>
---	---	---------------------------------	--

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
21	<p>En el caso que el Contratista, dentro de los 20 días de iniciada la ejecución del Contrato, no remita a la Oficina de Administración del penal, la constancia o certificado de capacitación brindado a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en BPM, PHS y Evaluación Organoléptica de Alimentos, en cumplimiento al D.S. N° 007-98-SA (71) y a la R.M. N° 157-2021/MINSA (PGH), la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso, y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>$P = 0.01 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
22	<p>En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA (72) y en la R.M. N° 157-</p>	<p>$P = 0.01 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que</p>

(71) Recomendación N° 7 (punto (i)) del INFORME N° 007-2014-INPE/OS.
(72) Recomendación N° 7 (punto (i)) del INFORME N° 007-2014-INPE/OS.



Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RIVERA CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL



 	<p>2021/MINSA, no cumpla con brindar capacitación por lo menos cada TRES meses a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en BPM, PHS y Evaluación Organoléptica, respectivamente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista dejó de capacitar contados a partir del primer día posterior a los tres meses de la última capacitación al respecto y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>VTD: Valor total diario.</p>	<p>corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>
---	--	---------------------------------	--

(*) NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consien en ACTAS debidamente suscritos por el Director, el Administrador, el Nutricionista (en su ausencia el Jefe del Área de Salud), además del Representante-Almacenero del Contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en acta; en tal documento se deberá precisar la penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos respecto a la aplicación de penalidades en la ejecución del Contrato de prestación del servicio de alimentación por parte del Contratista, tiene para dicho servicio el carácter de preconstruido de un determinado hecho contrario a dicho servicio, sobre el cual las autoridades competentes de la Oficina Regional Lima del INPE, procederán a la aplicación de las penalidades previstas que correspondan hacer efectivo⁽²³⁾.
- Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Órgano de Control Institucional del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades) y por otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones, siempre que esté suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

d) OTRAS CONSIDERACIONES

La presente contratación será por ítem: ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO.

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

(23) Recomendación N° 13 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

ANEXO A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL E.P. LURIGANCHO

El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 kilocalorías (*), para el interno del Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) será no menor a 3,290 kilocalorías y para el personal del INPE masculino que labora 24x48 horas será no menor a 2,750 Kilocalorías por día.

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

INTERNO:

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 a 30%
VARON: DE 486 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,215 Kcal. A 1,458 Kcal.	DE 364,5 Kcal. A 729 Kcal.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 15% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 412.5 Kcal. A 962.5 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1,237.5 Kcal.

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

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 364.5 Kcal.	DE 364.5 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1338.5 Kcal. A 1822.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g A 91 g.	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 456 g.

PERSONAL INPE:

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

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

(*) Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAMINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el "Cuadro 1. Estimación de requerimientos de energía según etapa de vida y nivel de actividad física en varones", establece como requerimiento promedio de energía a 2425 kcal (se considera 2430 kcal en el presente caso), en donde se incluye a la población Adulto Mayor.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL



ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE o MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑIHUA, KIWICHA, CAFÉ, CEBADA, CACAO, INFUSIONES DE HIERBAS Y OTROS + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, MANJAR BLANCO, JAMONADA, HUEVO, QUESO, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, FRUTA, ACEITUNA Y OTROS.	SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA (MÍNIMO 03 VECES POR SEMANA) + REFRESCOS O INFUSION.	SOPAS Ò MAZAMORRAS.

Los menús para los internos, deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche o mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo (podrá programarse en la cena como mazamorra a base de leche o mezcla láctea).
- 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.
- Por hábitos y costumbres, en el desayuno se podrá brindar infusiones con un máximo de tres (03) veces por semana, a base de: café, cebada, cacao, infusiones de hierbas u otras infusiones. Los demás desayunos serán en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerará menú presado dos (02) veces por semana como mínimo.
- Se podrá brindar sopa 01 vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, en un máximo de tres (03) veces por semana.
- En los almuerzos se brindará como mínimo dos (02) frutas a la semana.
- Se brindará pescado como parte del menú presado mínimo una (01) vez por mes, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Lurigancho; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y no abuelve lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tendrá que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- El Contratista distribuirá el almuerzo a los internos del penal que se encuentren por motivo judicial en la carcelista del Poder Judicial ubicada en el E.P. Lurigancho. Para tal fin deberá tomar todas las medidas necesarias a fin que garantice su entrega en forma oportuna y en condiciones de higiene.

CENA:

- En la cena considerará semanalmente una (01) mazamorra como máximo, el restante será a base de sopas.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS, solo 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 LURIGANCHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA, según disponibilidad de alimentos en el mercado local.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA COMMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

ESQUEMA DE MENÚ PARA PERSONAL DEL INPE 24 X 48 HORAS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCIÓN 01: LECHE o MEZCLA LÁCTEA o LECHE RECONSTITUIDA, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, SIETE SEMILLAS, KIWICHA, CAÑIHUA, CAFÉ, EMOLIENTE Y OTROS + 03 PANES + QUESO, HUEVO, PATA, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNAS, CAMOTE, JAMONADA O HOT DOG, FRUTA Y OTROS.</p> <p>OPCIÓN 2: SOPA O SEGUNDO + 02 PANES + CAFÉ O EMOLIENTE</p>	<p>SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA + INFUSIONES O REFRESCO DE FRUTA.</p>	<p>SOPAS O CALDOS O SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + 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 o mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Lurigancho.
- Se podrá brindar una (01) vez por quincena café o emoliente. Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena y los otros productos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- En la opción 02, Los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán una (01) vez al mes como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P. Lurigancho, la cantidad de cada alimento para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad de cada alimento para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:

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

CENA:

- En las cenas, se brindarán un (01) menú presado una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Lurigancho.
- En las cenas, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (mondongo o bofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en la cena, no se programará víscera en el almuerzo de la misma quincena.
- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

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

- El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PC-TBC), hospitalizados en clínica, deberán responder a

ABSOLUCION OBSERVACION N° 18: Este Colegiado después de recibir la respuesta del Área Usaria (E.P. Lurigancho), con atención a la presente observación donde señalan que, SE ACOGE. Deberá decir: se podrá utilizar la carne molida para el personal de seguridad 24X48 (desayuno, almuerzo, cena); una vez al mes, siendo el gramaje de utilizado 100 gr. también se realizará la corrección en el CUADRO N° 03 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL DEL INPE 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA carne molida 100 gr.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA COMMEMORACIÓN DE LAS HEROÍCAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

criterios normativos establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física⁽²⁵⁾; por lo que, tomándose como parámetro de referencia el cálculo de Necesidades nutricionales en tuberculosis⁽²⁶⁾, e los pacientes internos varones de dicho programa, les corresponde el siguiente requerimiento mínimo de energía por día (kcal/día) tal como se detalla a continuación en el siguiente cuadro:

INTERNO DEL PC-TBC:

INTERNOS VARONES (Rango de Edades) (*)		Peso adecuado o (kg) (*)	kcal por kg de peso (**)	Grado de Actividad Física (**)	Grado de Estrés Metabólico (**)	Porcentaje Poblacional según edad (*)	Requerimient o de Energía (kcal) ponderado	Requerimient o de Energía Total por día (kcal/día)
Joven	18 a 29 años	60.6	35	1.3	1.2	34.20%	1,131.60	3,290 kcal
Adulto	30 a 59 años	59.7				61.70%	2,011.19	
Adulto Mayor	≥ a 60 años	65.7				4.10%	147.08	

(*) Los datos consignados han sido tomados del "ANEXO 1 Cálculo de requerimiento de energía para jóvenes, adultos y adultos mayores internados en instituciones penitenciarias", contenidas en Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAN/MINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).

(**) Los valores descritos han sido tomados del "Cuadro 6. Necesidades nutricionales en tuberculosis", contenidas en Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAN/MINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).

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

	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 CALÓRICO TOTAL

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DEL PC-TBC:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
LECHE o MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑIHUA, KWICHA + 03 PANES + HUEVO, QUESO, JAMONADA, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNA, PALTA, CAMOTE, YUCA Y OTROS + FRUTA (DIARIO).	01 TAZA DE CEREAL + LECHE o MEZCLA LÁCTEA + 01 PAN + HUEVO, QUESO, CAMOTE, ACEITUNA + FRUTA (DIARIO).	SOPA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA (DIARIO) + REFRESCOS INFUSION.	SOPAS O MAZAMORRAS.

Los menús para el interno del PC-TBC, deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

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

(26) Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAN/MINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el "Cuadro 6. Necesidades nutricionales en tuberculosis", describe los factores a considerar para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo se considera como factores lo siguiente: 35 kcal por kg de peso, 1.3 en Grado de Actividad Física (paciente no encamado) y 1.2 en Grado de estrés metabólico, además del rango de edades de internos varones y el porcentaje de población según edad, se tiene un promedio ponderado de 3290 kcal como requerimiento de energía (kcal) para el interno varón del PC-TBC (Programa de Control de TBC).

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA COMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"


ALEX SAMAME PEÑA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche o mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo (podrá programarse en la cena como mazamorra a base de leche o mezcla láctea).
- 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 los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- En los desayunos NO se podrá brindar infusiones. Deberán programarse desayunos en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.

MEDIA MAÑANA:

- Se brindará una ración alimenticia a media mañana (09:30 a 10:00 horas), que será programado con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.


ALEX SAMAME PEÑA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO

ALMUERZO:

- En el almuerzo consideras menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. Se brindará pescado como presado 01 vez por mes, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Lurigancho; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y abuse de lo observado, le acercará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Los almuerzos estarán constituidos diariamente por sopa y segundo, mínimo seis (06) veces por semana, cuya programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se podrá brindar sopa solo una (01) vez por semana en el almuerzo, como menú principal, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido. La programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.


ALEX SAMAME PEÑA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO

CENA:

- En la cena consideras semanalmente una (01) mazamorra como máximo, el restante será a base de sopas.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DEL PC-TBC, solo utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 02: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DEL TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA, según disponibilidad de alimentos en el mercado local.

3. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROETS), Internos Psiquiátricos e Internos con enfermedades diversas, hospitalizados en clínica que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, serán atendidos según lo indicado en la prescripción médica respectiva (27).

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

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA COMMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

Programación de Raciones Alimenticias:

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

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

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

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta dos (02) modificaciones en la programación de menús aprobados por cada quincena, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

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.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA COMMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

CUADRO N° 01

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA O LECHE RECONSTITUIDA, CON CEREAL	70 ml.
	INFUSIÓN (CACAO, COCOA, CAFÉ, EMOLIENTE, CEBADA)	10 gr.
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC)	25 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUIWICHA, 7 SEMILLAS, CANIHUA, ETC.	
	MARGARINA	30 gr.
	MERMELADA	30 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	30 gr.
	QUESO	30 - 40gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	FRUTA (PLATANO, MANDARINA, NARANJA, OTROS)	100 gr.
	RES SIN HUESO	80 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	180 gr.
	POLLO EVISCERADO CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	180 gr.
	RES, CERDO, POLLO y GALLINA CON HUESO (PICADOS) (No lonja, no careta)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
ALMUERZO	PAVITA O GALLINA EVISCERADA CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	180 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO) (No lonja, no careta)	180 gr.
	GALLINA o POLLO o CARNE DE RES CON HUESO EN SOPAS	100 gr.
	CERDO, POLLO (Picados para menestra) (No lonja, no careta, no menudencia)	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (para menestra Hígado, Molleja, Corazón)	100 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	MENUDENCIA DE RES (BOFE, MONDONGO, HÍGADO) PICADO	100-120 gr.
	POTA (PICADO)	120 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 ml.
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 gr.
	ARROZ	230 gr.
	TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUIOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN Y OTROS FIDEOS	100 gr.
	LEGUMINOSAS o ARROZ u OTROS (SOPAS)	100 gr.
	LEGUMINOSAS (EN GUIOS)	90 gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (SOLA)	140-180 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPA	100 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	OLLUCO	250 gr.
	PAPA PARA PICADOS	250 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE: 30-350 gr.
CENA	RES CON HUESO	50 gr.
	POLLO CON HUESO	50 gr.
	MENUDENCIA DE RES	50 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HÍGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, APÉNDICES)	50 gr.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

HUEVO DE GALLINA	30-60 gr.
PESCADO ENTERO (SOPAS)	50 gr.
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPAS	50-150 gr.
VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 20 - 250 gr.
FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 - 50 gr.
LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA O LECHE RECONSTITUIDA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	70 ml.
SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 gr.
OTROS	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.

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

CUADRO N° 02

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO		
	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA O LECHE RECONSTITUIDA, CON CEREAL	70 ml.
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC)	25 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUINUA, 7 SEMILLAS, CANIHUA, ETC.	25 gr.
	MARGARINA	30 gr.
	MERMELADA	30 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	40-50 gr.
	QUESO	30 - 40 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	30-40 gr.
	TUBERCULO	80 gr.
	FRUTA	150 gr.
MEDIA MAÑANA		
	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	30 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA	90 ml.
	CEREALES (AVENA o QUINUA, ETC)	25 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RIVERA CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

ALMUERZO	QUESO	30 -40 gr.
	CAMOTE	60 gr.
	ACEITUNAS	45 gr.
	FRUTA	100 gr.
	SOPA:	
	CEREAL (FIDEOS, MORÓN, TRIGO, SÉMOLA, ARROCILLO, OTROS)	40 gr.
	POLLO, RES U OTRO PRODUCTO CÁRNICO.	60 gr.
	HUEVO PARA SOPAS	30 gr.
	TUBÉRCULO	40 gr.
	VERDURAS	ADECUADO AL VCT
	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO	80 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	180 gr.
	POLLO EVISCERADO CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	180 gr.
	RES, CERDO, POLLO y GALLINA CON HUESO (PICADOS) (No lonja, no careta)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PAVITA O GALLINA EVISCERADA CON HUESO (PRESADO)	180 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO) (No lonja, no careta)	160 gr.
	GALLINA o POLLO o CARNE DE RES CON HUESO EN SOPAS	100 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	MENUDENCIA DE RES (HIGADO, MONDONGO, BOFE)	100-120 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (para menestra Higado, Molleja, Corazón)	100 gr.
	CERDO, POLLO (Picados para menestra) (No lonja, no careta, no menudencia)	60 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA O LECHE RECONSTITUIDA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	40 ml.
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 gr.
	ARROZ	230 gr.
	TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUIOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN Y OTROS FIDEOS	100 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) o ARROZ u OTROS (SOPAS)	100 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN GUIOS	90 gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (SOLA)	140-180 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPA	100 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	OLLUCO	250 gr.
	PAPA PARA PICADOS	250 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr.
	VERDURAS (ENSALADA)	80 gr.
CENA	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE: 30-350 gr.
	RES CON HUESO	50 gr.
	POLLO CON HUESO	50 gr.
	MENUDENCIA DE RES	50 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, APÉNDICES)	50 gr.
	HUEVO DE GALLINA	30-60 gr.
	PESCADO ENTERO (SOPAS)	50 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPAS	50-150 gr.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 20 -250 gr.

Aprobado por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

[Firma]
ALEX SANTIAGO PÉREZ
F.P. LURIGANCHO

	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 - 50 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA O LECHE RECONSTITUIDA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	70 ml.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 gr.
OTROS	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENÚ

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

CUADRO N° 03

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL DEL INPE 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA O LECHE RECONSTITUIDA CON CEREAL u OTROS	70 ml.
	CEREAL (AVENA, QUINUA, OTROS)	25 gr.
	CAFÉ, EMOLIENTE	10 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUIWICHA, 7 SEMILLAS, ETC.	25 gr.
	ACEITUNA, QUESO	45 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	50 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PALTA	70 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	40 gr.
	CAMOTE	100 gr.
	FRUTA	100 gr.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA	
	POLLO CON HUESO O MENUDENCIA POLLO	50 gr.
	POLLO SIN HUESO	50 gr.
	RES SIN HUESO	40 gr.
	RES CON HUESO	60 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	40 gr.
	PESCADO Y/O MARISCO	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, OTROS	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO, CHOCLO, OTROS	40 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA O LECHE RECONSTITUIDA PARA PREPARACIÓN DIVERSA	40 ml.
	QUESO FRESCO	20 gr.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
	SEGUNDOS	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	POLLO ENTERO Eviscerado CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	180 gr.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ SERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HERÓICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PAVITA o GALLINA (EVISCERADO CON HUESO PRESADO)	160 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	PESCADO FILETE PRESADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	180 gr.
	MENUDENCIA DE RES PICADO (HIGADO, MONDONGO, BOFE)	130 gr.
	MENUDENCIA DE RES PRESADO (HIGADO)	160 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS) CON PICADOS	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN GUIOS	70 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	150 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (EN GUIOS PICADO)	200 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	OLLUCO	150 gr.
	FRUTAS: MANZANA, MANDARINA, NARANJA, LIMA, MELOCOTÓN	150 gr.
	FRUTAS: PLATANO, PEPINO, SANDÍA, PAPAYA, MELÓN, PIÑA, MANGO	150 gr.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 30 - 200 gr.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
CENA	RES SIN HUESO (EN GUIOS PICADOS)	100 gr.
	RES, POLLO, PAVITA, GALLINA, CERDO, ETC. (PRESADO)	150 gr.
	POLLO CON HUESO (EN GUIOS PICADO)	100 gr.
	PESCADO FILETE PRESADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	150 gr.
	MENUDENCIA DE RES PICADO (MONDONGO o BOFE)	130 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	80 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO o QUINUA, OTROS (EN GUIOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	130 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	120 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (EN GUIOS PICADOS)	150 gr.
	OLLUCO	150 gr.
	VERDURAS; ZAPALLO, BROCOLI, CAIGUA, VAINITAS, ETC	200 gr.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 30 - 200 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	60 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	ADECUADO AL MENÚ

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

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

FECHA:

ALIMENTO.	Peso Bruto g-mil-unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST. DESAYUNO			0,00
ALMUERZO:									
DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. ALMUERZO			0,00
						% DIST. ALMUERZO			0,00
CENA:									
DESCRIPCIÓN DE LA CENA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. CENA			0,00
						% DIST. CENA			0,00
VCT (Gr)			0,00	0,00	0,00				
VCT (Kcal)			0,00	0,00	0,00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
						VCT MENÚ			

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:

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
(ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO)

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
Este Formulario se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos a efectos de ser sometida a su aprobación.

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

FECHA:

ALIMENTO.	Peso Bruto g-unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST. DESAYUNO			0,00
MEDIA MAÑANA:									
DESCRIPCIÓN DE LA MEDIA MAÑANA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. MEDIA MAÑANA			
						% DIST. MEDIA MAÑANA			0,00
ALMUERZO:									
DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST. ALMUERZO			0,0
CENA:									
DESCRIPCIÓN DE LA CENA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. CENA			0,0
						% DIST. CENA			0,0

Aprobado Por:

JUAN JOSE DIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUMBA Y AYACUCHO"

VCT (Gr)	0,00	0,00	0,00				
VCT (Kcal)	0,00	0,00	0,00				
VCT (%)	0%	0%	0%				
VCT MENU							0

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

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 Formulario se presentara con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos a efectos de ser sometida a su aprobación.

FORMATO N° C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

FECHA:

ALIMENTO.	Peso Bruto g-mil-unid	Peso Neto	PROT.	GRASAS	CARB.	KLOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
		(g)	(g)	(g)	(g)	PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST. DESAYUNO			0,00
ENTRADA Y ALMUERZO:									
DESCRIPCIÓN DE LA ENTRADA Y ALMUERZO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST. ALMUERZO			0,0
CENA:									
DESCRIPCIÓN DE LA CENA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	

Aprobado Por:

JUAN JOSE CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

SUBTOTAL		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
					V.C. CENA		0,0
					% DIST.CENA		0,0
VCT (Gr)	0,00	0,00	0,00				
VCT (Kcal)	0,00	0,00	0,00				
VCT (%)	0%	0%	0%				
					VCT MENÚ		0

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
2. Este Formato se presentara con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos a efectos de ser sometida a su aprobación.


JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012


CARLOS HERMOGENES DIOSSES RIZZI
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012


ALEX SAMAME PEÑA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

ITEM II: ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MIGUEL CASTRO CASTRO

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

TERMINOS DE REFERENCIA

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

REQUERIMIENTO

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

"Servicio de alimentación para los internos y Personal del INPE (que labora 24 x 48 horas) del Establecimiento Penitenciario de Miguel Castro Castro de la Oficina Regional Lima - INPE"

2. AREA USUARIA:

Establecimiento Penitenciario Miguel Castro Castro del Departamento de Lima de la Oficina Regional Lima - INPE

3. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso tiene por finalidad brindar una alimentación balanceada, cumpliendo con los requerimientos técnicos mínimos requeridas para el personal INPE que labora 24 x 48 horas y para los internos del Establecimiento Penitenciario de Miguel Castro Castro, ubicado en el Departamento de Lima de la Oficina Regional Lima del INPE

4. ANTECEDENTES:

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

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

5.1 Objetivo General:

Brindar el Servicio de Alimentación para los internos y Personal INPE que labora 24 x 48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Miguel Castro Castro, del Departamento de Lima, conforme a los Requerimientos Técnicos Mínimos del servicio.

5.2 Objetivos Específicos:

- Brindar una ración adecuada en cuanto a cantidad y calidad, las mismas que cumplen con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario (internos y personal INPE).

- Brindar una ración adecuada cumpliendo con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario con enfermedades diversas, así como a las internas madres gestantes e internas en periodo de lactancia.

- Que los alimentos y productos alimenticios a utilizarse para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para el consumo humano y de la misma forma debe cumplir con la Normativa Sanitaria vigente sobre alimentos y bebidas de consumo humano y demás Normas Técnicas Peruanas.

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

META	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION DE LA TAREA
937	E.P. MIGUEL CASTRO CASTRO	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

ANEXO A

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el servicio de alimentación para los internos y personal INPE que labora 24x48 Horas en el Establecimiento Penitenciario de Miguel Castro Castro de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

2. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
MIGUEL CASTRO CASTRO	AV EL SOL SIN SAN JUAN DE LURIGANCHO

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

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES ANUAL
MIGUEL CASTRO CASTRO	INTERNOS	Ración	5,120	365	2'233,800
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	140	365	51,100
TOTAL DE RACIONES ANUALES					2'284,900

RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Miguel Castro Castro de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario son:

- 4.1. 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.
- 4.2. De corresponder Internos del Programa 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 de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario. (De corresponder).
- 4.3. *(Recomendación del OCI - Conclusión N° 3, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-04/PE/00)*
Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SAD/MI "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.
- 4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos y personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Miguel Castro Castro de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.
- 4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.
- 4.6. El servicio de alimentación para internos y personal INPE que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Miguel Castro Castro de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 12 meses a partir de la fecha acordada o hasta ejecutar la totalidad del monto contratado, según contrato firmado.

5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

- 5.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Miguel Castro Castro de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, así mismo, se deberá coordinar con el área

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RIVERA CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

de salud del E.P. para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contare con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.

5.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente

- Aprobará, previa evaluación, los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
- Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina.
- Verificará inopinadamente que se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.

5.3. Asimismo, equipo de control de alimentos, inopinadamente verificará lo siguiente:

- Que 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-1.
- Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
- Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
- Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
- Que las raciones alimenticias para internos y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.
- Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, máquinas peladoras, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- Que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero o chef propuesto por el contratista, así como los ayudantes de cocina y representantes del contratista cuenten con carné sanitario vigente 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 tapaboca.
- Que, el nutricionista, chef o cocinero y representantes de la empresa proveedora deben estar presentes con la debida anticipación, en forma intercalada, durante la preparación y distribución diaria de las raciones (menús) y participen desde el inicio hasta el final del servicio diario. Debiéndose tomar para que uno de ellos este presente los días sábado, domingo y feriados, durante todo el periodo de vigencia del contrato suscrito con la entidad.
- Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan durante y luego del proceso de preparación de la ración alimenticia, deberán ser clasificados y depositados en recipientes diferenciados e identificados, conforme al manejo de clasificación de residuos sólidos, para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
- Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la Oficina Regional Lima y que forman parte de los expedientes del cocinero o chef propuesto, ayudantes de cocina y del supervisor o representante.
- Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica adecuada, la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista. La pizarra será proporcionada por el Contratista.
- Que el Contratista realice periódicamente (de manera trimestral y según la necesidad) acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo El Contratista remitir a la Administración del penal el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización, emitido por la empresa que realizó dicho servicio.
- Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.

5.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

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

DIRECTOR
E.P. MIGUEL CASTRO CASTRO

NUTRICIONISTA
CNP: 2440

ADMINISTRADOR
E.P. CASTRO CASTRO

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ ROS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

INTERNOS

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

PERSONAL INPE

DESAYUNO : 08:00 a 09:00 horas
ALMUERZO : 13:00 a 14:00 horas
CENA : 17:30 a 18:30 horas

- 5.6 El Director, El Jefe de la Unidad de Administración, Jefe del Equipo 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.
- 5.7 El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer, expresamente, a los funcionarios correspondientes efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación y los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades de existir observaciones al servicio enmarcadas dentro de las causales de aplicación de penalidad, bastando para quedar válida el acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1; el cumplimiento del contrato es responsabilidad exclusiva del contratista. Toda observación realizada en la ejecución contractual que deriven en aplicación de penalidades o que constituyan incumplimiento de obligaciones contractuales son de total responsabilidad del contratista.
- 6.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas". En cuanto al transporte de los alimentos, 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. El contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos; tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, según lo estipulado en el D. S. N° 007-98/SA, debiendo acreditar la posesión de las unidades, asimismo deberá indicar los nombres de los choferes con licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar, indicando textualmente que el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio. Para ello, como postor en la etapa de calificación, deberá acreditar por lo menos con 01 camión frigorífico o isotérmico y 01 camión furgón, ambos con una capacidad mínima de carga 02 a 03 toneladas. En casos que el Contratista, para el abastecimiento de productos cárnicos (aves, pescados, vacunos y otros) cuente con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte deben cumplir con la normatividad vigente, durante la ejecución contractual.
- 6.3 Para el caso del abastecimiento del insumo pan, el mismo que es brindado todos los días a los comensales como parte de su alimentación, el Contratista deberá abastecerse de dicho producto de una Panadería ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, que cuente con Licencia de Funcionamiento en dicho rubro, además de contar con Certificado en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente, otorgado por DIGESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA). Para ello, como postor ganador de la buena pro deberá acreditar que contará con una panadería que cuente con lo indicado en el presente acápite, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad de la panadería requerida será solicitada para la suscripción del contrato.
- 6.4 Debido al gran volumen de alimentos con los que debe abastecerse el Contratista, deberá contar con almacenes, en los cuales tenga existencias de alimentos de los que puede disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello, el Contratista deberá contar por lo menos con un (01) Almacén para alimentos perecibles y un (01) para alimentos no perecibles.

En el caso del almacén para víveres perecibles y no perecibles, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con la Licencia de Funcionamiento respectiva y Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

otorgado por DIGESA-Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA); además, deberá contar con **Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes** vigente y **Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento** vigente, ambos otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad). Por tal motivo, como postor ganador de la buena pro, deberá acreditar lo indicado en el presente párrafo, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad del almacén requerido, será solicitada para la suscripción del contrato

- 6.5 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 6.6 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CACRCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- 6.7 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Miguel Castro Castro de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 6.8 El contratista deberá proporcionar los equipos, artefactos, aseros, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el contratista deberá contar dentro del área de cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Exantores Tipo ABC en cantidad y capacidad apropiada para el ambiente de cocina.
- 6.9 El contratista deberá contar con equipos de cocina y con el personal suficiente, en atención al número de la población penal y de cocinas existentes, los cuales deben estar acreditados por la contratista desde antes de la ejecución contractual.
- 6.10 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:

SI. 0.0721 E.P. Miguel Castro Castro

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

- 6.11 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional **nutricionista** habilitado con experiencia laboral realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial.
- 6.12 El profesional Nutricionista de la Empresa no podrá cumplir en simultáneo con las funciones de Representante de la empresa o contratista; asimismo, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, debiendo comunicar oportunamente y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.
- 6.13 El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal.
- 6.14 El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente. Asimismo, el representante del contratista, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes, etc.) por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional Nutricionista, cocinero o chef, el Contratista deberá remitir el expediente del representante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; debiendo poner en conocimiento, bajo responsabilidad al Equipo de Logística de la Oficina Regional Lima - INPE, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del proceso de selección.
- 6.15 En caso de tardanza o ausencia, no mayor a ocho (8) horas, del personal externo del contratista, por causas justificadas (enfermedad, accidente, fallecimiento, otros), el contratista deberá justificar con la documentación pertinente a la Administración del E. P. Miguel Castro Castro, en caso de ausencia del personal externo del contratista, mayor a 8 horas, por las causas señaladas, el contratista deberá proceder con el reemplazo correspondiente.
- 6.16 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. 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.
- 6.17 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 a la Unidad de Administración de la

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

Oficina Regional Lima - INPE, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados.

6.18 Certificación de 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 (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la Oficina Regional Lima lo requiera por lo menos 02 veces al año, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- Las raciones alimenticias a elaborarse estarán descritas en un 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 Representante y el Nutricionista habilitado que laboran para el Contratista. (Formato A, Formato B del Anexo A-1).

6.19 Para la procedencia de las carnes el contratista deberá presentar certificados de calidad; guías de remisión de los alimentos y productos alimenticios (una copia para el ingreso para el control del personal de seguridad y otra para la Administración del EP), que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

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

6.20 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos, artefactos eléctricos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, mediante acta de cesión en uso, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista, mediante el acta respectiva, en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve.

6.21 El contratista proveerá los utensilios, enseres, equipos y artefactos eléctricos, ollas y otros necesarios para la prestación del servicio contratado; asimismo, para la preparación de alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros, además deberá cumplir con realizar la revisión técnica y mantenimiento periódico de los balones y/o tanques, redes, accesorios y otros del sistema de abastecimiento de combustible y de las cocinas que se emplean para la preparación de los alimentos.

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, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.

6.22 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 cuatro (04) juegos al año; la entrega de uniforme se realizará, uno al inicio de la ejecución contractual, y los restantes al inicio de cada trimestre.

6.23 El contratista comunicará por escrito al Administrador del penal la designación de un Representante el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. Representante del contratista, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimento. Son funciones del representante del contratista:

- a) Fumigar cada tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
- b) Disponer que la distribución y servicio de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIO CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

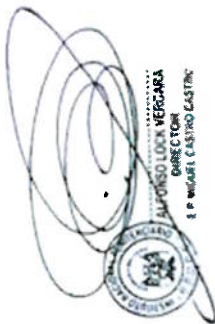
CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO


ALVARO LOCK VERGARA
DIRECTOR
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO


ROBERTO EL DORADO COZ
NUTRICIONISTA
CNP: 2440


JUAN X. RIVERA
Administrador
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

- c) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboran como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivar en el expediente de la administración del penal.
- d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- h) Dirigir y supervisar, desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), de lunes a sábado, y cuando se requiera los domingos, para lo cual el representante del contratista deberá velar la correcta distribución del mismo.
- i) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces).
- j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo el representante del contratista en el Establecimiento Penitenciario, está facultado para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

6.24 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; el Contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

6.25 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El Expediente del Nutricionista, Representante y Cocinero o Chef, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia del Título o Diploma (cocinero) 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. Cabe señalar que si deberá mantener actualizado el carné sanitario de cada uno de sus trabajadores. Asimismo, el contratista deberá remitir una copia de dichos documentos de cada uno de sus trabajadores a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia.

6.26 El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el numeral 7.1, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; no podrán desempeñar dos funciones simultáneamente.

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

6.28 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 5.5 y en las cantidades de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional Lima - INPE, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con el acta del equipo de control de la supervisión.

6.29 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIVERA CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE VAQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

- 6.30 De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes.
- 6.31 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado de las raciones de alimentos preparados, respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos.

7. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

- 7.1. El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el empleo de equipo adecuado y personal dotado de un conocimiento específico (Chef de Cocina o Cocinero, nutricionista y Representante del Contratista, ayudantes de cocina y personal de limpieza), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

Establecimiento Penitenciario de Miguel Castro Castro:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • La documentación para acreditar la formación académica del profesional nutricionista deberá presentarse para la suscripción del contrato. • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión del servicio de alimentación colectiva.
Representante o responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión de servicios de alimentación colectiva y con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos, que será presentada para la suscripción del contrato (De ser favorecido con la Buena Pro deberá presentar el carnet sanitario vigente)
Cocinero Profesional o Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Título de técnico en cocina, otorgado por el Ministerio de Educación. • La documentación para acreditar la formación académica del cocinero o chef deberá presentarse para la suscripción del contrato. • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en el servicio de alimentación colectiva. Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carné Sanitario vigente. • Deberá acreditar un (01) certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos, que será presentada para la suscripción del contrato (Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente).
Personal de Limpieza ²	<ul style="list-style-type: none"> • (Interno) Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal. • Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.
Ayudantes de cocina ²	<ul style="list-style-type: none"> • (Interno) Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal. • Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.

Nota importante:

(2) y (3) Al inicio de la ejecución del Contrato, de no contar con personal internos, con las capacitaciones solicitadas y con el carnet sanitario vigente, estas deberán ser otorgadas dentro de los 20 días de la ejecución del servicio. La primera capacitación se dará al inicio de la ejecución contractual y las demás capacitaciones en plena ejecución del servicio con un tiempo de 10 a 12 horas de duración, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y bowl, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas (Según OFICIO N° 864-2014-INPE/OS).

Nota: La experiencia del personal propuesto podrá acreditarse con: constancias, o certificados, o contratos con su respectiva conformidad, o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre el tiempo de experiencia. (En Empresas Públicas o Privadas).

Se precisa que los estudios requeridos al profesional nutricionista se podrán acreditar mediante la presentación de copia simple de títulos, constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación requerida.

Se precisa que las capacitaciones podrán acreditarse con la presentación de constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación y/o capacitación.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

requerida por el Comité Especial, conforme a los diversos procedimientos emitidos por este Organismo Supervisor.
(Pronunciamento N° 131-2016/OSU)

Cantidad del personal proponente:

E. P.	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA (Personal Clave)	COCINERO O CHEF	AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE DE LIMPIEZA
MIGUEL CASTRO CASTRO	1	1	1	29	3
TOTAL	1	1	1	29	3

Se podrá contar con personal interno para cubrir los puestos de ayudante de cocina y limpieza, según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario del Penal a petición de la empresa, mediante solicitud simple la que deberá presentarse en la Propuesta Técnica. La cantidad de internos que laboren en la cocina del recinto penitenciario estarán en función a la cantidad de la población penal y a lo dispuesto por las autoridades del Establecimiento Penitenciario.

Según el DS N° 007 - 98 - SA, Art. 85 Los Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos del Representante o responsable y de los ayudantes de cocina, deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas.

El personal requerido para el Servicio de alimentación deberá ser capacitado en temas sanitarios relacionados con alimentos: higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será puesta de conocimiento a las autoridades del Establecimiento Penitenciario. Esta capacitación será por lo menos cada seis (06) meses, debiendo incluir temas sanitarios según lo dispuesto en el Art. 37° de la RM N° 363-2005-MINSA.

El servicio que brinda el personal del **Contralista** (Representante, Nutricionista y Cocinero o **Chef de Cocina**), así como su sistema de **control**, estarán sujetos al **control** y supervisión del Administrador Establecimiento Penitenciario.

72 El personal del contratista (Representante, **Nutricionista y Cocinero o Chef profesional de Cocina**) **deberá laborar en forma diaria y permanecer en forma alternada, desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena).**

7.3 El Administrador del Establecimiento Penitenciario, verificará en forma inopinada el servicio de 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.

7.4 El contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, pantalón, uniforme, guantes, botas de jébe, gorros, mandiles y mascarilla, según función que realice) mínimo cuatro (04) veces al año, la entrega de uniforme se realizará, uno al inicio de la ejecución contractual, y los restantes al inicio de cada trimestre. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.

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 entes de propiedad de la Oficina Regional Lma. 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.

El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos y documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario, así como una ficha de identificación con datos personales de cada uno de los trabajadores.

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 en el cumplimiento del servicio contratado.

7.8 Se contará con personal distinto para los trabajos de cocina y limpieza; no podrán desempeñar doble función.

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

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 verificación que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigentes, 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 verificación.

711 La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, multas, sanciones, invalidez o muerte de los trabajadores del

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA COMMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

- 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.
- 7.12 El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físico, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.
- 7.13 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".
- 7.14 El contratista cumplirá con lo prescrito en la Norma Técnica N° 173-MINSA/2021/DIGESA: "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva", la que fue aprobada con Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA con fecha 3 de febrero del 2021 y la cual tiene como objetivo establecer principios generales de higiene en los establecimientos que brindan alimentación colectiva a grupos humanos tales como estudiantes, trabajadores, comunidades en general, que se aglomeran en espacios fijos destinados a proveer alimentos en un solo lugar.

7.15

Suprimido por Acogimiento de Observación N° 11.

RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Al Establecimiento Penitenciario y la Oficina Regional Lima - INPE no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o chef y representante, o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica y análisis bromatológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INDECOPI, como mínimo dos (02) veces al año.

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles antes de iniciar al mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 ó 31 días calendario, según corresponda al mes programado. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista o del que haga sus veces, dentro de un plazo de siete (07) 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 hubiera.

Los cambios fortuitos que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptará hasta dos (02) modificaciones de un menú programado por mes, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

10

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, según lo establecido en el Art. 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado, aprobado mediante D.S. N° 350-2015-EF modificado mediante D.S. N° 056-2017-EF.

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 143° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- La recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y al personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Ususaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.

10

ABSOLUCION OBSERVACION N° 11 : El Comité de Selección en concordancia con el área usuaria, SE ACOGE la observación, donde el área usuaria señala que, los TDR contempla en su numeral 4.3 del ANEXO A: CONDICIONES BASICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Practicas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE, para su cumplimiento en la ejecución del servicio de alimentación, que garantizan las condiciones de salubridad del servicio, por ello resulta atendible suprimir el numeral 7.15 de los TDR.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AZUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJER CASTRO CASTRO

- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima - INPE.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación; y partes diarias respectivos.

11 PENALIDADES:

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

Así mismo las Actas de las Fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, 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 suscriba como mínimo por (01) integrante del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces).

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

- a) En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima - INPE, le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El periodo de retraso se computará en días calendario. 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 5.5 del ANEXO "A", la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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 jébe, gorros, tapaboca y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad

VTD: Valor total diario.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE
LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n: número de días

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n: número de días

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

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- g) En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas, o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional 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 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), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al

Roberto E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP 2440

Carlos J. Dioses Rizzo
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ SERIO CÁCERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MOVIL CASTRO CASTRO

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

- i) Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional 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 el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- ii) Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de la ración alimenticia 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:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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

- iii) 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:

$$P = 0.05 \times VTD$$

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.

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

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:

JUAN JOSE RIOS SACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

INPE
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

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

$$P = 0.02 \times VTD$$

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.

n) En el caso que el Contratista no cumple 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:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad
VTD: Valor total diario.

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

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

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 no cuente con 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:

$$P = 0.02 \times VTD$$

P: Penalidad
VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad
VTD: Valor total diario.
n: número de días que no acredite la procedencia

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

En los casos que el contratista no cumpla con capacitar a su personal dentro de los (20) primeros días de iniciado la ejecución contractual y durante la ejecución del contrato, por un personal especializado, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima - INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima - INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Aprobado Por:

JUAN JOSE LOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

$P = 0.05 \times VTD \times n$

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

13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos y personal INPE en las siguientes fechas del año

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

Día de la Readaptación Social del interno : 16 de Julio
Día del Padre : 3° Domingo de Junio
Navidad : 25 de diciembre

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

Día del Salvador Penitenciario : 12 de febrero
Día de la Madre : 2° domingo de mayo
Día del Padre : 3° domingo de junio
Fiestas Patrias : 28 de Julio
Navidad : 25 de diciembre
Año nuevo : 01 enero

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Administrador 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, o deberá incluirse en la programación mensual de menús. Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

NOTA: Los días festivos deberán estar en un menú preparado a base de pollo o cerdo o cordero, que sumado al adicional equivale a un mínimo de 410 gr.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCA)

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

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

ANEXO A - 1
CARACTERISTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA COMMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

1. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 kilocalorías (1), para el interno del Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) será no menor a 3,290 kilocalorías y para el personal del INPE masculino que labora 24x48 horas será no menor a 2,750 Kilocalorías por día.

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

INTERNO:

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 al 30%
VARON: DE 485 Kcal. A 729 Kcal	DE 1.215 Kcal A 1.458 Kcal	DE 365 Kcal A 729 Kcal.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 15% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 413 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1.100 Kcal A 1.660 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1.238 Kcal.

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

INTERNO:

	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALORICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALORICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. a 365 Kcal.	DE 365 Kcal. a 729 Kcal.	DE 1337 Kcal. a 1823 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g. a 91 g.	DE 41 g. a 61 g.	DE 344 g. a 456 g.

PERSONAL INPE:

	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALORICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALORICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. a 413 Kcal.	DE 413 Kcal. a 625 Kcal.	DE 1513 Kcal. a 2063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 68 g. a 103 g.	DE 46 g. a 92 g.	DE 378 g. a 516 g.

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
----------	----------	------

(1) Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENANIMINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SGMINSA), en el "Cuadro 1. Estimación de requerimientos de energía según etapa de vida y nivel de actividad física en varones", establece como requerimiento promedio de energía a 2428 kcal (se considera 2430 kcal en el presente caso), en donde se incluye a la población Adulto Mayor.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RIVERA CACERES
Presidente C.B. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

<p>LECHE O MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CANIHUA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, CAFÉ, CEBADA, CACAO, INFUSIONES DE HIERBAS Y OTROS + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, MANJAR BLANCO, JAMONADA, HUEVO, QUESO, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, FRUTA, ACEITUNA Y OTROS.</p>	<p>SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA (MINIMO 03 VECES POR SEMANA) + REFRESCOS O INFUSION</p>	<p>SEGUNDO + INFUSION O SOPAS O MAZAMORRAS</p>
---	--	--

Los menus para los internos, deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche o mezcla láctea dos (02) vez por semana como mínimo.
- 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.
- Por hábitos y costumbres, en el desayuno se podrá brindar infusiones con un máximo de dos (02) veces por semana, a base de café, cocoa, o emolientes. Los demás desayunos serán en base a avena u otros insumos descriptos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerará menú presado tres (03) veces por semana como mínimo. Se brindará pescado como presado 01 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. M. Castro Castro; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y abaquele lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar leguminosas (menestrás) en guisos, una (01) vez por semana, como mínimo.
- En los almuerzos se brindará como mínimo tres (03) frutas a la semana.

CENA:

- En la cena considerará semanalmente como mínimo: dos (02) mazamoras, un (01) segundo, y 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 MENU PARA INTERNOS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MIGUEL CASTRO CASTRO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

ESQUEMA DE MENU PARA PERSONAL DEL INPE 24 X 48 HORAS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
----------	----------	------

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

<p>INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO</p>		
<p>OPCIÓN 01: LECHE O MEZCLA LÁCTEA, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWIHA, SIETE SEMILLAS, JUGO DE FRUTAS + 03 PANES + ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, QUESO, HUEVO, PLATANO, CONSERVA DE PESCADO, PALTA, POLLO, TAMAL.</p> <p>OPCIÓN 02: SEGUNDO O SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN.</p>	<p>SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA + INFUSIONES o REFRESCO DE FRUTA.</p>	<p>OPCIÓN 01: SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + INFUSIÓN.</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 o mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48.
- En los desayunos NO se brindarán infusiones o líquidos. Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena y los otros productos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán dos (02) veces al mes como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas, con los productos que se elijan del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas, de las sopas del rubro almuerzo.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:

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

CENA:

- En las cenas, se brindarán un (01) menú presado una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas.
- En las cenas, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (mondongo o bife) solo una (01) vez a la quincena para los tres grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en la cena, no se programará víscera en el almuerzo de la misma quincena.
- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

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

- El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PC-TBC), deberán responder a criterios normativos establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física (?); por lo que, tomándose como parámetro de referencia el cálculo de Necesidades nutricionales en tuberculosis (?), a los pacientes internos varones de dicho

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

(?) Las "Recomendaciones Relativas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENANIMSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/01 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SGMINSA), en el "Cuadro 8. Necesidades nutricionales en tuberculosis", describe los

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

programa, les corresponde el siguiente requerimiento mínimo de energía por día (kcal/día) tal como se detalla a continuación en el siguiente cuadro:

INTERNO DEL PC-TBC:

INTERNOS VARONES (Rango de Edades) (*)	Peso adecuado (kg) (*)	kcal por kg de peso (**)	Grado de Actividad Física (**)	Grado de Estrés Metabólico (**)	Porcentaje Poblacional según edad (*)	Requerimiento de Energía (kcal) ponderado	Requerimiento de Energía Total por día (kcal/día)
Joven 18 a 29 años	60.6	35	1.3	1.2	34.20%	1,131.60	3,290 kcal
Adulto 30 a 59 años	58.7				61.70%	2,011.19	
Adulto Mayor ≥ 60 años	65.7				4.10%	1,470.8	

(*) Los datos consignados han sido tomados del "ANEXO 1 Cálculo de requerimiento de energía para jóvenes, adultos y adultos mayores internados en instituciones penitenciarias", contenidas en Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENANIMSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia a Oficio N° 0057-2018-SGMINSA).

(**) Los valores descritos han sido tomados del "Cuadro 6. Necesidades nutricionales en tuberculosis", contenidas en Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENANIMSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia a Oficio N° 0057-2018-SGMINSA).

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

	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 CALÓRICO TOTAL

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

ESQUEMA DE MENU PARA INTERNOS DEL PC-TBC:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
LECHE O MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑIHUA, KIWICHA + 03 PANES + HUEVO, QUESO, JAMONADA, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNA, PALTA, CAMOTE, YUCA Y OTROS + FRUTA (DIARIO).	01 TAZA DE CEREAL + LECHE O MEZCLA LÁCTEA + 01 PAN + HUEVO, QUESO, CAMOTE, ACEITUNA + FRUTA (DIARIO).	SOPA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA (DIARIO) + REFRESCOS INFUSION.	SOPAS O MAZAMORRAS

Los menús para el interno del PC-TBC, deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche o mezcla láctea dos (02) veces por semana como mínimo.

factores a considerar para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo se considera como factores lo siguiente: 35 kcal por kg de peso, 1.3 en Grado de Actividad Física (paciente no encamado) y 1.2 en Grado de estrés metabólico, además del rango de edades de internos varones y el porcentaje de población según edad, se tiene un promedio ponderado de 3290 kcal como requerimiento de energía (kcal) para el interno varón del PC-TBC (Programa de Control de TBC).

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

- 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 los internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- En los **desayunos** NO se podrá brindar infusiones. Deberán programarse desayunos en base a **avena** u otros insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.

MEDIA MAÑANA:

- Se brindará una ración alimenticia a media mañana (09:30 a 10:00 horas), que será programado con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar menú presado tres (03) veces por semana como mínimo. Se brindará **pescado como presado 01 vez por quincena**, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P.M. Castro Castro; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le **se cargará al Contratista la penalidad respectiva**, no obstante tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Los almuerzos estarán constituidos diariamente por sopa y segundo, cuya programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.

CENA:

- En la cena considerar semanalmente una (01) mazamorra como máximo, un (01) segundo el restante será a base de sopas.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DEL PC-TBC, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 02 DESCRIPCION Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZAR PARA LOS INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DEL TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MIGUEL CASTRO CASTRO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

3. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROETS), internos Psiquiátricos e internos con enfermedades diversas, que no cuenten con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una **frecuencia y cantidad de alimentos** necesarios, serán atendidos según lo indicado en la prescripción médica respectiva (*).

4. Programación de Raciones Alimenticias:

El Contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en los Términos de Referencia Para el Servicio de Alimentación en el E.P. Miguel Castro Castro y a lo establecido en el Anexo A-1: Características Técnicas Mínimas de las Raciones Alimenticias Para el E.P. Miguel Castro Castro.

El Contratista **remite** a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, 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 período de 30 ó 31 días calendario, según corresponda al mes programado. 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 siete (7) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. En caso que el Equipo de Control de

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

Aprobado Por

JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

Al menos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de 02 días hábiles para la subsanación respectiva, caso contrario se aplicará la penalidad respectiva. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

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.



Carlos H. Dioses Rizzo
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO

Robert E. Diomasio Cas
NUTRICIONISTA
CNP: 2440



ALFONSO LOCK VERGARA
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO

Aprobado Por

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

CUADRO N° 01

DESCRIPCION Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CATRO CASTRO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCION DE ALIMENTOS	CANTIDAD MINIMO - MAXIMO DE CONSUMO (ml/gr)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	30 gr
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA CON CEREAL o COCOA o CAFE	70 ml
	INFUSION (COCOA, CAFE, EMOLIENTE)	10 gr
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC)	25 gr
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUINCHA, 7 SEMILLAS, CAÑHUA, ETC.	30 gr
	MARGARINA	30 gr
	VERMELADA	30 gr
	ACEITUNA	30 gr
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr
	MANJAR BLANCO	30 gr
	QUESO	30 gr
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr
	FRUTA (PLATANO, MANDARINA, NARANJA, OTROS)	100 gr
ALMUERZO	RES SIN HUESO	100 gr
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 gr
	POLLO EVISCERADO CON HUESO PRESADO	150 gr
	RES, CERDO, POLLO y GALLINA CON HUESO (PICADOS)	100 gr
	HUEVO DE GALLINA	55 gr
	PAVITA O GALLINA EVISCERADA CON HUESO PRESADO	150 gr
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	150 gr
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PICADO)	100 gr
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr
	MENUDENCIA DE RES (BOFE, MONDONGO, HIGADO)	100 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr
	POTA	100 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON)	100 gr
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 ml
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 gr
	ARROZ	200 gr
	TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUISOS)	60 gr
	FIDEOS TALLARIN	150 gr
	MENESTRAS (EN GUISOS)	100 gr
	TUBERCULOS Y RAICES (ACOMPANANTE)	150 gr
	PAPA SECA	80 gr
	OLLUCO	250 gr
	PAPA PARA PICADOS	250 gr
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION DE 30-350 gr
CENA	RES CON HUESO	100 gr
	RES SIN HUESO	50 gr
	POLLO EVISCERADO CON HUESO	100 gr
	MENUDENCIA DE RES	50 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON, APENDICES)	60 gr
	HUEVO DE GALLINA	30-60 gr
	PESCADO ENTERO	150 gr
	CONSERVA DE PESCADO	60 gr
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPAS	50-150 gr
	ARROZ SUPERIOR	150 gr
	TRIGO o QUINUA EN GUISOS	60 gr
	FIDEOS TALLARIN	100 gr
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION DE 20-250 gr
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVEJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHICHIOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 - 50 gr
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 gr
	PAN	30 gr
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS, ETC.	ADICUADO AL MENU

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

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

CUADRO N° 02

DESCRIPCION Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERIORES DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MIGUEL CASTRO CASTRO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCION DE ALIMENTOS	CANTIDAD MINIMO - MAXIMO DE CONSUMO (ml/gr)
DESAYUNO	PAN (30 g CADA UNIDAD)	90 gr
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA CON CEREAL o COCOA o CAFE	70 ml
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC)	25 gr
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUINCHA, 7 SEMILLAS, CAÑHUA, ETC.	25 gr
	MARGARINA	30 gr
	MERMELADA	30 gr
	ACEITUNA	30 gr
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr
	MANJAR BLANCO	30 gr
	QUESO	40-50 gr
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	30-40 gr
	CONSERVA DE PESCADO	55 gr
	TUBERCULO	30-40 gr
	FRUTA	80 gr
		150 gr
MEDIA MAÑANA	PAN (30 g CADA UNIDAD)	30 gr
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA	90 ml
	CEREALES (AVENA o QUINUA, ETC)	25 gr
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr
	QUESO	30-40 gr
	CAMOTE	90 gr
	ACEITUNAS	45 gr
	FRUTA	100 gr
ALMUERZO	SOPA:	
	CEREAL (FIDEOS, MORON, TRIGO, SEMOLA, ARROCCILLO, OTROS)	40 gr
	POLLO, RES U OTRO PRODUCTO CARNICO	60 gr
	HUEVO PARA SOPAS	30 gr
	TUBERCULO	40 gr
	VERDURAS	ADecuADO AL VCT
	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO	100 gr
	RES CON HUESO (PRESADO)	160 gr
	POLLO EVISCERADO CON HUESO PRESADO (SIN APENDICES)	160 gr
	RES, CERDO, POLLO y GALLINA CON HUESO (PICADOS)	100 gr
	HUEVO DE GALLINA	55 gr
	PAVITA O GALLINA EVISCERADA CON HUESO (PRESADO)	160 gr
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	160 gr
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr
	MENUDENCIA DE RES (PICADO, MONDONGO, BOFE)	100 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr
	POTA	100 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (PICADO, MOLLEJA, CORAZON)	100 gr
	HUEVO DE GALLINA	55 gr
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	40 ml
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 gr
	ARROZ	80 gr
	TRIGO o QUINUA o OTROS (EN GUISO)	230 gr
	FIDEOS TALLARIN	80 gr
	MENESTRAS EN GUISO	160 gr
	TUBERCULOS Y RAICES (ACOMPANANTE)	30 gr
	PAPA SECA	150 gr
	PAPA	80 gr
	OLLUCO	250 gr
	PAPA PARA PICADOS	250 gr
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA o OTROS	250 gr
	VERDURAS (ENSALADA)	150 gr
	VERDURAS	80 gr
		SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION DE 30-350 gr
CENA	RES CON HUESO	100 gr
	RES SIN HUESO	50 gr
	POLLO CON HUESO	100 gr
	MENUDENCIA DE RES	50 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (PICADO, MOLLEJA, CORAZON)	50 gr
	HUEVO DE GALLINA	30-40 gr
	PESCADO ENTERO	150 gr
	CONSERVA DE PESCADO	60 gr

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA COMMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO	
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPAS	50-150 gr
VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 20-250 gr
FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVEJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr
FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 - 50 gr
LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	70 ml
SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ YUCA (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 gr
Pin	30 gr
OTROS ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENU

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



Carlos H. Dioses Rizzi
ADMINISTRADOR
MIGUEL CASTRO CASTRO

Robert E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440



ALFONSO LOCK VERGARA
DIRECTOR
MIGUEL CASTRO CASTRO

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

CUADRO N° 33

DESCRIPCION Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL DEL INPE 24 Y 48 HORAS DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCION DE ALIMENTOS	CANTIDAD MINIMO DE CONSUMO (mg)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	30 gr
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA CON CEREAL	70 ml
	CEREAL (AVENA, QUINUA, OTROS)	20 gr
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUINUA, 7 SEMILLAS, ETC.	20 gr
	FRUTAS DIVERSAS PARA JUGO	50 gr
	ACEITUNA	50 gr
	JAMONADA o HOT DOG	50 gr
	QUESO	40 gr
	HUEVO DE GALLINA	55 gr
	PALTA	20 gr
	POLLO SIN HUESO	70 gr
	CONSERVA DE PESCADO	70 gr
	TAMAL	120 gr
	CAMOTE	100 gr
	FRUTA	100 gr
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA	
	POLLO CON HUESO O MENUDENCIA POLLO	50 gr
	POLLO SIN HUESO	50 gr
	RES SIN HUESO	40 gr
	RES CON HUESO	60 gr
	CONSERVA DE PESCADO	40 gr
	PESCADO Y/O MARISCO	80 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA	100 gr
	POTA	100 gr
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, OTROS	30 gr
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO, CHOCLO, OTROS	40 gr
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA PARA PREPARACION DIVERSA	60 ml
	QUESO FRESCO	30 gr
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
	SEGUNDOS	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	100 gr
	RES CON HUESO (PRESADO)	180 gr
	POLLO ENTERO Eviscerado con HUESO (PRESADO) (SIN APENDICES)	170 gr
	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 gr
	HUEVO DE GALLINA	55 gr
	PAVITA o GALLINA (Eviscerado con HUESO PRESADO)	160 gr
	CERDO Eviscerado con HUESO (PRESADO)	160 gr
	CERDO CON HUESO (PICADO)	100 gr
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr
	PESCADO FILETE PRESADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	180 gr
	MENUDENCIA DE RES PICADO (Mondongo, Bife)	130 gr
	MENUDENCIA DE RES PRESADO (Mondongo)	160 gr
	ARROZ	150 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS) CON PICADOS	80 gr
	FIDEOS TALLARIN	150 gr
	MENESTRAS EN GUISOS	80 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	150 gr
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (EN GUISOS PICADOS)	200 gr
	PAPA SECA	80 gr
	OLLUCO	150 gr
	FRUTAS: MANZANA, MANDARINA, NARANJA, LIMA, MELOCOTON	150 gr
	FRUTAS: PLATANO, PERNO, SANDIA, PAPAYA, MELON, PINA, MANGO	150 gr
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION DE 30 - 200 gr
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
CENA	RES SIN HUESO (EN GUISOS PICADOS)	100 gr
	RES, POLLO, PAVITA, GALLINA, CERDO, ETC. (PRESADO)	150 gr
	POLLO CON HUESO (EN GUISOS PICADO)	100 gr
	PESCADO FILETE PRESADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	150 gr
	MENUDENCIA DE RES PICADO (MONDONGO o BIFE)	130 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	80 gr
	HUEVO DE GALLINA	55 gr
	ARROZ	150 gr
	TRIGO o QUINUA, OTROS (EN GUISOS)	80 gr
	FIDEOS TALLARIN	150 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	120 gr
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (EN GUISOS PICADOS)	160 gr
	OLLUCO	150 gr

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO		
VERDURAS, ZAPALLO, BROCOLI, CAJOLIA, VAINITAS, ETC	200 gr.	
VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION DE 30 - 200 gr.	
FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVEJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	60 gr.	
SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHINO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.	
OTROS: ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

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



Carlos H. Dioses Rizzo
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO

Robert L. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440



ALFONSO DECK VERGARA
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIVERA CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MIGUEL CASTRO CASTRO

FECHA: _____

ALIMENTO	Peso Bruto g-mil-unidad	Peso Neto (g)	PROT.			GRASAS			CARB.			KILOCALORIAS POR NUTRIENTES	TOTAL, KCal
			(g)	(%)	(g)	(g)	(%)	(g)	(%)	(g)	(%)		
DESAYUNO													
DESCRIPCION DEL DESAYUNO													
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUBTOTAL		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
												V.C. DESAYUNO	0.00
												% DIST. DESAYUNO	0.00
ALMUERZO													
DESCRIPCION DEL ALMUERZO													
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUBTOTAL		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
												V.C. ALMUERZO	0.00
												% DIST. ALMUERZO	0.00
CENA													
DESCRIPCION DE LA CENA													
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUBTOTAL		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
												V.C. CENA	0.00
												% DIST. CENA	0.00
VCT (Gr)			0.00	0.00	0.00								
VCT (Kcal)			0.00	0.00	0.00								
VCT (%)			0%	0%	0%								
												VCT MENU	0

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
- Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos a ser sometidos a consideración y aprobación.



Carlos H. Dioses Rizzo
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO

Robert E. Dioses Rizzo
NUTRICIONISTA
CNP: 2400



ALFONSO L. VERGARA
DIRECTOR

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

FORMATO N° 8

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MIGUEL CASTRO CASTRO

ALIMENTO	Peso Bruto g/ml-unid	Peso Neto (g)	FECHA:			KILOCALORIAS POR NUTRIENTES:			TOTAL KCAL
			PROT.	GRASAS	CARB.	PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCION DEL DESAYUNO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
V.C. DESAYUNO									0,00
% DIST. DESAYUNO									0,00
MEDIA MAÑANA:									
DESCRIPCION DE LA MEDIA MAÑANA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
V.C. MEDIA MAÑANA									0,00
% DIST. MEDIA MAÑANA									0,00
ALMUERZO:									
DESCRIPCION DEL ALMUERZO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
V.C. ALMUERZO									0,0
% DIST. ALMUERZO									0,0
CENA:									
DESCRIPCION DE LA CENA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
V.C. CENA									0,0
% DIST. CENA									0,0
VCT (gr)		0,00	0,00	0,00					
VCT (Kcal)		0,00	0,00	0,00					
VCT (%)		0%	0%	0%					
VCT MENU									0

ALFONSO LOCK VERGARA
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO

Robert E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CHP 2440

Carlos H. DÍAZ RIZZI
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CHP 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 Descripción, Composición y valor calórico con los datos propuestos a efectos de ser sometido a su aprobación.

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

FORMATO N° C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MIGUEL CASTRO CASTRO									
FECHA:									
ALIMENTO	Peso Bruto g-mi-unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCION DEL DESAYUNO									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
						V.C. DESAYUNO		0.00	
						% DIST. DESAYUNO		0.00	
ENTRADA Y ALMUERZO:									
DESCRIPCION DE LA ENTRADA Y ALMUERZO									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
						V.C. ALMUERZO		0.0	
						% DIST. ALMUERZO		0.0	
CENA:									
DESCRIPCION DE LA CENA									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
						V.C. CENA		0.0	
						% DIST. CENA		0.0	
VCT (Gr)			0.00	0.00	0.00				
VCT (Kcal)			0.00	0.00	0.00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
VCT MENU						0			

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

NOTA

1. La presente relación deberá ser firmada por el 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 a evaluarse por el comité de la institución.



Carlos H. Diones Rizzo
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

Roberto E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP 2440



Alfonso Lora Vergara
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS GACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIONES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se deben adoptar son los siguientes:

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p>VEHÍCULO</p> <p>Requisitos: El postor debe contar con 01 CAMIÓN FRIGORÍFICO O ISOTÉRMICO y de 01 CAMIÓN FURGÓN, que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, con una capacidad mínima de 03 toneladas de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perechibles.</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 requenido (no cabe presentar declaración jurada).</p> <p>Importante En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</p>
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA



Carlos H. Dioses Rizzi
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO

Roberto B. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP 2440



ALFONSO LOCK VERGARA
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO

Aprobado Por:

JUAN JOSERÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE
LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

ALMACENES DE ALIMENTOS

• 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:

Requisitos:

El postor debe contar con 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario.

Acreditación:

Para el Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

PANADERÍA

Requisitos:

El postor deberá contar con 01 panadería ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, de donde se abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario.

Acreditación:

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

Importante:

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



Carlos H. Diones Rizzo
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO

Roberto E. Dionasio Coz
NUTRICIONISTA
CNP 2440



ALFONSO LOCK PERCARRA
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIONES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

B.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

• NUTRICIONISTA

Requisitos:

Experiencia mínima de un (01) año en trabajos o prestaciones de supervisión de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros) del personal clave requerido como Nutricionista.

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

Acreditación:

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

• REPRESENTANTE

Requisitos:

Experiencia mínima de un (01) año en trabajos o prestaciones de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros) del Representante.

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

Acreditación:

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

• COCINERO O CHEF

Requisitos:

Experiencia mínima de un (01) año en trabajos o prestaciones como cocinero o chef de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros) del Cocinero o Chef.

Acreditación:

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

Importante

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal Representante, Nutricionista y cocinero o chef, 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 adquirido por el personal Representante, Nutricionista y cocinero o chef 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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

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 requiendo en las bases

C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

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

Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena; servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atiendan a un grupo determinado de personas.

Acreditación:

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

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 7 (según Bases Estandarizada del OSCE) referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 8 (según Bases Estandarizada del OSCE).

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentra 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° 7 (según Bases Estandarizada del OSCE) referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


OTRAS CONSIDERACIONES:

- La presente contratación será por ítems:
 - ÍTEM I: ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO.
 - ÍTEM II: ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MIGUEL CASTRO CASTRO.
- Se encuentra prohibida la subcontratación del servicio de alimentación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 35° de la Ley de Contrataciones del Estado.

Aprobado Por:


JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

ITEM I: E.P. LURIGANCHO

A	CAPACIDAD LEGAL
	No es requerido en el presente procedimiento de selección.
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p>VEHÍCULOS</p> <p>Requisitos: El postor debe contar con 01 CAMIÓN FRIGORÍFICO, 01 CAMION ISOTÉRMICO y de 01 CAMIÓN FURGÓN, que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, con una capacidad mínima de 03 toneladas de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles.</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> <p>Importante En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</p>
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
	<p>ALMACENES DE ALIMENTOS:</p> <p>• 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:</p> <p>Requisitos: El postor debe contar con 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario.</p> <p>Acreditación: Para el Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <p>• 01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas):</p> <p>Requisitos: El postor debe contar con 01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas) ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario.</p> <p>Acreditación: Para el Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), 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>

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

PANADERÍA:

Requisitos:

El postor deberá contar con **01 panadería** ubicada dentro de la jurisdicción del Departamento de Lima, de donde se abastecerá diariamente el insumo **pan** para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario.

Acreditación:

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

Importante

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

B.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

• **NUTRICIONISTA**

Requisitos:

Experiencia mínima de **UN (01) AÑO** en trabajos o prestaciones de supervisión de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios) del personal clave requerido como Nutricionista.

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

Acreditación:

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

Importante

- *Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.*
- *En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.*
- *Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.*
- *Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.*

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente en el ITEM I: E.P. Lurigancho de S/. 81'538,625.20 (Ochenta y un millones quinientos treinta y ocho mil seiscientos veinticinco con 20/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.</p> <p><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 pago⁸, 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>

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

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

(...)

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

Aprobado Por:

JUAN JOSERÍOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

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

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

ITEM II – ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MIGUEL CASTRO CASTRO.

A	CAPACIDAD LEGAL
	<i>No es requerido en el presente procedimiento de selección.</i>
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p><u>VEHÍCULO</u></p> <p><u>Requisitos:</u> El postor debe contar con 01 CAMIÓN FRIGORÍFICO, 01 CAMION ISOTÉRMICO y 01 CAMIÓN FURGÓN, que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, con una capacidad mínima de 03 toneladas de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles.</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 del equipamiento estratégico requerido (no cabe presentar declaración jurada).</p>

<p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>
--

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

ALMACENES DE ALIMENTOS

• 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:

Requisitos:

El postor debe contar con 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario.

Acreditación:

Para el Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

• 01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas):

Requisitos:

El postor debe contar con 01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas) ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario.

Acreditación:

Para el Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

PANADERÍA

Requisitos:

El postor deberá contar con 01 panadería ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, de donde se abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario.

Acreditación:

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

Importante

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

B.3. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

• NUTRICIONISTA

Requisitos:

Experiencia mínima de un (01) año en trabajos o prestaciones de supervisión de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios) del personal clave requerido como Nutricionista.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

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

Acreditación:

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

• **REPRESENTANTE**

Requisitos:

Experiencia mínima de un (01) año en trabajos o prestaciones de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios) del personal clave requerido como Representante.

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

Acreditación:

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

• **COCINERO O CHEF**

Requisitos:

Experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios) del personal clave requerido como Cocinero o Chef.

Acreditación:

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

Importante

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

Aprobado Por:

JUAN JOSE DIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente en el ITEM II: E.P. Miguel Castro Castro de S/. 50'840,156.00 (Cincuenta millones ochocientos cuarenta mil ciento cincuenta y seis con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.</p> <p><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 pago⁹, 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</p>

⁹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

Aprobado Por:

JUAN ROBERTO CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

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

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

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

Importante

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

Importante

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

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p>ÍTEM I: E.P. LURIGANCHO</p> <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p>100 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁰

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

¹⁰ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

¹¹ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AZUIQUE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los Establecimientos Penitenciarios de Lurigancho y Miguel Castro Castro de la Oficina Regional Lima - INPE, 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° 05-2024-INPE/ORL** para la contratación de Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los Establecimientos Penitenciarios de Lurigancho y Miguel castro Castro de la Oficina Regional Lima - INPE, 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 de Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los Establecimientos Penitenciarios de Lurigancho y Miguel castro Castro de la Oficina Regional Lima - 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 SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

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 Trescientos sesenta y cinco (365) días, el mismo que se computa desde la fecha que se establezca en el contrato, hasta que se ejecute la totalidad del monto contratado o culmine el plazo de ejecución, lo que ocurra primero.

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."

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.

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (01) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

Importante

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

OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD (artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado): (a consignar cuando se perfeccione el contrato).

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.

Aprobado Por:

JUAN JOSE CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

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.

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

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).

Aprobado Por:

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

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.

¹⁴ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

Aprobado Por:

JUAN JOSE CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

ANEXOS

Aprobado Por

JUAN JOSERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 05-2024-INPE/ORL
Presente. -

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-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° 05-2024-INPE/ORL

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁷	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁸	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹⁷ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibidem.

¹⁹ Ibidem.

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ SERIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios²⁰

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

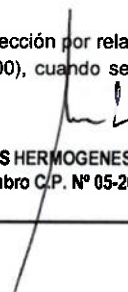
Importante

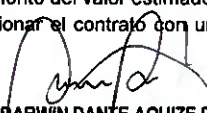
La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Aprobado Por:


JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


CARLOS HERÓGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-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° 05-2024-INPE/ORL
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE RIOS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 05-2024-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 Lurigancho y Miguel Castro Castro de la Oficina Regional Lima – INPE (**indicar ítem**), de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]


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

Importante

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

Aprobado Por:


JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


CARLOS HERÓGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 05-2024-INPE/ORL
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-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° 05-2024-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° 05-2024-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:

JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1

**Nombres, apellidos y firma del
Consortiado 1 o de su Representante
Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad**

.....
Consortiado 2


**Nombres, apellidos y firma del
Consortiado 2 o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad**

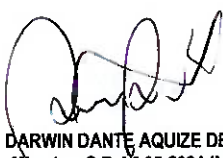
Importante

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

Aprobado Por:


JUAN JOSÉ OS CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

**ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 05-2024-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 DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
I	LURIGANCHO	INTERNOS	RACION	9,750	365	3'558,750		
		INTERNOS DEL PCT	RACION	170	365	62,050		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48 HORAS)	RACION	130	365	47,450		
TOTAL, ITEM I (S/.)								
II	MIGUEL CASTRO CASTRO	INTERNOS	RACION	6,120	365	2'233,800		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48 horas)	RACION	140	365	51,100		
TOTAL, ITEM II (S/.)								
TOTAL ITEM I y II (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]".

Aprobado Por:

JUAN JOSÉ RIOS SACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 05-2024-INPE/ORL
Presente. -

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										
3										
4										

²⁴ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁵ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho 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:

JUAN JOSERIOS CÁCERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIS / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 24	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 25	EXPERIENCIA PROVENIENTE 26 DE:	MONEDA	IMPORTE 27	TIPO DE CAMBIO VENTA 28	MONTO FACTURADO ACUMULADO 29
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Aprobado Por:

JUAN JOSE ROSA CERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPEIORL

CARLOS HERMOGENES DIOS RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPEIORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPEIORL

ANEXO N° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 05-2024-INPE/ORL
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante


A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

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

Aprobado Por:

130


JUAN JOSÉ CACERES
Presidente C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


CARLOS HERMOGENES DIOSES RIZZI
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
Miembro C.P. N° 05-2024-INPE/ORL