

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

Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombreado.
2. La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en junio 2019, diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre
de 2022

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

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-INPE/21-1

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS (AS), NIÑOS (AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD Y SALUD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHACHAPOYAS, BAGUA GRANDE, IQUITOS VARONES E IQUITOS MUJERES

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita 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*

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>

coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.

- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas

que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Oficina Regional Nor Oriente
RUC N° : 20446716035
Domicilio legal : Jr. Gregorio Delgado N° 450 – Tarapoto – San Martín
Teléfono: : 042-521064
Correo electrónico: : renzzo.vasquez@inpe.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS (AS), NIÑOS (AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD Y SALUD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHACHAPOYAS, BAGUA GRANDE, IQUITOS VARONES E IQUITOS MUJERES.**

Ítem	Descripción del servicio	Unidad de medida	Cantidad
1	Establecimiento Penitenciario de Iquitos		
	Varones		
	Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	443,475.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	14,600.00
2	Mujeres		
	Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	24,455.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	8,760.00
	Establecimiento Penitenciario de Chachapoyas		
	Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	273,750.00
	Establecimiento Penitenciario de Bagua Grande		
	Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	103,660.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	7,665.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDO N° D000127-2024-INPE-ORNOSM el 18 de junio del 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 corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de trescientos sesenta y cinco (365) días calendarios, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.90 (Diez y 90/100 Soles) en el Área de Tesorería de la Entidad, sito en Jr. Gregorio Delgado N° 450 – Tarapoto – San Martín – San Martín.

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° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Texto único ordenado de la ley 30225, ley de contrataciones del estado, aprobado por el Decreto Supremo N° 082-2019-EF (en adelante el "TUO").
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, modificado mediante D.S. N° 344-2018-EF, D.S. N° 377-2019-EF, D.S. N° 162-2021-EF, D.S. N° 234-2022-EF y D.S. N° 308-2022-EF, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo N° 006-2017-JUS que aprueba el T.U.O. de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Ley N° 31315-Ley de seguridad Alimentaria y Nutricional para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 30884-ley que regula el uso de un solo plástico y los recipientes o envases descartables. Decreto supremo N° 006-2019-MINAN.
- Protocolo sanitario RM-N° 208-2020/PRODUCE, tabla referencial de uso y aplicación de solución de hipoclorito de sodio por tipo de superficies.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el reglamento de la ley de inocuidad de

Alimentos.

- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre la Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM. Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
- NORMA TECNICA DE SALUD -NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- CAC/RCP N° (1989) "Código de Practicas de Higiene para Alimentos Pre cocinados y Cocinados Utilizados en Servicios de Comida para Colectividades.
- Codex Alimentarius. Comisión del Codex Alimentarius, establecida por la FAO y la OMS en 1963, elabora Normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales armonizadas destinadas a proteger la salud de los consumidores y garantizar la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos.
- CAC/GL-21 1197 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
- En lo que corresponda, Lineamientos para la contratación del servicio de alimentación para internos(as), niños(as) y personal del INPE de los Establecimientos Penitenciarios, dispuestos mediante Memorando N° 087-2009-INPE/01.
- Resolución N°03-2008-INPE/P "Reglamento General de Seguridad del Instituto Nacional Penitenciario", y sus modificatorias.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de 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/>

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) *Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.*
- b) *Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).*

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

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

- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (**Anexo N° 12**).
i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
j) Estructura de costos⁸.
k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁹.

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.*

- l) Documentos a presentar del personal clave:
- Nutricionista o Ingeniero en Industrias Alimentarias:
o Copia simple de colegiatura

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

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

- Copia simple del Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones), el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia (esputo), serología (sangre) y coprocultivo (heces).
- Documentos del personal Representante o Responsable:
 - Copia simple del certificado de estudios de secundaria completa.
 - Copia simple del Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones), el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia (esputo), serología (sangre) y coprocultivo (heces).
 - Copia simple del certificado o constancia de Capacitación en “Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines”, con una antigüedad no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de documentos para la suscripción del contrato.
- Documentos del personal Cocinero o Chef:
 - Copia simple de certificado o constancia de capacitación o de estudios emitido por Entidad cuya modalidad de estudios esté reconocida por el Ministerio de Educación.
 - Copia simple del Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones), el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia (esputo), serología (sangre) y coprocultivo (heces).
 - Copia simple del certificado o constancia de Capacitación en “Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines”, con una antigüedad no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de documentos para la suscripción del contrato.

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 Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Tramite Documentario de la Entidad, sito en Jr. Gregorio Delgado N° 450 – Tarapoto – San Martín – San Martín.

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).

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales o pagos periódicos, de forma mensual, correspondiendo a cada pago un doceavo (1/12) aproximadamente del monto del contrato original.

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

- Informe del funcionario responsable del área usuaria, Administrador y/o Director del Establecimiento Penitenciario, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura).
- **A partir del segundo mes**
- Copia de planilla de pago de haberes y/o recibo por honorarios y su correspondiente abono o documentación que acredite que el Contratista ha cumplido con el pago de su personal.

Dicha documentación se debe presentar en Tramite Documentario de la Entidad, sito en Jr. Gregorio Delgado N° 450 – Tarapoto – San Martín – San Martín.

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

ANEXO A

CAPÍTULO III TÉRMINOS DE REFERENCIA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

Servicio de alimentación para internos(as), niños(as), personal de seguridad y salud que labora (24 x 48) del Establecimiento Penitenciario de la entidad.

2. FINALIDAD PUBLICA

Dotar de alimentación para internos(as), niños(as), personal de seguridad y salud que labora (24 x 48) del Establecimiento Penitenciario de la entidad, según el artículo 11° del Reglamento del código de Ejecución Penal aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2003-JUS.

3. 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.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

4.1. GENERALES DEL SERVICIO

Contratar a una persona natural o jurídica para la prestación del Servicio de alimentación para internos(as), niños(as), personal de seguridad y salud que labora (24 x 48) del Establecimiento Penitenciario de la entidad.

4.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

Brindar Servicio de alimentación para internos(as), niños(as), personal de seguridad y salud que labora (24 x 48) del Establecimiento Penitenciario de la entidad.

DE LA CANTIDAD DE RACIONES

Ítem	Descripción del servicio	Unidad de medida	Cantidad
1	Establecimiento Penitenciario de Iquitos		
	Varones		
	Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	443,475.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	14,600.00
	Mujeres		
2	Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	24,455.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	8,760.00
	Establecimiento Penitenciario de Chachapoyas		
	Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	273,750.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	16,425.00
	Establecimiento Penitenciario de Bagua Grande		
	Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	103,660.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	7,665.00

5. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
IQUITOS VARONES - MUJERES	Av. Guardia Republicana S/N – Distrito de Belén
CHACHAPOYAS	Carretera a Huancas Km. 12 - Chachapoyas
BAGUA GRANDE	Jr. Daniel Alcides Carrión N°722 – sector Gonchillo bajo

6. REGLAMENTOS Y NORMAS APLICABLES

- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 31365, Ley De Presupuesto Del Sector Público Para El Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31366, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N°31315-Ley de seguridad Alimentaria y Nutricional para el Año Fiscal 2024.
- Ley N°30884-ley que regula el uso de un solo plástico y los recipientes o envases descartables. Decreto supremo N°006-2019-MINAN.
- Protocolo sanitario RM-N° 208-2020/PRODUCE, tabla referencial de uso y aplicación de solución de hipoclorito de sodio por tipo de superficies.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el reglamento de la ley de inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre la Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM. Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
- NORMA TECNICA DE SALUD -NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- CAC/RCP N° (1989) “Código de Practicas de Higiene para Alimentos Pre cocinados y Cocinados Utilizados en Servicios de Comida para Colectividades.
- Codex Alimentarius. Comisión del Codex Alimentarius, establecida por la FAO y la OMS en 1963, elabora Normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales armonizadas destinadas a proteger la salud de los consumidores y garantizar la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos.
- CAC/GL-21 1197 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
- En lo que corresponda, Lineamientos para la contratación del servicio de alimentación para internos(as), niños(as) y personal del INPE de los Establecimientos Penitenciarios, dispuestos mediante Memorando N° 087-2009-INPE/01.
- RESOLUCIÓN DE CONSEJO DIRECTIVO N° 044-2012-SUNASS-CD, Aprueban Directiva sobre Valores Máximos Admisibles de las descargas de aguas residuales no domésticas en el sistema de alcantarillado sanitario y modifican el Reglamento General de Supervisión, Fiscalización y Sanción de las Empresas Prestadoras de Servicios de Saneamiento

7. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del “Servicio de alimentación para los internos, niños y personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario de la entidad de la Oficina Regional Nor Oriental de San Martín del Instituto Nacional Penitenciario” son:

- 7.1. Internos(as), niños de 06 meses a 03 años de edad, y personal de seguridad 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.
- 7.2. Internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), madres gestantes y lactantes hasta los seis meses, internos con enfermedades diversas con prescripción médica; beneficiados con el consumo de una

ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a dieta solicitada y prescrita por el médico del área de salud del penal o del Centro de Salud de la zona y programada por el nutricionista. La misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario; (**RD-011-2010-INPE-12; COMPENIO DE NORMAS INTERNACIONALES DE LAS NACIONES UNIDAS EN MATERIA PENITENCIARIA Y DE EJECUCION PENAL- PRINCIPIO X, PRINCIPIO XI- Pag.114-115.) (LINEAMIENTO N°001-2006-INPE/OGT).**

- 7.3.** Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia **aptos para consumo humano** y cumplen con lo especificado en las Normas de Legislación Alimentaria Nacional siguientes: 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-SNDVM "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, además del Codex Alimentarius; Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de Alimentos; y, CAC/GL-21 1197, Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
- 7.4.** Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos(as), niños(as), personal de seguridad y salud que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de la entidad bajo la jurisdicción de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín del INPE.
- 7.5.** Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín.
- 7.6.** El servicio de alimentación para internos, niños y personal de seguridad y salud (24x48) de los Establecimientos Penitenciarios de la entidad de la ORNOSM-INPE, comprende un periodo de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

8. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

- 8.1.** La supervisión, verificación, evaluación y control del "servicio de alimentación para los internos(as), niños, personal de seguridad y salud que labora 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario de la entidad que se encuentra bajo la jurisdicción de la Oficina Regional Nor Oriente de San Martín del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas, requerimientos técnicos mínimos establecidos y demás condiciones contractuales establecido en las bases y estará a cargo de los funcionarios y/o servidores encargados de conducir el Área Usuaría, es decir del Director y/o Administrador y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, quien o quienes son responsables de dar la conformidad de la prestación del servicio.

Si el Establecimiento Penitenciario no contara con profesional nutricionista, el Director y/o Administrador del Establecimiento Penitenciario podrá coordinar con el Nutricionista de la Oficina Regional con la finalidad de optimizar su función de supervisión, verificación, evaluación y control de la prestación del servicio.

- 8.2.** El Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario realizará (generalmente de forma diaria) lo siguiente:
- a) Supervisará que se cumpla los menús programados para el mes, propuesto por el contratista y previamente aprobados, ya sea por el Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional.
 - b) Proporcionará a los beneficiarios de la ración alimenticia, la programación de menús y los cuadros de dosificación aprobada.
 - c) Verificará que se emplee la cantidad de alimentos o productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú), que están descritos en los formatos de dosificación correspondiente. Los cuales deberán ser visados por el nutricionista del E.P y/o de la Dirección Regional. Como constancia de su verificación diaria.

- d) Que la cantidad, frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N° 01 y N° 02) de alimentos descritos en el ANEXO B.
 - e) Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las normas Técnicas Peruanas, además del códex alimentarius.
 - f) Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, los productos, y donde se elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
 - g) Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
 - h) Que las raciones alimenticias para internos, personal de seguridad y salud que labora (24 x 48) sean distribuidas en el horario establecido.
 - i) Que el menaje y los equipos electrónicos y no electrónicos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
 - j) Que, los manipuladores de alimentos tales como: cocineros o chef, así como los ayudantes de cocina y representante del contratista cuenten con carné sanitario vigente y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas o zapatillas, zapatillas de chef, guantes y tapabocas (todos de color blanco).
 - k) Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen durante y después de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes con tapa y bolsa de color negro en su interior, adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
 - l) Que el contratista actualice los documentos que le son requeridos por la Oficina Regional respecto a los expedientes del nutricionista, representante o responsable, cocinero o chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza.
 - m) Que el contratista realice 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 Establecimiento Penitenciario el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización emitido por la empresa que realizó el servicio.
 - n) 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.
 - o) El Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, en el cumplimiento de las funciones enunciadas, pueden levantar las actas y/o informes que correspondan y en caso de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución de la prestación del servicio, dicho documento será considerado para sustentar la aplicación de penalidades y demás acciones que correspondan.
- 8.4.** El Contratista está en la obligación de prestar todas las facilidades al Administrador y/o Director y/o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario (en caso lo hubiera) a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.
- 8.5.** La medición de los resultados se efectuará, además, de verificar la distribución de la ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario según el siguiente horario:

INTERNOS(AS)	HORARIO
Desayuno	07:00 a 08:00 hrs
Almuerzo	12:00 a 13:00 hrs
Cena	17:00 a 18:00 hrs

NIÑOS(AS)	HORARIO
Desayuno	07:00 a 07:30 hrs
Media Mañana	09:30 a 10:00 hrs
Almuerzo	12:00 a 12:30 hrs
Media tarde	14:00 a 14:30 hrs
Cena	16:30 a 17:00 hrs

PERSONAL INPE	HORARIO
Desayuno	08:00 a 09:00 hrs
Almuerzo (*)	12:30 a 14:00 hrs
Cena	18:00 a 19:45 hrs

(*) El horario de ALMUERZO de personal de seguridad se sujetará a la realidad de cada Establecimiento Penitenciario y al Reglamento de Seguridad.

8.6. El Director Regional y/o Administrador y/o Jefe del Equipo de Logística y/o Nutricionista de la Oficina Regional, o quienes estos designen, efectuarán supervisiones inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, pudiendo levantar las actas y/o informes que correspondan y en caso de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución de la prestación del servicio, dicho documento será considerado válido para sustentar la aplicación de penalidades y demás acciones que correspondan.

8.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a otros funcionarios para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio de alimentación y los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades, de ser el caso.

9. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

9.1. El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidas en el **ANEXO B.**

9.2. 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.

9.3. Deberá aplicarse la Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada por Resolución Suprema N° 0019-81-SAIDVM.

9.4. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con el 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.

Así mismo deberá cumplir con el Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos y CAC/GL-21 1197 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.

9.5. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario, salvo situación sobreviniente o hecho fortuito, las raciones podrán ser elaboradas fuera, la que deberá ser debidamente sustentada y elevada a la Oficina Regional a fin de ser evaluada y autorizada.

9.6. El contratista deberá estar provisto de los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente que serán empleados durante el servicio de alimentación. Del mismo modo el contratista deberá estar provisto con una balanza calibrada y en perfecto estado de funcionamiento, que permitirá pesar por lo menos 20 kg. Con sensibilidad de 0.5 kg.; igualmente deberá contar con una balanza que permita pesar por lo menos 500gr. Con una sensibilidad de 1gr.

9.7. El contratista está obligado a compensar (monetariamente) a la Oficina Regional por los siguientes conceptos:

Costos a aplicar al Contratista				
Establecimiento Penitenciario	Tarifa energía eléctrica x ración S/.	Tarifa agua potable x ración S/.	Uso de cocina y almacén	Depreciación de bienes
IQUITOS VARONES	0.010	0.005	600.00	100.00
IQUITOS MUJERES	0.010	0.005	600.00	100.00
CHACHAPOYAS	0.015	0.005	800.00	200.00
BAGUA GRANDE	0.015	0.010	600.00	100.00

Dichos montos serán descontados en la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas por el contratista. La Entidad (Sede Regional) emitirá a favor de contratista un Recibo de Ingreso que dé cuenta de dicho gasto a solicitud del Contratista.

9.9. El Contratista deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre restaurantes y preparación de alimentos. Así como de las medidas de BIOSEGURIDAD. Asimismo, deberá implementar el uso de trampas de grasa para la adecuación de descargas de aguas residuales, dicha implementación deberá hacerlo según la cantidad de áreas de lavado y, su respectivo mantenimiento y limpieza estará a cargo del Contratista, el cual deberá ser de forma diaria.

-Características del sistema de trampa de grasa:

DIMENSIONES:

Largo : 60 cm
Ancho : 40 cm
Altura : 40 cm

MATERIAL:

Acero Inoxidable

DESCRIPCION:

Forma modular con tapa
Compartimientos de separación de grasas
Canastilla con cernidor
Tuberías de ingreso y salida

9.10. Requisitos del contratista y su personal

Del Contratista

El Contratista deberá ser una persona natural o jurídica con experiencia en el rubro de servicio de alimentación colectiva, debiendo contar con la capacidad legal, técnica y económica que le permita cumplir con los objetivos buscados en la contratación del servicio.

Debe tener una experiencia mínima específica (ejecución / contratación de prestaciones de servicio de alimentación en Establecimientos Penitenciarios o similares) conforme a lo siguiente: para el ítem **1 E.P. Iquitos varones - mujeres** S/ 5'500,000.00 (Cinco millones quinientos mil con 00/100 Soles); para el ítem **2 E.P. Chachapoyas y Bagua Grande** S/.

4'500,000.00 (Cuatro millones quinientos mil con 00/100 Soles), 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.

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. Para tal efecto, deberá contar con el siguiente personal:

Del personal

Todo el personal del Contratista, no debe contar con antecedentes policiales, penales ni judiciales por delitos penales, los cuales serán acreditados para la suscripción del contrato.

Un (01) nutricionista o ingeniero en industrias alimentarias con las siguientes características:

- Titulado, colegiado y habilitado.
- Experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario.
- Deberá contar con Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones), el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).

El carné Sanitario, certificará y garantizará la salud e higiene del personal que interviene en el servicio y a los consumidores de los alimentos que están adquiriendo; y deben ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato VIGENTE

- La experiencia será acreditada con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.
- En el caso de los Establecimientos Penitenciarios ubicados fuera de Lima y Callao, ante la poca demanda de profesionales nutricionistas, se podrá considerar la ejecución del contrato con un profesional en Industrias Alimentarias. Para tal efecto la dosificación y relación de menús deberá estar suscrito por un profesional nutricionista.
- Deberá laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario cuando el número de raciones diarias a prepararse sea superior a quinientos (500). Se considera tiempo completo laborar diariamente ocho (8) horas diarias, preferentemente de 07:00 a 15:00 horas de Lunes a Sábado. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. Se considera tiempo parcial laborar diariamente cuatro (4) horas diarias, preferentemente de 08:00 a 12:00 horas de Lunes a Sábado, debiendo estar presente durante la preparación de algunas de las raciones del día. El día Domingo será de descanso de conformidad con el Artículo 25 de la Constitución Política del Perú.
- El profesional nutricionista y/o ingeniero en industrias alimentarias será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente) por el personal que tengan como mínimo un (01) año de experiencia en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario.
- Para el cambio del profesional, el Contratista deberá remitir el expediente del profesional remplazante a la Unidad de Logística, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del procedimiento.
- Al inicio del servicio, para un adecuado control asistencia y permanencia del personal del contratista, la Entidad implementará un libro manual de registro de asistencia, adicional al registro diario en el sistema de REGISTRO DE VISITAS biométrico, el mismo que será administrado por el responsable de seguridad de la puerta principal, del establecimiento penitenciario.

Ejecutar el servicio con otro Nutricionista o Ingeniero en Industrias Alimentarias será causal de aplicación y deducción de penalidad

Un (01) representante o responsable, con las siguientes características:

- Mínima con secundaria completa, acreditar con copia simple de certificados de estudios, los cuales serán presentados en los documentos para la suscripción del contrato.
- Experiencia mínima de un (01) año en la supervisión y/o control del servicio de alimentación o similares, acreditada con constancias o certificados de trabajo.
- Deberá contar con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos, con una antigüedad no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de documentos para la suscripción del contrato.
- Deberá contar con Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones), el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).

El carné Sanitario, certificará y garantizará la salud e higiene del personal que interviene en el servicio y a los consumidores de los alimentos que están adquiriendo; y deben ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato VIGENTE

- El representante o responsable deberá laborar a tiempo completo (preferentemente de 07:00 a 15:00 horas de Lunes a Sábado, dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El día Domingo será de descanso de conformidad con el Artículo 25 de la Constitución Política del Perú, para este día, el Contratista deberá contar con personal alterno o intermitente.
- Al inicio del servicio, para un adecuado control asistencia y permanencia del personal del contratista, la Entidad implementará un libro manual de registro de asistencia, adicional al registro diario en el sistema de REGISTRO DE VISITAS biométrico, el mismo que será administrado por el responsable de seguridad de la puerta principal, del establecimiento penitenciario.
- El representante por razones y trámites propios de sus funciones y debidamente documentado, con la autorización del director y/o administrador podrá salir de las instalaciones considerándose estas gestiones en el control de permanencia.

Ejecutar el servicio con otro Representante o Responsable será causal de aplicación y deducción de penalidad

Un (01) cocinero o chef, con las siguientes características:

- Experiencia mínima de uno (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario.
- Deberá contar con Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones), el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).

El carné Sanitario, certificará y garantizará la salud e higiene del personal que interviene en el servicio y a los consumidores de los alimentos que están adquiriendo; y deben ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato VIGENTE.

- Debe contar con certificado o constancia de Capacitación o de estudios emitido por Entidad cuya modalidad de estudios esté reconocida por el Ministerio de Educación.
- Deberá contar con certificado o constancia de Capacitación en "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines", con una antigüedad no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de documentos para la suscripción del contrato.
- El cocinero o Chef cumplirá funciones de cocinero principal durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo (preferentemente de 07:00 a 15:00 horas de Lunes a Sábado, dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El día Domingo será de descanso de conformidad con el Artículo 25 de la Constitución Política del Perú, para este día, el Contratista deberá contar con personal alterno o intermitente.

- El cocinero o Chef será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente) por uno (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario.
- Para el cambio del cocinero o Chef el Contratista deberá remitir el expediente del cocinero o chef remplazante a la Unidad de Logística, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del procedimiento.
- Al inicio del servicio, para un adecuado control asistencia y permanencia del personal del contratista, la Entidad implementará un libro manual de registro de asistencia, adicional al registro diario en el sistema de REGISTRO DE VISITAS biométrico, el mismo que será administrado por el responsable de seguridad de la puerta principal, del establecimiento penitenciario.

Ejecutar el servicio con otro chef, cocinero o Gastrónomo será causal de aplicación y deducción de penalidad.

Ayudantes de cocina

- Deberá contar con Certificado de “Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines” con una antigüedad no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de documentos para la suscripción del contrato.
- Deberán contar con Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones), el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).

El carné Sanitario, certificará y garantizará la salud e higiene del personal que interviene en el servicio y a los consumidores de los alimentos que están adquiriendo; y deben ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato VIGENTE.

- El Contratista, podrá solicitar a las autoridades del Establecimiento Penitenciario la autorización para que hasta un máximo de seis (06) internos trabajen como ayudante de cocina, solicitando las facilidades para que el Contratista tramite el carnet sanitario a dicho personal. De no contar con internos con las capacitaciones solicitadas y con carnet sanitario vigente, estas deberán ser tramitadas por el Contratista y entregadas al Órgano Encargado de las Contrataciones durante los 20 días calendarios de iniciado del servicio. Este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga, bajo responsabilidad del Contratista. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que este contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.
- La autorización para que el interno trabaje deberá ser efectuada por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE.
- Bajo ninguna circunstancia, en la preparación de alimentos para el personal INPE se permitirá la participación de interno(as).

Personal de Cocina y Limpieza

- Deberá contar con Certificado de “Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines” con una antigüedad no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de documentos para la suscripción del contrato.
- Deberán contar con Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones), el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).

El carné Sanitario, certificará y garantizará la salud e higiene del personal que interviene en el servicio y a los consumidores de los alimentos que están adquiriendo; y deben ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato VIGENTE.

- El Contratista podrá solicitar como personal a internos del penal a las autoridades del E.P. previa su clasificación correspondiente y tramitación del Carnet Sanitario vigente de dicho personal. De no contar con internos con la capacitación solicitada y con carnet sanitario vigente, estas deberán ser tramitadas por el Contratista y entregadas al Órgano Encargado de las Contrataciones durante los 20 días calendarios de iniciado del servicio.
- La autorización para que el interno trabaje deberá ser efectuada por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE.
- El personal de limpieza para servicios de menos de 500 raciones será de 1 como mínimo, para los servicios de 500 a 1,000 raciones diarias será de 2 y para los servicios de más de 1,000 será de 3 como mínimo.

NOTA: se precisa que las capacitaciones solicitadas para el personal del contratista, será como mínimo de ocho (08) horas lectivas

9.11. Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y atención 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 – Resolución Ministerial N°363-2005/MINSA); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente y demás normas relacionadas.
- Las raciones alimenticias estarán sujeto a control de calidad e inocuidad, que será realizado en forma inopinada por la Dirección y/o Administración del Establecimiento Penitenciario. El control de inocuidad consistirá en una evaluación microbiológica a fin de determinar si las raciones alimenticias (el muestreo será al azar) son aptos para consumo humano, asimismo se evaluará las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, 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.
- 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; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B; Formato C) del Anexo B. Dichos formatos serán elaborados utilizando como referencia las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del CENAN/INS – LIMA 2009.

9.12. Certificación de Inocuidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- La carne de res, pollo, cerdo, etc., preferentemente serán frescos y aptos para consumo humano y deberán proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA. El Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente cada vez que estos alimentos ingresen. Este procedimiento de control se obviará en caso en la localidad donde se brinde el servicio no existan camales autorizados por SENASA. Los productos hidrobiológicos serán aptos para el consumo humano, cumpliendo con las normas de salud, que procederán de empresas autorizadas por SENASA, para lo cual el Contratista presentará la documentación en el que se indique la fecha de vencimiento y que garantice su procedencia a su ingreso en el Establecimiento Penitenciario.
- El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D.S. N° 040-2001-PE, "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícola".
- Para la preparación de las raciones del personal de seguridad que labora 24 x 48 horas las carnes deben ser frescas, no congeladas y aptos para el consumo humano a excepción de los productos hidrobiológicos que podrán ser congelados
- Los productos alimenticios (productos industrializados) presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D.S. N° 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 numeral 7 del III Aspectos Específicos de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

- Solo en el caso de preparación de menú para internos(as) y niños(as), estos podrán ser preparados con productos cárnicos congelados que procederán de empresas autorizadas por SENASA, para lo cual el Contratista presentará la documentación en el que se indique la fecha de vencimiento y que garantice su procedencia a su ingreso en el Establecimiento Penitenciario.
- 9.13.** El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, en buenas condiciones de funcionamiento; así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad, reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, salvo por el desgaste normal que pueda sufrir dichos bienes (sólo aplica para menajes), sin que ello genere costo alguno para la Entidad.
- 9.14.** El contratista proveerá los utensilios, enseres, equipos 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.
- 9.15.** El contratista proveerá el envase de primer uso para la entrega y distribución de alimentos al personal de seguridad y/o salud que no puedan dejar su puestos de servicio, esto permitirá la protección del alimento de contaminantes externos, tener en cuenta: reglamento de la ley N° 30884, ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables - Decreto Supremo N° 006-2019-MINAM.
- 9.16.** El contratista proveerá a su personal de cocina como mínimo, dos (2) juegos cada seis (6) meses, de la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias, (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas o zapatillas, guantes, gorros/redecillas para mujeres delantales impermeables y tapaboca de acuerdo con la función que realiza), de color blanco, debiendo tener en cuenta que el material debe ser acorde a la zona geográfica.
- 9.17.** El contratista comunicará mediante escrito, en la presentación de la documentación para la suscripción del contrato la designación de su representante, quien deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El representante del contratista deberá tener conocimiento y/o experiencia en manipulación o higiene o conservación de alimentos. Son funciones del representante designado por el contratista:
 - a) Gestionar la fumigación, cada tres meses, de los ambientes cedidos por el Establecimiento Penitenciario para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
 - b) Disponer que la distribución de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.
 - c) Coordinar con el Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, la expedición de los carnés sanitarios por la autoridad competente previo al inicio del servicio y semestralmente, de los internos ayudantes de cocina y/o personal de limpieza. Así mismo este documento deberá archivarse en el expediente de la Administración del penal.
 - d) Mantener las instalaciones cedidas por el Establecimiento Penitenciario 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 servido 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 en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual en coordinación con el Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, deberá de velar la correcta distribución del mismo.
 - i) Podrá suscribir las actas de supervisión de la ejecución de la prestación servicio, levantadas por el Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario. Así mismo, suscribir las actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, Contraloría General de la República y el Órgano

de Control Institucional, las mismas que podrán ser consideradas como sustento para la aplicación de penalidades y demás acciones.

- j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que el Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución de la prestación del servicio.
- 9.18.** El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos ayudantes de cocina, los mismos que, según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario, podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 9.19.** El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada personal que labora en la prestación del servicio. Para los internos ayudantes de cocina deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, carnet sanitario, copia de certificación de capacitación, copia de planilla de pago a los internos y otros que acrediten la progresión de su tratamiento.
El expediente del nutricionista, representante o responsable, cocinero o chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza. (cuando fueran externos) contará con los siguientes documentos: Copia del DNI, certificado domiciliario, certificado de antecedentes judiciales, certificado de antecedentes penales, certificado de antecedentes policiales, copia de carné sanitario, título profesional y certificado de habilidad (nutricionista); título, constancia, certificado o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el personal propuesto recibió la formación requerida (cocinero o chef).
El contratista remitirá previo al inicio de la ejecución contractual copia de dichos expedientes al Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario para su custodia, los cuales deberán ser actualizados permanentemente.
- 9.20.** El contratista coordinará con el Administrador del Establecimiento Penitenciario con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de la población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno de limpieza y ayudante de cocina, en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 9.21.** El contratista, en caso desea emplear la mano de obra disponible del Establecimiento Penitenciario, entonces deberá coordinar con el Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera), con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de la población penal. **Esto no podrá autorizarse para la preparación de alimentos destinados al personal de seguridad y salud, en cuyo caso debe ser personal externo.**
- 9.22.** El costo del servicio de alimentación para internos(as), niños, personal de seguridad y salud 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.
- 9.23.** En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 8.5 y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido Art. 163° del Reglamento; para lo cual deberá levantarse el acta correspondiente, bastando la firma de todos o uno de los servidores o funcionarios que realizaron tal acción.
- 9.24.** La Oficina Regional deberá considerar una cláusula de prohibiciones: "Se prohíbe al contratista el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario.
- 9.25.** El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad 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 Establecimiento

Penitenciario. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.

9.26. De detectarse el ingreso o el intento de ingreso de artículos o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista o de sus proveedores seleccionados, el Director y/o Administrador y/o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un acta de Incautación o decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigente. Posterior a esto se procederá a la resolución automática del contrato.

9.27. El Contratista debe garantizar los siguientes criterios de BIOSEGURIDAD:

- ✓ Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud.
- ✓ El personal encargado de la distribución de alimentos, deberán utilizar los siguientes elementos de protección:
 - Mascarilla Descartable Tipo N-95, KN 95 o similar, y/o doble mascarilla quirúrgica de tres pliegues, según normas vigentes.
 - Gorro descartable (uso permanente).
- ✓ El personal del servicio contratado deberá cumplir con el lavado permanente de manos con jabón, desinfección con alcohol de 70 grados.
- ✓ Al ingreso diario el personal del contratista al Establecimiento Penitenciario de la entidad, Oficina Regional Nor Oriente - Instituto Nacional Penitenciario, deberán controlarse la temperatura a través del personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario de la entidad
- ✓ No está permitido que personal con problemas de salud mental ni con sospecha o infectado de COVID-19, laboren en los diferentes procesos de producción y distribución de alimentos en el Establecimiento Penitenciario de la entidad, Oficina Regional Nor Oriente - Instituto Nacional Penitenciario, bajo responsabilidad, debiendo en todo caso proceder de conformidad a los protocolos establecidos en la normativa.
- ✓ El contratista dotará como mínimo de un kit de lavado, que será instalado en el comedor del Establecimiento Penitenciario de la entidad, que constará de: Dispensador de agua para lavado de manos, jabón líquido, papel toalla precortado tipo servilleta con su respectivo dispensador, y alcohol gel, para el respectivo lavado de manos.

En caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal solicitado a tiempo completo como se establece en los ítems 9.9 para la ejecución del servicio, se levantará el acta correspondiente para la aplicación de la penalidad respectiva (excepto en el caso del nutricionista en penales con una población menor a 500 internos), **donde por motivos de la poca demanda de profesionales nutricionistas en la región, no se considerara su ausencia para la aplicación de penalidades.**

10.PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SANITARIA:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones y de acuerdo con el Art. 37° de la RM N° 363-2005/MINSA. La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del contratista y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad pudiendo ser brindada por la municipalidad, entidades públicas y privadas, personas naturales especializadas, o el Nutricionista acreditado por el contratista. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada tres meses mediante un programa que incluya los principios generales de higiene, buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas entre otros. Es responsabilidad del Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.

El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario para su inclusión en el file que corresponda.

11.PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SOBRE EDUCACION SANITARIA EN VALORES MAXIMOS ADMINISIBELS (VMA):

A manera de contar con una adecuada educación sanitaria por parte del Contratista y, a fin de tomar conciencia del riesgo de la exposición de los desagües al medio ambiente, así como de los costos

de mantenimiento de las redes de desagüe, el Contratista deberá realizar dos capacitación en (VMA) valores máximos admisibles de las descargas de aguas residuales no domésticas. Por lo que, el Contratista deberá coordinar con la EPS de su jurisdicción para la respectivas capacitaciones, la misma que deberá acreditarlo junto a la documentación del primer pago según su contrato en cuanto a la primera capacitación y, la segunda capacitación deberá realizarlo al sexto mes de ejecutado el contrato, por lo que deberá acreditarlo con el séptimo pago según el cronograma de ejecución.

12. PARAMETROS ESTABLECIDOS SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 021-2009-VIVIENDA:

A continuación se detallan los parámetros de los valores máximo admisibles a tener en cuenta según la DIRECTIVA SOBRE **VALORES MÁXIMOS ADMISIBLES** DE LAS DESCARGAS DE AGUAS RESIDUALES NO DOMÉSTICAS EN EL SISTEMA DE ALCANTARILLADO SANITARIO:

PARAMETRO	UNIDAD	EXPRESIÓN
Demanda Bioquímica de Oxígeno	mg/L	DBO ₅
Demanda Química de Oxígeno	mg/L	DQO
Sólidos Suspendidos Totales	mg/L	SST
Aceites y Grasas	mg/L	AyG

Definición de Rangos de Parámetros

RANGO	PARÁMETROS			
	DBO ₅	DQO	SST	AyG
VMA (mg/L)	500	1000	500	100
Rango 1	500,1-550	1000,1-1100	500,1-550	100,1-150
Rango 2	550,1 - 600	1100,1 - 1200	550,1 – 600	150,1 – 200
Rango 3	600,1 - 1000	1200,1 – 2500	600,1 – 1000	200,1 – 450
Rango 4	1000,1 – 10 ⁴	2500,1 – 10 ⁴	1001 – 10 ⁴	451 – 10 ³
Rango 5	Mayor a 10 ⁴	Mayor a 10 ⁴	Mayor a 10 ⁴	Mayor a 10 ³

Definición de Límite de Pago Por Exceso

RANGO	LÍMITE DE PAGO POR EXCESO
Rango 1	25% del importe facturado por el servicio de alcantarillado
Rango 2	75 % del importe por el servicio de alcantarillado
Rango 3	100% del importe facturado por el servicio de alcantarillado
Rango 4	10 veces del importe facturado por el servicio de alcantarillado
Rango 5	20 eces del importe facturado por el servicio de alcantarillado

13. RESPONSABILIDAD POR EL SERVICIO:

A la Oficina Regional Nor Oriente de San Martín no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, representante o responsable, cocinero o chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza o terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución de la prestación.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización del Control de la Inocuidad y Calidad descrita en el numeral 9.10 de la presente. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL), por lo menos dos (02) veces al año, correspondiendo a cada control dos (2) análisis (muestras), un (1) sólido y un (1) líquido del menú de la población penal y similar del menú del personal de la Entidad, el costo será asumido por el contratista.

El contratista remitirá al Director del Establecimiento Penitenciario, antes de los diez (10) días hábiles de iniciar el mes de la prestación del servicio, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos(as), niños, personal de seguridad y Salud que labora 24x48 horas, por el período de un (01) mes calendario. Su ejecución se realizará, luego de la aprobación (documentada) del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional, dentro del plazo de ocho (08) días hábiles de haberlos recibido, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado.

En caso que el Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional realice observaciones a la programación presentada, el contratista tendrá un plazo de dos (2) días hábiles para la subsanación respectiva, caso contrario se le aplicará una penalidad. 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 Establecimiento Penitenciario.

La aprobación de la propuesta de la programación de raciones alimenticias debe ser efectuado por el (la) profesional Nutricionista de la Oficina Regional, a falta de este podrá ser aprobado por el (la) profesional Nutricionista del Establecimiento Penitenciario. A falta de ambos, se recomienda contratar los servicios de un(a) profesional Nutricionista a efectos de que brinde la conformidad a la propuesta de la programación de raciones alimenticias efectuada por el Contratista.

14. ADICIONALES ALIMENTICIOS (Sin costo alguno para la entidad)

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios para los internos(as) y personal de seguridad en las siguientes fechas del año:

Para internos (as): Los cuales no serán menores a 300 gramos adicionales al menú del día festivo, pudiendo ser: pollo frito, pollo a la plancha, pollada, parrillada, cevichada y otros platos en base de carnes. También estos pueden ser: mazamoras, flanes, tortas, keke, panetón, y otros postres que contengan valor nutricional.

Menú del día (programado) + Adicional alimenticio (300 gramos)

Día de la Madre (solo para internas madres)	:	2° domingo de mayo
Día de la Readaptación Social del Interno	:	16 de julio
Navidad	:	25 de diciembre

Para personal INPE: Los cuales no serán menores a 400 gramos adicionales al menú del día festivo, pudiendo ser: pollo frito, pollada a la plancha y otros platos en base de carnes.

Menú del día (programado) + Adicional alimenticio (400 gramos)

Día del Servidor Penitenciario	:	12 de febrero
Día de la Madre (solo para seguridad madres)	:	2° domingo de mayo
Navidad	:	25 de diciembre

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El contratista remitirá al Administrador y/o Director y/o

Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario la relación de adicionales a brindar a los internos(as) y/o personal de seguridad junto con la programación mensual en la fecha que corresponda, suscrito por el profesional nutricionista para su aprobación respectiva

15. HECHOS QUE IMPLICAN LA APLICACIÓN DE OTRAS PENALIDADES AL CONTRATISTA

● PENALIDAD 1

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 o sin la firma de esta, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le deducirá una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1 % del monto a facturar por concepto de raciones alimenticias del mes en que incurre dicha falta. El periodo de retraso se computará en días calendarios, a partir del noveno día hábil previo al inicio del mes. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad diaria: $(1\% \times \text{valor a facturar del mes})$

La penalidad total se calculará sumando las penalidades diarias por el retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, y será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

● PENALIDAD 2

En caso de que la distribución de las raciones se desarrolle fuera del horario establecido en las bases del Procedimiento de Selección, esto implica la distribución antes o después del horario establecido; el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, deducirá una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará la primera hora cuando el retraso o adelanto sobrepase los 31 minutos, después de la primera hora se contabilizará la fracción como una hora. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: $[(10\% \times \text{valor a facturar del día}) \times (\text{horas de retraso})]$

La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

● PENALIDAD 3

En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentre debidamente uniformado (uniforme, guantes, botas de jebe en zonas frías o para el caso de zonas cálidas de alta temperatura alternativamente podrán usar zapatillas blancas de lona, gorros y mandiles, según función que realice), el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, deducirá 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

● PENALIDAD 4

En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados, en descomposición, contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento o no sean aptos para el consumo humano o no estén conforme con las establecidas por la autoridad de salud e Inacal, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: $(20\% \times \text{valor a facturar del día})$

Para el caso de los alimentos descompuestos, no aptos para consumo humano, la deducción de la penalidad se hará en base a los resultados de pruebas microbiológicas. Para el caso de los alimentos o insumos industrializados vencidos, la deducción de esta penalidad está sujeta a verificación visual de la etiqueta de envasado o rotulado. La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento. Asimismo, dichos alimentos serán retirados de los almacenes y eliminados con el acta respectiva, debiendo estar presente el representante de la empresa Contratista, sin que ello genere costo adicional para el INPE.

- **PENALIDAD 5**

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, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (5% x valor a facturar del día)

La penalidad aplicada será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser retirados por el Contratista el mismo día de su observación y serán reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

- **PENALIDAD 6**

Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos; el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 15% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (15% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 7**

Por tener en mal estado de higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 8**

Por no tener en buen estado de funcionamiento y/o mantenimiento, previo informe de la administración del Establecimiento Penitenciario, las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará a partir del día siguiente que vence el plazo que otorgó la administración al Contratista para

subsanan las deficiencias), por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 9**

Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 10**

Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos (as) y personal INPE conforme se detalla en el formato de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido, la no subsanación determinará incumplimiento del contrato, independientemente de la subsanación se le aplicara la penalidad, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (20% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 11**

Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador del Establecimiento Penitenciario, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (5% x valor a facturar del día).

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 12**

Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos malogrados y/o con presencia de restos insalubres (insectos, arácnidos, desechos), sin perjuicio de la subsanación correspondiente, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (10% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 13**

En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, según sea el caso, durante la ejecución diaria del servicio, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en Establecimientos Penitenciarios con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: $(20\% \times \text{valor a facturar del día})$.

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 14**

En el caso que el Contratista prestará el servicio respecto a la elaboración de raciones para el Personal de Seguridad que labora 24 x 48 con un interno(a), el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$.

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 15**

En el caso que el representante del Contratista abandone las instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado o impida o no otorgue las facilidades del caso a las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$.

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 16**

En caso que al Contratista luego de una supervisión efectuada por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos; respecto a las muestras analizadas, las mismas al no encontrarse dentro del límite bacteriológico permisible para los ensayos respectivos, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$.

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 17**

En el caso que el Contratista no cumpla con distribuir o entregar a cada interno su correspondiente menú (sea el desayuno, almuerzo o cena), el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 18**

En el caso que el Contratista permita la presencia de representante de internos durante la programación de los menús, la elaboración o preparación de los alimentos o durante la distribución o entrega de los mismos condicionando las entregas, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 19**

En el caso que el proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el Contratista ingresen o traten de ingresar bienes o productos prohibidos, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 20**

En el caso que los alimentos proporcionados como menús, causen intoxicación a los internos (as) o niños y/o a personal de seguridad, la cual se acreditará con el examen médico y bromatológico, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 100% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(100\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 21**

En el caso de incumplimiento al punto **9.26** del presente Términos de Referencia, referente a los criterios de BIOSEGURIDAD, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 22**

En el caso que al menos una de las personas a cargo del contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará 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:

Penalidad: $(2\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 23**

En el caso que el contratista no publique diariamente el menú en las pizarras acrílicas (2 m. x 1.5 m.) ubicada en la entrada de las dos cocinas, la ración alimenticia a brindarse a los internos(as), niños, personal de seguridad y salud. Así mismo, la misma información se publicará en pizarras acrílicas (1m. x 60 cm.) en la entrada de cada pabellón de internos. La pizarra será proporcionada por el Contratista. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(20\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 24**

En el caso que el representante y el resto de su personal del contratista no porten su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 25**

El Contratista deberá estar provisto con una balanza de plataforma calibrada y en perfecto estado de funcionamiento, que permita pesar por lo menos 20 kg., con sensibilidad de 0.5 kg.; igualmente, deberá contar con una balanza digital que permita pesar por lo menos 500 gr., con una sensibilidad de 1 gr. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 26**

El contratista deberá implementar el registro de control (kardex) de todos los productos de almacenamiento por cada insumo existente; donde se reflejaran el nombre del alimento, procedencia, fecha de entrada, fecha de salida, fecha de vencimiento, destino y número de lote. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 27**

El Contratista debe implementar al ingreso la indumentaria para garantizar los criterios de BIOSEGURIDAD; así evitar la contaminación cruzada durante la supervisión:

El personal de supervisión deberá cumplir con el lavado de manos, para la desinfección respectiva antes del ingreso a la zona de elaboración de los alimentos. Del mismo modo deberán utilizar los siguientes elementos de protección:

- Mascarilla Descartable Tipo N-95, KN 95 o similar, y/o doble mascarilla quirúrgica de tres pliegues, según normas vigentes.
- Gorro descartable (uso permanente).
- Guantes descartables.
- Mandilón desechable.

El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(20\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 28**

El contratista deberá implementar el sistema de trampa de grasa, y por consiguiente deberá cumplir con su mantenimiento y limpieza de forma diaria al finalizar la jornada. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

• **PENALIDAD 29**

En caso que el Contratista no cuente con la capacitaciones en tema sobre educación sanitaria y descargas residuales en (VMA) valores máximos admisibles. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

Las penalidades descritas anteriormente se aplicarán cuando consten en actas debidamente suscritas por el Director y/o el Administrador y/o Nutricionista o quien haga sus veces, además del Representante o personal encargado del contratista, documento en donde debe precisarse el tipo de incumplimiento.

La aplicación de penalidad será comunicada a EL CONTRATISTA bajo cualquier medio de comunicación, el cual será deducido del pago mensual inmediato.

16. SISTEMA DE CONTRATACIÓN: Precios Unitarios

17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Por cada Establecimiento Penitenciario</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>- Un (01) nutricionista o ingeniero en industrias alimentarias, titulado y colegiado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TÍTULO PROFESIONAL de NUTRICIONISTA O INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso el TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Por cada Establecimiento Penitenciario</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>- (01) Nutricionista o Ingeniero en Industrias Alimentarias Mínimo un (01) año de experiencia en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas.</p> <p>- (01) Representante o responsable Experiencia mínima de un (01) año en la supervisión y/o control en servicio de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas..</p> <p>- (01) Cocinero o chef Experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p>

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe tener una experiencia mínima específica (ejecución / contratación de prestaciones de servicio de alimentación en Establecimientos Penitenciarios o similares) conforme a lo siguiente: para el ítem 1 E.P. Iquitos varones - mujeres S/ 5'500,000.00 (Cinco millones quinientos mil con 00/100 Soles); para el ítem 2 E.P. Chachapoyas y Bagua Grande S/. 4'500,000.00 (Cuatro millones quinientos mil con 00/100 Soles), durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p>

ANEXO B
CARACTERISTICAS TECNICAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno e interna será no menor a 2,000 y no mayor a 2,500 kilocalorías por día respectivamente y para el personal de seguridad masculino y femenina será no menor de 2,300 y no mayor 2,750 kilocalorías por día respectivamente. De niños de 06 meses a 03 años de edad será entre 750 y 1250 Kilocalorías por día.

El valor calórico total (VCT) y las características de la prescripción dietética para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), **Lineamiento N° 001-2006-INPE/OGT**, internos con enfermedades diversas con prescripción médica, internas madre gestante e internas en periodo de lactancia, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia); **(RD-011-2010-INPE-12; COMPENDIO DE NORMAS INTERNACIONALES DE LAS NACIONES UNIDAS EN MATERIA PENITENCIARIA Y DE EJECUCION PENAL- PRINCIPIO X, PRINCIPIO XI- Pag.114-115) (LINEAMIENTO N°0 01-2006-INPE/OGT).**

2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para el interno(as), personal de seguridad y Salud; y del desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde, y cena de los niños con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNO(A):

DESAYUNO DEL 20 al 35%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 al 20%
VARON: De 500 Kcal a 875 Kcal.	De 1,250 Kcal a 1,500 Kcal.	De 375 Kcal a 500 Kcal.
MUJER: De 400 Kcal a 700 kcal.	De 1000 kcal a 1,500 Kcal.	De 300 Kcal a 600 Kcal.

INTERNOS (AS) CON DIABETES MELLITUS I ó II:

DESAYUNO DEL 15 al 30%	ALMUERZO DEL 40 al 75%	CENA DEL 10 al 30%
VARON: De 275 Kcal a 550 Kcal.	De 750 Kcal a 950 Kcal.	De 200 Kcal a 500 Kcal.
MUJER: De 250 Kcal a 550 kcal.	De 600 kcal a 850 Kcal.	De 250 Kcal a 450 Kcal.

*Incluye dos (02) refrigerios distribuidos a: media mañana y media tarde los cuales serán variados entre:

1. 01 fruta mediana (≥ 120 gr) de bajo índice glucémico
2. 01 vaso (250 cc) de bebida vegetal sin azúcar
3. Para uso de verduras cocidas en preparaciones diversas, cuidar las proporciones.

- Dispuestos según Documento Técnico: Consulta nutricional para la prevención y control de la diabetes mellitus tipo 2 de la persona Joven, Adulta y Adulta Mayor.

INTERNOS (AS) CON HIPERTENSIÓN ARTERIAL:

DESAYUNO DEL 15 al 30%	ALMUERZO DEL 40 al 75%	CENA DEL 10 al 30%
VARON: De 370 Kcal a 750 Kcal.	De 1,000 Kcal a 1,850 Kcal.	De 250 Kcal a 700 Kcal.
MUJER: De 300 Kcal a 600 kcal.	De 800 kcal a 1,500 Kcal.	De 200 Kcal a 600 Kcal.

INTERNOS (AS) CON GASTRITIS CRÓNICA Y CÁNCER:

DESAYUNO DEL 15 al 30%	ALMUERZO DEL 40 al 75%	CENA DEL 10 al 30%
VARON: De 380 Kcal a 750 Kcal.	De 700 Kcal a 900 Kcal.	De 250 Kcal a 550 Kcal.
MUJER: De 250 Kcal a 550 kcal.	De 600 kcal a 850 Kcal.	De 250 Kcal a 450 Kcal.

INTERNOS (AS) CON VIH Y TBC:

DESAYUNO DEL 20 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 10 al 30%
VARON: De 500 Kcal a 650 Kcal.	De 1,000 Kcal a 1,700 Kcal.	De 500 Kcal a 650 Kcal.

MUJER: De 450 Kcal a 600 kcal.	De 800 kcal a 1,500 Kcal.	De 400 Kcal a 550 Kcal.
---------------------------------------	---------------------------	-------------------------

*Incluye dos (02) refrigerios distribuidos a: media mañana y media tarde los cuales serán variados entre:

1. 01 fruta mediana (≥ 120 gr) + 1 vaso de yogurt (200 cc)
2. 1 taza de leche evaporada con cereal (200 cc)

- Dispuestos según Documento Técnico: Formulación de la ración alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis.

NIÑOS(A):

DESAYUNO EL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 10 al 12%	ALMUERZO DEL 36 al 40%	MEDIA TARDE DEL 10 al 12%	CENA EL 20%
De 150 Kcal a 250 Kcal.	De 75 Kcal a 150 Kcal.	De 270 Kcal. a 300 Kcal.	De 75 Kcal a 150 Kcal.	De 150 Kcal a 250 Kcal.

PERSONAL DE SEGURIDAD Y SALUD:

DESAYUNO DEL 30 al 35%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 al 30%
VARON: De 825 Kcal a 962.5 Kcal.	De 1,375 Kcal a 1,650 Kcal.	De 413 Kcal a 825 Kcal.
MUJER: De 690 Kcal a 805 Kcal.	De 1150 Kcal a 1,380 Kcal.	De 345 Kcal a 690 Kcal.

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

INTERNO:

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

INTERNA:

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

PERSONAL INPE MASCULINO:

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

PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1265 Kcal. A 1725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g. A 86 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 316 g. A 431 g.

4. Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo B"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. antes de los diez (10) días hábiles de iniciar el mes de prestación del servicio, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos, personal de seguridad y salud que labora 24x48 horas, por el periodo de un (1) mes calendario. Su ejecución se realizará, luego de la aprobación (documentada) del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles de haberlos recibido, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

Las raciones alimenticias deberán ajustarse a los requerimientos de energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; asimismo se elaborarán sobre la base de los grupos de alimentos siguientes: lácteos y derivados; carnes, vísceras, pescados y huevos; cereales, menestras y tubérculos; frutas y verduras; grasas y azúcares.

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

ESQUEMA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA INTERNO(A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE o MACA o AVENA o QUINUA o SOYA o HARINAS DE HABAS o KIWICHA o HARINA DE PLATANO o HARINA DE TRIGO o INFUSIONES (EMOLIENTE o TE o CAFÉ o COCOA o CEBADA o CACAO)</p> <p>+</p> <p>02 o 03 PANES (los que deben tener un peso mínimo y máximo de 60 a 90 gr respectivamente)</p> <p>+</p> <p>MARGARINA o HUEVO o MERMELADA o QUESO o JAMONADA O HOT DOG o MANJAR BLANCO o CONSERVA DE PESCADO o PLATANO o PALTA o ACEITUNA.</p>	<p>OPCIÓN 01: Segundo (adecuado al menú) + Fruta + Refresco de frutas o Infusión.</p> <p>OPCIÓN 02: Segundo + Ensalada (adecuado al menú) + Refresco de Frutas o Infusión.</p>	<p>OPCION 01: Sopas o caldos o chupes</p> <p>OPCION 02: Postres (arroz con leche o arroz zambito o champús) o mazamoras de frutas o de harina con leche + 02 panes</p> <p>OPCION 03: Infusión + 02 panes (Máximo 02 veces a la semana)</p>

NOTA 1:

- **DESAYUNO:** Se brindará leche dos (02) vez por semana como mínimo, por hábitos y costumbres se podrá brindar (1) vez por semana infusión (café, cocoa o emoliente).
- **ALMUERZO:** En el almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana como mínimo. Se podrá brindar sopa una vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- **CENA:** Considerar tres (3) infusiones con (2) unidades de pan, (2) sopas y (2) mazamoras (cereales) espesas con (2) unidades de pan por semana.

NOTA 2: La frecuencia de la preparación del menú de la cena estará sujeta a los usos y costumbres de cada Establecimiento Penitenciario, el mismo que será definido por el área usuaria la formulación del requerimiento.

ESQUEMA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA PERSONAL DE SEGURIDAD Y SALUD:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCION 01: Leche o Avena o Quinua o Soya o Maca o Harina de Habas o Harina de Plátano o Siete Semillas o Kiwicha o Cañihua o Chapo + 03 panes + queso o huevo o palta o conserva de pescado o tamal o humita o aceituna o jamonada.</p> <p>OPCION 02: Sopa o Segundo + 01 Pan + Infusión.</p> <p>OPCION 03: Infusión (café, emoliente, cocoa) + 02 Panes + (Pescado o Pollo o Carne pulpa) + Tubérculo.</p>	<p>Sopa o entrada + segundo + ensalada (adecuado al menú) + fruta + infusión o refresco de fruta</p>	<p>OPCION 01: Segundos + Ensalada + Infusión o refresco de fruta.</p> <p>OPCION 02: Sopas + infusión o refresco de fruta.</p>

NOTA 1: En la opción 01 del desayuno se brindará leche (03) veces por semana como mínimo.

NOTA 2: En la opción 02 del desayuno, las cantidades y frecuencia de los alimentos para elaborar los segundos o sopas serán similares a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de las cenas.

ESQUEMA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA NIÑOS:

DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
<p>LECHE SOLA o LECHE CON AVENA o QUINUA o SOYA o MACA o HARINA DE HABAS o KIWICHA o HARINA DE PLATANO o HARINA DE TRIGO o SEMOLA o CHAPO C/ LECHE</p> <p>+</p> <p>01 PAN C/ MARGARINA o MERMELADA o ACEITUNA o JAMONADA o HOT DOG o MANJAR BLANCO o QUESO o HUEVO o PALTA o CONSERVA DE PESCADO o CAMOTE o PLATANO.</p>	<p>OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA</p> <p>OPCION 2 YOGURT + FRUTA PICADA</p> <p>OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO</p>	<p>SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCO.</p>	<p>OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA</p> <p>OPCION 2 YOGURT O LECHE + 04 UNIDADES DE GALLETAS O KEKE O BIZCOCHO O PAN</p> <p>OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO.</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION</p>

NOTA:

- En el desayuno se brindará leche diariamente sola o con cereal.
- Las opciones de refrigerios se adaptarán para los internos que necesitan y están inscritos dentro del Programa del Adulto Mayor.

CUADRO N° 01
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS
INTERNOS(AS) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OFICINA REGIONAL NOR
ORIENTE - INPE

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA - MAXIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD) Considerar 2 o 3 panes o sea de 60 a 90 g. diario.	DIARIO	60 a 90 g.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA CON CEREAL	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	CEREALES (AVENA o QUINUA, ETC)	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	CAFÉ, COCOA O EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	10 g.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 07 SEMILLAS O CAÑIHUA, HARINA DE PLATANO, HARINA DE TRIGO, ETC	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	FRUTA CON CEREAL	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	FRUTA SOLA	ADECUADO AL MENU	150 gr
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	SEGÚN PROGRAMACION	50 g.
ALMUERZO	RES SIN HUESO (PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	RES CON HUESO PARA PICADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES SIN HUESO PARA PICADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES O POLLO (SOPA)	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	CARNE DE RES, POLLO (SOPA)	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (PARA GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.

POLLO CON HUESO (PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
POLLO CON HUESO (PARA PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA O CORAZON) (PARA SALTADOS)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
HUEVO DE GALLINA (SE BRINDARA COMO ACOMPAÑANTE, GUIOS, LOCRO DE ZAPALLOS, MENESTRA, ETC)	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
CERDO CON HUESO (PRESA) CERDO SIN HUESO (PRESA) CERDO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g. 120 g. 100 g.
CABRITO o CARNERO o PAVITA o GALINA (CON HUESO PARA PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
PESCADO ENTERO PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	220 a 250 g 160 g.
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA	1 VEZ POR QUINCENA	100 g
POTA	1 VEZ POR QUINCENA	100 g.
LECHE DE VACA, LECHE EVAPORADA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	ADECUADO AL MENU	80 cc 40 cc
QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	ADECUADO AL MENU	30 a 60 g.
ARROZ	6 VECES POR SEMANA COMO MINIMO	150 g.
TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
FIDEOS TALLARIN (SEGUNDOS)	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
FIDEOS (SOPA) MENESTRA, ARROZ U OTROS (SOPA)	ADECUADO AL MENU	80 g. 60 g.
MENESTRAS (EN GUIOS) (Se brindará acompañado de un producto de origen animal no se considera pellejo o lonja de chancho cuya cantidad mínima será de 50 gr)	2 VECES POR SEMANA	80 g.
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
PAPA o YUCA o CAMOTE o PLATANO (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
PAPA PARA PICADOS	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
PAPA SECA	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
OLLUCO	1 VEZ POR SEMANA	100 a 200 g.
FRUTAS: PLATANOS O NARANJAS O MANDARINAS U OTROS	3 VECES POR SEMANA	150 g.
VERDURAS	ADECUADO AL MENU	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION

CENA			40 a 250 g.
	RES SIN HUESO	2 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CARNE DE RES, POLLO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO PARA SOPA (HIGADO, MOLLEJA O CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO PARA SEGUNDO (HIGADO, MOLLEJA O CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PESCADO ENTERO O PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g. 100 g.
	CONSERVA DE PESCADO, PRODUCTOS EN BASE A ANCHOVETA O POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ PARA SEGUNDO	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	90 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	80 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (PARA SOPAS)	ADECUADO AL MENU	50 g.
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION 30 a 150 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS, (PARA SOPAS)	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	40 g.
	FRUTA PARA MAZAMORRA	2 VECES POR SEMANA	40 g.
	PLATANO o NARANJA o MANDARINA u OTROS (FRUTAS)	ADECUADO AL MENU	150 a 160 g. 120 a 150 g.
	LECHE DE VACA LECHE EVAPORARA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	100 cc 60 cc
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAICENZA, OCAS, MAIZ, YUCAS (PARA MAZAMORRAS)	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	40 g.
	02 PAN DE 30 gr	ADECUADO AL MENU	60 g.

	CAFÉ, COCOA, EMOLIENTE, CEBADA, CACAO, ETC.	3 VECES POR SEMANA	10 g.
	OTROS: ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, MANI, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	ADECUADO AL MENU Y VCT	ADECUADO AL MENU

NOTA 1: La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana,

- El área usuaria elaborará el cuadro de frecuencia y cantidades de alimentos a consumir teniendo en cuenta el VCT y distribución porcentual de las kilocalorías y macronutrientes para el personal de seguridad femenino, internas y niños.
- Para internas y personal de seguridad femenino, el VCT, será adecuado en función del consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Para niños(a), la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.

CUADRO N° 02

**CUADRO DE FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL
PERSONAL DE SEGURIDAD Y SALUD DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA
OFICINA REGIONAL NOR ORIENTE - INPE**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO Y/O RANGOS (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	03 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	LECHE DE VACA LECHE EVAPORADA (SOLA O CON CAFÉ O CON COCOA)	1 VEZ POR SEMANA	240cc 120 cc
	LECHE EVAPORA CON CEREAL	1 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA CON FRUTAS	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS o KIWICHA, HARINA DE PLATANO, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA, ETC.	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	CAFÉ , MANZANILLA, ANIS U OTROS	1 VEZ POR SEMANA	10 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	QUESO FRESCO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	POLLO PECHUGA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES PULPA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	JAMONADA O HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	MERMELADA O MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	FRUTA ENTERA	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	FRUTA PARA ENSALADA O JUGO	ADECUADO A LA PROGRAMACION	200 a 250 g.
	FRUTAS SECAS	ADECUADO A LA PROGRAMACION	20 a 50 g.
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	40 a 250 g.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.

POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
MENUDENCIA DE POLLO FRESCO (CORAZON, HIGADO, MOLLEJA)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g
RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g
CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	50 g
PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g
PESCADO Y/O MARISCOS EN CEVICHE	1 VEZ POR SEMANA	120 g
LECHE	ADECUADO AL MENU	30 cc
QUESO	ADECUADO AL MENU	30 g
HUEVO	ADECUADO AL MENU	55 g
MENESTRAS VARIADO	ADECUADO AL MENU	30 g
FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, MOTE, ETC	ADECUADO AL MENU	30 g
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO (PARA GUARNICION)	ADECUADO AL MENU	200 g
VERDURAS ENSALADA TOTAL	ADECUADO AL MENU	200 a 250 g
VERDURAS VARIADAS	ADECUADO AL MENU	50 a 250 g
OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT
SEGUNDO		
RES SIN HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	120 g
RES CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
POLLO FRESCO CON HUESO (PRESADO)	02 VECES POR SEMANA	160 g
POLLO PECHUGA	1 VEZ POR SEMANA	120 g
HUEVO DE GALLINA	ADECUADO AL MENU	55 g
PAVITA O GALLINA CON HUESO PRESADO	1 VEZ POR SEMANA	160 g
CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g
PESCADO ENTERO	1 VEZ POR SEMANA	200 g
PESCADO EN FILETE	1 VEZ POR SEMANA	160 g
MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g
ARROZ	ADECUADO AL MENU	150 g
FIDEOS TALLARIN	ADECUADO A LA PROGRAMACION	150 g
MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 g
TRIGO O QUINUA EN GUIO	1 VEZ POR SEMANA	60 g

	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLA)	ADECUADO AL MENU	150 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g
	OLLUCO	ADECUADO AL MENU	150 g
	FRUTAS (MANZANA, MANDARINA, NARANJAS, LIMAS, MELOCOTON, PLATANOS, PEPINO, SANDIA, PAPAYA, MELOS, PIÑA, MANGO, TUNA, ETC)	DIARIO	150 g
	FRUTAS PARA REFRESCO	DIARIO	40 g
	VERDURAS PARA ENSALADA	ADECUADO AL MENU	150 g
	VERDURAS PARA PREPARACION DIVERSA	DIARIO	50 g
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT
CENA	RES SIN HUESO (EN GUIOS PICADOS)	1 VEZ POR SEMANA	50 g
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	POLLO, GALLINA FRESCA CON HUESO (EN GUIOS PICADOS, SOPAS, CALDOS)	2 VECES POR SEMANA	100 g
	PESCADO ENTERO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	130 g
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	55 g
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	100 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	FIDEOS TALLARIN PARA SEGUNDOS	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	60 g
	PAPA EN GUIOS PICADOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	OLLUCO , ZAPALLO, BROCOLI, CAIGUA, VAINITAS, ETC (SEGUNDOS)	ADECUADO AL MENU	100 a 150 g
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	VERDURAS PARA ENSALADA	ADECUADO AL MENU	150 g
	FRUTAS (MANZANA, MANDARINA, NARANJAS, LIMAS, MELOCOTON, PLATANOS, PEPINO, SANDIA, PAPAYA, MELOS, PIÑA, MANGO, TUNA, ETC)	ADECUADO AL MENU	150 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	50 g
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS ETC.	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT

Nota: La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.

- Para el personal femenino, el presente cuadro se adecuará al requerimiento calórico (2,300 Kcal), en función al consumo de carbohidratos y lípidos.

CUADRO N° 03

**CUADRO DE FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR
LOS NIÑOS(A) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OFICINA REGIONAL NOR
ORIENTE - INPE**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO Y/O RANGOS (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD PAN DIARIO	30 gr.
	LECHE DE VACA LECHE EVAPORADA (SOLA O CON CAFÉ O CON COCOA)	1 VEZ POR SEMANA	240cc 120 cc
	LECHE EVAPORA CON CEREAL	1 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA	DIARIO	10 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	10 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	10 g.
	JAMONADA O HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	10 g.
	QUESO FRESCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CAMOTE FRITO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
MEDIA MAÑANA	YOGURT DE LECHE	3 VECES POR SEMANA	200 cc.
	KEKE	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	FRUTA VARIADAS (PARA JUGOS)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	FRUTAS VARIADAS (PICADAS)	DIARIO	100 g.
	GELATINA	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	FLAN	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	GALLETA SODA	4 VECES POR SEMANA	25 g.
	HUEVO	3 VECES POR SEMANA	55 g.
	HUEVO DE CODORNIZ	2 VECES POR SEMANA	55 g.
ALMUERZO	RES SIN HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	60 g

	POLLO CON HUESO,PICADO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	3 VECES POR SEMANA	40 g.
	QUESO FRESCO	ADECUADO AL MENU	15 g.
	LECHE EVAPORADA	ADECUADO AL MENU	15 cc.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	65 g.
	TRIGO O QUINUA (SIN PAPA)	1 VEZ POR SEMANA	68 g.
	TRIGO O QUINUA (EN GUIZO)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	65 g.
	FIDEOS TALLARIN (CON ACOMPAÑAMIENTO)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MENESTRA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE O PLATANO (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.
	FRUTAS	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	FRUTAS (EN REFRESCO)	DIARIO	30 g.
	VERDURAS PARA ENSALADAS	DIARIO	30 g.
MEDIA TARDE	FRUTAS EN MAZAMORRAS	3 VECES POR SEMANA	36 g.
	LECHE EVAPORADA SOLA	DIARIO	150 cc.
	LECHE EVAPORADA PARA MAZAMORRAS	2 VECES POR SEMANA	70 cc.
	PAN O BISCOCHO	3 VECES POR SEMANA	30 g.
	ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	AVENA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	SEMOLA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	QUINUA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	CHUÑO	1 VEZ POR SEMANA	15 g.
	MAICENA	1 VEZ POR SEMANA	15 g.
CENA	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.

	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	65 g.
	TRIGO O QUINUA (SIN PAPA)	1 VEZ POR SEMANA	68 g.
	TRIGO O QUINUA (EN GUIZO)	1 VEZ POR SEMANA	65 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	65 g.
	FIDEOS TALLARIN (CON ACOMPAÑAMIENTO)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE O PLATANO (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	6 VECES POR SEMANA	50 g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON. TRGIO,TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	20 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA (PARA MAZAMORRA)	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	ESPECIAS	ADECUADAS AL MENU	-----

- Establecimiento Penitenciario de la entidad adecuará este cuadro de frecuencias y cantidades de los alimentos según los requerimientos del área usuaria.
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.

FORMATO A
MODELO DE FORMATO DE MENÚES DE INTERNOS(AS) A PRESENTARSE EN EL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PROT (g)	GRAS AS (g)	CHO. (g)	VALOR KALORICO (KCAL)			TOTAL KCAL
					PROT	GRASA S	CARB.	
DESAYUNO:								
SUB TOTAL								
					V.C. DESAYUNO			KCAL
ALMUERZO:								
SUB TOTAL								
					V. C. ALMUERZO			KCAL
CENA:								
SUB TOTAL								
					V. C. CENA			KCAL
	VCT (Gr.)							
	VCT (%)							
	VCT (Kcal.)							
					TOTAL V. C. T. MENU			TOTAL KCAL

.....
Nombre y firma de persona Natural o
Representante legal o Apoderado del
Contratista.

.....
Nombre y firma de Nutricionista
del contratista

NOTA: La presente relación debe estar firmada por un profesional nutricionista colegiado y habilitado por el respectivo colegio profesional

FORMATO B
MODELO DE FORMATO DE MENUES DEL PERSONAL DEL INPE A PRESENTARSE EN EL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PROT (g)	GRAS AS (g)	CHO. (g)	VALOR KALORICO (KCAL)			TOTAL KCAL
					PROT	GRASA S	CARB.	
DESAYUNO:								
SUB TOTAL								
					V.C. DESAYUNO			KCAL
ALMUERZO:								
SUB TOTAL								
					V. C. ALMUERZO			KCAL
CENA:								
SUB TOTAL								
					V. C. CENA			KCAL
	VCT (Gr.)							
	VCT (%)							
	VCT (Kcal.)							
					TOTAL V. C. T. MENU			TOTAL KCAL

.....
Nombre y firma de persona Natural o
Representante legal o Apoderado del
Contratista.

.....
Nombre y firma de Nutricionista
del contratista

NOTA: La presente relación debe estar firmada por un profesional nutricionista colegiado y habilitado por el respectivo colegio profesional

FORMATO N° C
MODELO DE FORMATO DE MENUES PARA NIÑOS A PRESENTARSE EN EL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	VALOR KALORICO (KCAL)			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	KCAL
DESAYUNO:								
SUB TOTAL								
					V.C. DESAYUNO			KCAL
MEDIA MAÑANA:								
SUB TOTAL								
					V.C. MEDIA MAÑANA			KCAL
ALMUERZO:								
SUB TOTAL								
					V. C. ALMUERZO			KCAL
MEDIA TARDE:								
SUB TOTAL								
					V. C. MEDIA TARDE			KCAL
CENA:								
SUB TOTAL								
					V. C. CENA			KCAL
	VCT (Gr.)							
	VCT (%)							
	VCT (Kcal.)							
TOTAL V. C. T. MENU								TOTAL KCAL

.....
Nombre y firma de persona Natural o
Representante legal o Apoderado del
Contratista.

.....
Nombre y firma de Nutricionista
del contratista

NOTA: La presente relación debe estar firmada por un profesional nutricionista colegiado y habilitado por el respectivo colegio profesional.

FORMATO D

RELACIÓN DE MENUS DEL MES

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO: _____

MES _____ AÑO _____

[illegible]

FIRMA DE CONTRATISTA

FIRMA DE NUTRICIONISTA

FORMATO E

ACTA UNICA DE SUPERVISION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Establecimiento Penitenciario :
Oficina Regional :
Fecha :
Hora de inicio :
Contrato :

Se cuenta con la presencia de las siguientes personas:

Director del E.P :
Administrador del E.P :
Nutricionista del E.P :
Representante del Contratista :
Otro(s) :

INCUMPLIMIENTO:

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

.....
.....
.....
.....

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

.....
.....
.....
.....

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

.....
.....
.....
.....

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

.....

.....

.....

.....

.....

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

.....

.....

.....

.....

.....

.....

OBSERVACIONES AL SERVICIO
Otros aspectos no factibles de deducción de penalidad, pero deben ser levantados por El Contratista.

- 1.-.....
- 2.-.....
- 3.-.....
- 4.-.....

OTRAS OBSERVACIONES

- 1.-.....
- 2.-.....

3.-.....
.....
4.-.....
.....

El plazo para el levantamiento de observaciones de..... días calendarios desde el día siguiente de la presente acta.

Siendo las..... horas se culmina con la supervisión.

..... de de
CIUDAD DÍA MES AÑO

Firman:

.....
NOMBRES, APELLIDOS, DNI, CARGO

.....
NOMBRES, APELLIDOS, DNI, CARGO

.....
NOMBRES, APELLIDOS, DNI, CARGO

.....
NOMBRES, APELLIDOS, DNI, CARGO

NOTA: La no suscripción de la presente acta por parte del representante del Contratista no implica su desconocimiento a los resultados.

FORMATO F

ACTA UNICA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTACION

I. DATOS GENERALES DEL SERVICIO

Establecimiento Penitenciario :
Oficina Regional :
Fecha del Servicio : Del / / al / /
Contrato :

II. DATOS ESPECIFICOS DEL SERVICIO

DIA	FECHA (DIA/MES/AÑO)	INTERNOS(AS), NIÑOS			PERSONAL DE SEGURIDAD 24 x 48		
		DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS	DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
TOTAL		A	B	C	D	E	F
VALOR UNITARIO DEL COMPONENTE DE LA RACION		G	H	I	J	K	L
MONTO A PAGAR		(AxG)	(BxH)	(CxI)	(DxJ)	(ExK)	(FxL)
TOTAL		(AxG) + (BxH) + (CxI) + (DxJ) + (ExK) + (FxL)					

III. PERSONAL QUE BRINDA CONFORMIDAD

Director del E.P : _____

Administrador del E.P : _____

Nutricionista del EP : _____

_____ de _____ de _____
CIUDAD DIA MES AÑO

Revisado por:

Jefe del Equipo de Logística de la Oficina Regional. _____

_____ de _____ de _____
CIUDAD DIA MES AÑO

NOTA:

Para el Pago, la presente acta debe contener:

- Firma y sello de cada una de las personas descritas.
- En caso no existiera nutricionista en el EP se omitirá dicha firma.
- Copia simple de reporte emitido por la Subdirección de Seguridad de la Sede Regional, en el cual conste la cantidad de internos(as), niños(as) y personal de seguridad que labora 24 x 48 del INPE por cada día en el Establecimiento Penitenciario.
- Copia simple de actas de supervisión efectuadas en el período (de ser el caso).
- Copia simple del informe del nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.
- Comprobante de pago.

ACTA DE CONFORMIDAD DEL SERVICIO

(En Concordancia con los Artículos 143° y 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado)

Concepto:	
Persona Natural o Jurídica que realizó el servicio:	
N° de Contrato:	
Periodo del Servicio:	Del al del mes de de 2022
Monto Ejecutado:	S/. (..... con 00/100 Soles)
Observaciones :	

Firma y sello del Director del EP
EP

Firma y sello del Administrador del

Firma y sello Nutricionista o similar EE.PP.

Firma y sello Representante Legal Contratista

Lugar y Fecha:

Al presente procedimiento de selección le corresponde una contratación por ítems / paquetes de conformidad a lo indicado al inicio del presente capítulo.

En el presente procedimiento de selección está prohibida la subcontratación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 35 de la Ley N° 30225.

Advertencia

De conformidad con el artículo 30 del Reglamento, las fichas de homologación aprobadas son de uso obligatorio para todas las contrataciones que realizan las Entidades, con independencia del monto de la contratación. En ese sentido, cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente, las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución homologados, son de uso obligatorio.

Advertencia

No se puede incluir como otras penalidades la sola presentación de la solicitud de autorización de sustitución del personal propuesto.

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

Importante para la Entidad

*Asimismo, la Entidad **puede** adoptar uno o más de los requisitos de calificación siguientes:*

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Por cada Establecimiento Penitenciario:</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Un (01) nutricionista o ingeniero en industrias alimentarias, titulado y colegiado. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TÍTULO PROFESIONAL de NUTRICIONISTA O INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <div><p>Importante para la Entidad</p><p><i>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</i></p></div> <p>En caso el TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Por cada Establecimiento Penitenciario:</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- (01) Nutricionista o Ingeniero en Industrias Alimentarias Mínimo un (01) año de experiencia en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario.- (01) Representante o responsable Experiencia mínima de un (01) año en la supervisión y/o control del servicio de alimentación o similares, acreditada con constancias o certificados de trabajo.- (01) Cocinero o chef Experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario

	<p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>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.</i> • <i>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.</i> • <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i> • <i>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.</i> </div>
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a: para el 1 E.P. Iquitos varones - mujeres S/ 5'500,000.00 (Cinco millones quinientos mil con 00/100 Soles); para el ítem 2 E.P. Chachapoyas y Bagua Grande S/. 4'500,000.00 (Cuatro millones quinientos mil con 00/100 Soles); durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de alimentación colectiva a entidades públicas o privadas.</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 pago¹¹, 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>

¹¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”

(...)

“Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.

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

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).		La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i = Oferta P _i = Puntaje de la oferta a evaluar O _i = Precio i O _m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio [100] puntos
PUNTAJE TOTAL		100 puntos¹²

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.

¹² Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

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 [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], 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° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], 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 [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

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 PAGO¹³

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios,

¹³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

Importante para la Entidad

De preverse en los Términos de Referencia la ejecución de actividades de instalación, implementación u otros que deban realizarse de manera previa al inicio del plazo de ejecución, se debe consignar lo siguiente:

“El plazo para la [CONSIGNAR LAS ACTIVIDADES PREVIAS PREVISTAS EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA] es de [.....], el mismo que se computa desde [INDICAR CONDICIÓN CON LA QUE DICHAS ACTIVIDADES SE INICIAN].”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁴

“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

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

¹⁴ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de prestación de servicios en general, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

“De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

- “De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

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.

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o

póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: 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 DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 SÉTIMA: 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 OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: 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 Digitales¹⁶.

¹⁵ 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).

¹⁶ 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>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/21-1 – Primera Convocatoria

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 ¹⁷	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁸

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.

¹⁷ 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.

¹⁸ 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.

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° 02-2024-INPE/21-1 – Primera Convocatoria

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 ¹⁹		Sí		No
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		Sí		No
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²¹		Sí		No
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

¹⁹ 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.

²⁰ Ibidem.

²¹ Ibidem.

4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios²²

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.

²² 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.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/21-1 – Primera Convocatoria

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.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/21-1 – Primera Convocatoria

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/21-1 – Primera Convocatoria

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

ANEXO N° 5

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/21-1 – Primera Convocatoria

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° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
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.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/21-1 – Primera Convocatoria

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:*
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".

Incluir o eliminar, según corresponda

ANEXO N° 7

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA
EXONERACIÓN DEL IGV**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/21-1 – Primera Convocatoria

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁶ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²⁶ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/21-1 – Primera Convocatoria
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 ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										
4										

²⁷ 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.

²⁸ 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.

²⁹ 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”.

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ 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.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/21-1 – Primera Convocatoria

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.

ANEXO N° 12

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/21-1 – Primera Convocatoria

Presente.-

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

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según
corresponda**

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.