

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:

N°	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	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	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:

N°	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:

- 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 sombrear.
- 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**

BASES INTEGRADAS

**CONCURSO PÚBLICO N°
N° 001-2023-INPE-ORAP**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS(AS), NIÑOS Y
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS
PENITENCIARIOS JULIACA, LAMPA, PUNO Y
CHALLAPALCA DE LA ORAP INPE.**

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 accesoría, 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 ALTIPLANO PUNO
RUC N° : 20364180366
Domicilio legal : Jr. Orkapata N° 228 - Puno
Teléfono: : (051) – 363967
Correo electrónico: : logisorap@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **Servicio de Alimentación para Internos(as), niños y Personal INPE de los Establecimientos Penitenciarios de Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca de la ORAP INPE**

ITEM N°	DEPENDENCIA	U.M.	CANT.
I	EE.PP. Juliaca		
	Internos	Ración	511,000
	Internos	Ración	17,520
	Personal INPE	Ración	17,885
	E.P. Lampa		
	Internos	Ración	73,000
	Personal INPE	Ración	11,315
	Niños	Ración	3,650
	EE.PP. Puno		
	Internos	Ración	288,350
	Personal INPE	Ración	17,885
	EE.PP. Challapalca		
	Internos	Ración	80,300
	Personal INPE	Ración	35,770

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Resolución N° D000063-2023-INPE-ORAP** del 28 de marzo del 2023.

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 en el plazo de días 365 días calendario, 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/ 18.00 (Dieciocho con 00/100 Soles), en la Caja de la Entidad (Oficina de Tesorería) y recoger el ejemplar de las Bases en el Equipo de Logística de la ORAP INPE, ambas oficinas situadas en Jr. Orkapata N° 228 - Puno.

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° 31365 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Ley N°31366 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Para una mayor aclaración, el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado ha sido Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF y publicado en el Diario Oficial El Peruano el 13 de marzo de 2019.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 y sus modificatorias.
- Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública - Ley N° 27806.
- Ley del Procedimiento Administrativo General - Ley N° 27444.
- Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil
- Directivas del OSCE
- Norma Técnica de Salud N° 173- MINSA/2021/DIGESA
- El contratista está obligado a realizar el servicio en condiciones óptimas de calidad, en estricta sujeción a lo dispuesto en la Ley General de Salud N°26842, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y demás disposiciones higiénico – sanitarias en la materia que emita el Ministerio de Salud, y la Ley de Inocuidad de los alimentos D.L. N°1062, Fe de Erratas de la Ley y su Reglamento D.S. N°034-2008-AG, así como también en la Resolución Ministerial N°363-2005/MINSA y aquellos que tengan incidencia directa en la ejecución del servicio.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre 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.

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 [CONSIGNAR LA MONEDA EN LA QUE SE DEBE PRESENTAR LA OFERTA]. 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:

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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.

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.
- l) Documentos del personal que ejecutará el servicio:
- m) Declaración Jurada suscrita por el representante legal de la empresa contratista donde se hace responsable por la vida e integridad del personal que labora en la prestación del servicio de alimentación, en la cual de ser el caso se compromete a cubrir los gastos de curación, invalidez permanente o muerte que pudiera sufrir el personal y supervisores a su cargo, en el desempeño de sus funciones
- n) Carta de autorización de notificación, indicando el correo electrónico como medio de notificación eficaz, indicando el contratista que se compromete a mantener activo dicho correo. Asimismo, el contratista deberá precisar que igual efecto tendrá la notificación al personal Representante o profesional Nutricionista o Cocinero no interno.
- o) Certificado de Antecedentes Penales, Judiciales y Policiales del personal externo.
- p) Carta indicando valor unitario de cada componente de la ración (desayuno, almuerzo o cena)
- q) Copia simple de la licencia de funcionamiento de la Infraestructura Estratégica
- r) Copia legalizada del contrato de compra-venta o alquiler de los almacenes ubicados en la Ciudad de Juliaca y Puno, de corresponder.
- s) Documentos del equipamiento estratégico:
 - Copia simple de la tarjeta de propiedad del vehículo furgón frigorífico o isotérmico, donde los datos de la carrocería y carga útil deben cumplir con lo solicitado.
 - Copia simple del Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente.
 - Copia simple del Certificado de Habilitación Vehicular Transporte Terrestre de Mercancías en General vigente.
 - Copia simple del Certificado de Inspección Técnico Vehicular vigente.
 - Copia legalizada del contrato de compraventa o alquiler, de corresponder.
 - Copia legalizada del Certificado del Servicio de Saneamiento Ambiental del vehículo vigente, considerando las actividades de desinfección, desinsectación y desratización. (Antigüedad no mayor a 30 días como máximo a la presentación para el perfeccionamiento del contrato).
 - Copia simple del documento emitido por la Dirección Regional de Salud (DIRESA) que autoriza el funcionamiento de la empresa que realice el servicio de saneamiento ambiental al vehículo.
- t) Solicitud de requerimiento de personal interno (opcional).
- u) Programación de raciones alimenticias adjuntando el formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total.

Importante

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.

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la 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 Trámite Documentario de la Dirección Regional Altiplano Puno - INPE, sito en Jr. Orkapata N° 228 Cercado Puno.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

La Entidad realizará el pago quincenal de la contraprestación pactada a favor del contratista en

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

- Acta Única de Conformidad del Servicio de Alimentación (Formato F) debidamente firmada y sellada, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada por la Administración del Establecimiento Penitenciario.
- Comprobante de pago.
- Copia simple del reporte emitido por la Subdirección de Seguridad de la Sede Regional, en el cual conste la cantidad de internos(as), niños(as) y personal INPE por cada día en el Establecimiento Penitenciario.
- Copia simple del informe del Nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.

Dicha documentación se debe presentar en Trámite Documentario de la Dirección Regional Altiplano Puno - INPE, sito en Jr. Orkapata N° 228 Cercado Puno.

2.6. REAJUSTE DE LOS PAGOS

Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno.

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

TERMINOS DE REFERENCIA Y CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS) Y PERSONAL INPE DEL E.P. JULIACA DE LA ORA PUNO

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el “Servicio de alimentación para internos(as) y personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Juliaca de la ORA Puno”.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene como finalidad pública; brindar una alimentación balanceada para preservar la salud y bienestar físico de la población penal y personal INPE; como parte de su tratamiento para su reeducación, rehabilitación y reinserción a la sociedad.

3. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS (AS) Y PERSONAL INPE: Según se detalla *en el siguiente cuadro:

EE.PP	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	RACION DIARIA	N° DE DIAS	CANTIDAD ANUAL
JULIACA	Internos	Ración	1,400	365	511,000
	Internas	Ración	48	365	17,520
	Personal de Seg. 24 x 48 Hrs.	Ración	48	365	17,520
	Personal de Salud 24 x 48 Hrs.	Ración	1	365	365

4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Juliaca.	Urb. La capilla S/N

5. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del “Servicio de alimentación para los internos (as) y personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Juliaca de la ORA Puno”, son:

- 5.1 Internos (as), niños y personal INPE beneficiados con el consumo de una alimentación adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.2 Internos (as) del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos(as), Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos (as) con enfermedades crónicas degenerativas, síndrome metabólico, post operados y demás, internas madres gestantes, beneficiados con el consumo de una ración adecuada a sus requerimientos en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.

- 5.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de las raciones alimenticias aptos para consumo humano que cumplen con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de 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.

6. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS

La supervisión, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal INPE del Establecimientos Penitenciarios de Juliaca de la ORA Puno", se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecido en las Bases administrativas integradas requerido por la Oficina Regional Altiplano Puno del Instituto Nacional Penitenciario y estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista, quienes son responsables de dar la conformidad.

- 6.1. El personal del Contratista estará sujeto al control y supervisión en el Establecimiento Penitenciario, para tal efecto registraran su ingreso y/o egreso en el Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del penal (por disposición superior), de presentarse inconvenientes para su registro por causas imputables a la entidad deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal y comunicar por escrito al Equipo de control para su conocimiento en el plazo máximo de 02 días hábiles de suscitado el hecho.

El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del contratista, será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control, el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en las bases integradas y en sus Numerales 7.13, 7.14 y 7.15 y 7.20.

El jefe de División de seguridad del penal es responsable de proporcionar el reporte de ingreso y/o egreso del Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del personal externo a cargo del contratista; reporte que puede ser solicitado por el equipo de control del penal mensualmente o cuando lo soliciten.

- 6.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- a) Aprobará los menús para el mes, propuesto por el Contratista.
- b) Proporcionará, a través del Administrador, la programación de menús dietas especiales como los cuadros de dosificación aprobados.
- c) Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina.
- d) Verificará que diariamente se emplee la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
- e) Dar conformidad al servicio prestado según corresponda.
- f) Implementación y supervisión del cumplimiento de plan de vigilancia de prevención de salud y control (Sujeto a Normatividad de ministerio de salud de caso se rebrote pandemia y/o epidemias)

- 6.3. Asimismo, el equipo de control de alimentos verificará:

Sobre los alimentos:

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N.º 01, N.º 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, precitadas en el numeral (5.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.

- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos(as) y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios perecible y no perecible aptos para el consumo humano, envases y transporte adecuado al producto que evite la contaminación de los alimentos.

Sobre local, material, equipos y otros:

- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos en buen estado de conservación.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, conservador, refrigerador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- ✓ Que el contratista realice trimestral y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.
- ✓ Implementación y equipamiento de 01 extintor de 12 kg tipo PQS-ABC para cocina POPE, y 01 extintor de 06 kg tipo PQS-ABC para cocina del personal de seguridad.
- ✓ Equipamiento de 01 botiquín completo en cantidad suficiente para atención de primeros auxilios de los internos y personal externo.

Sobre el personal:

- ✓ Nutricionista con respectivo uniforme obligatorio para laborar en un Servicio Alimentario (planta de producción), chaqueta, pantalón, zapatos planta de goma, gorro, cofia y redecilla en caso de mujeres, barbijo y guantes para manipular los alimentos.
- ✓ El personal que prepara alimentos (manipuladores de alimentos) utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, pañoleta, redecilla, mandil, botas de jebe (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- ✓ Que el cocinero o chef, propuesto por el contratista, así como los internos cocineros y todos los manipuladores de alimentos cuenten con carné sanitario. actualizado a la fecha de la supervisión.
- ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias, en el caso de damas el cabello recogido y en el caso de varones el cabello corto, barba rasurada, así como uniformes limpios, sin alhajas, relojes, etc.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario e indumentaria apropiada para permanecer dentro de las instalaciones que evite la contaminación de los alimentos (chaqueta, gorro y barbijo).
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la ORAP y que forman parte de los expedientes de los internos cocineros, cocinero o chef, supervisor, representante y Nutricionista.

Protocolo de prevención del Covid-19:

El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por el COVID19, de acuerdo a los lineamientos establecidos en la Resolución Ministerial N° 448-2020-minsa. En cumplimiento a ello, para la suscripción de contrato, deberá acreditar estar inscrito en el sistema integrado para COVID19 (SISCOVID EMPRESAS). En caso no se encuentre registrado, deberá presentar el plan para la vigilancia, prevención y control del COVID19 en el Trabajo adaptado a las condiciones en que se desarrolla en servicio en el Establecimiento Penitenciario.

En caso de consorcio, solo deberá presentar y cumplir con el registro en el SISCOVID empresas o "Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID19 en el Trabajo"

debidamente aprobados aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio a ejecutar el objeto de la convocatoria.

- 6.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos o funcionario a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo de los contratos de servicio, por ningún motivo será restringido a la actividad por alguno de sus dependientes. Como también realizar el acompañamiento a la actividad de supervisión ya sea Representante, Nutricionista y/o Chef quien se encuentre en el Servicio Alimentario.
- 6.5. La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de la ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario según el siguiente horario:

COLACIONES	INTERNOS (AS)	PERSONAL INPE
DESAYUNO	7:00 a 07:45 horas	08: 00 a 09:15 horas
ALMUERZO	12:30 a 13:45 horas	12:30 a 14:00 horas
CENA	16:30 a 17:00 horas	17:15 a 18:30 horas

Un minuto después del horario de inicio o un minuto después de término, automáticamente se aplicará penalidad, se debe respetar lo especificado.

- 6.6. El director general, Administrador, jefe de Equipo de Logística, Nutricionista de la ORAP y otros funcionarios autorizados efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, informando de estos en el parte diario.
- 6.7. El presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.
- 6.8. Se deben tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 010-2008 Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista.

7. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 7.1. El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.
- 7.2. 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. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas".
- 7.3. Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.4. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas.
- 7.5. El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 02 para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 7.6. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones de los Establecimientos Penitenciarios de la Oficina Regional Altiplano Puno.

- 7.7. El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes, utensilios en buen estado de conservación necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones.
- 7.8. Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

Las carnes de res pollo, cerdo y otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso.

Para el personal de seguridad se deberá brindar productos cárnicos y menudos fresco y para la POPE puede ser productos cárnicos y menudos frescos, así como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno, **almuerzo** como de la cena), para los productos acuícolas no deberá pasar mayor a seis (06) meses de congelado, el pollo y aves en general no mayor a seis (06) meses de congelación (se verificará por las fechas de producción y características organolépticas).

El pescado no deberá pasar mayor a seis (06) meses de congelado y será apto para el consumo humano y se regirán según lo establecido en el D.S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas".

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

- 7.9. Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.10. En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor a veinticuatro (24) horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo antes del inicio de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada al Administrador del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por la nutricionista.
- 7.11. La Oficina Regional Altiplano Puno, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente S/ 1,500.00 (Mil Quinientos con 00/100 Soles), el que será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.
- 7.12. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Altiplano Puno, por concepto de utilización de energía eléctrica la suma de S/. 0.10 por ración y por consumo de agua por ración la suma de S/ 0.15 Soles.

El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Altiplano Puno por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones; para lo cual la Entidad entregará al contratista un COMPROBANTE DE INGRESOS emitido por el Área de Tesorerías de la Sede Regional.

- 7.13. El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un **profesional Nutricionista** habilitado, Titulado, colegiado y habilitado se acreditarán para el inicio efectivo del servicio. Experiencia mínima de dos (02) años como Nutricionista (contabilizada a partir de su colegiatura como Nutricionista); en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación y/o manipulación de alimentos en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, otros). Tal experiencia se acreditará 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 (sujeto a comprobación por el área de logística). Deberá tener Capacitación en temas de: (i) Manipulación e Higiene de Alimentos,

(ii) Sistema de Gestión de Alimentos, (iii) Calidad e inocuidad de Alimentos, HCCP; cada capacitación deberá tener como mínimo 25 horas. La permanencia del tiempo completo del profesional en nutricionista deberá ser dentro del tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. Dentro del rango de 07:00 - 7:30 a.m. hora el ingreso y la salida de 16:00 - 16:30 p.m. horas. Un minuto después del ingreso indicado, automáticamente se aplicará penalidad o no cumplir el horario completo también sujeto a penalidad. El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral.

7.14. El Contratista deberá contar con un **cocinero o chef**, con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), Titulo a nombre de la nación de chef o cocinero expedido por Institución Educativa (Institutos, Universidades o CEPTRON) reconocido por el Ministerio de Educación. La experiencia laboral mínima será de dos (02) años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado); en servicios de alimentación o similares (**experiencia como cocinero o chef ya sea en entidades públicas y privadas**) sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar 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. Además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero), durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 06:00 a 07:00 a.m. horas como máximo y la salida de 15:00 - 16:00 p.m. El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente. Un minuto después del ingreso indicado, automáticamente se aplicará penalidad o no cumplir el horario completo también sujeto a penalidad.

7.15. El Contratista deberá contar con **ayudantes de cocina**, con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús) y manipulación de alimentos. La experiencia laboral mínima será de un (01) año; en servicios de alimentación o similares (experiencia como cocinero y/o ayudantes de cocina ya sea en entidades públicas y privadas) sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. Además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. Los Ayudantes de cocina cumplirán funciones que corresponda durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El ingreso de los ayudantes de cocina debe realizarse en un rango de 06:00 a 06:30 a.m. horas como máximo y la salida de 15:00 - 16:00 p.m. turno mañana y de 10:30 am a 11.00 a.m. ingreso y 19:30 a 20.00 p.m. turno tarde. Un minuto después del ingreso indicado, automáticamente se aplicará penalidad o no cumplir el horario completo también sujeto a penalidad. Los ayudantes de cocina serán reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) ayudante de cocina de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente, previa aprobación del Jefe del Equipo de Logística de la ORAP.

Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo que determine la RMV vigente. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Altiplano Puno INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que realicen durante la ejecución del contrato.

La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internos evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo

vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga. a su vez será evaluado trimestralmente al respecto, cumplimiento de sus funciones y habilidades en el Servicio Alimentario. Cuando el personal del contratista por diagnóstico COVID 19; debidamente sustentado no asistan a laborar; se le otorgara un plazo de 03 días para que presente el personal de reemplazo a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación. El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Personal de todo el personal que labora.

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

- ✓ Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
- ✓ Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando la ORAP lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la evaluación bromatológica (verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada) y a la evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- ✓ La ración alimenticia a suministrarse estará descrita 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, B y C).

7.17. Certificación de Inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- ✓ Las carnes de res, pollo, cerdo, etc. aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA, el equipo control de alimentos y supervisor de alimentos de la ORAP solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente cada vez que los alimentos ingresen al Establecimiento Penitenciario.
- ✓ El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- ✓ Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- ✓ Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

7.18. El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario facilitados por la Oficina Regional Altiplano Puno, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.

7.19. El contratista deberá prever durante la ejecución del contrato que su personal de cocina tenga, indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (chaqueta,

pantalón, mandil impermeable, botas, barbijo, guantes, redecillas (mujeres), gorros y cofia de acuerdo a la función que realiza) este uniforme deberá ser cambiado cada vez que sea necesario y/o se encuentre en mal estado de conservación (cada 6 meses).

- 7.20. El contratista comunicará por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario la **designación de un Representante** el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos (mínimo 20 horas de capacitación). El Representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del penal un mínimo de cinco (05) horas diarias de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 07:30 horas. Un minuto después del ingreso indicado, automáticamente se aplicará penalidad o no cumplir el horario completo también sujeto a penalidad.

Son funciones del representante del contratista:

- a) Fumigar desratizar y eliminación de vectores cada dos meses o cada vez que se requiera los ambientes y áreas anexas cedidos por el INPE en coordinación con el equipo control del Establecimiento Penitenciario (en horarios que no se prepara los alimentos). El costo será asumido por el contratista. (debiendo comunicar posterior a la actividad de forma documentada)
- b) Hacer cumplir, que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- c) Coordinar con el Administrador del Establecimiento Penitenciario la expedición de los carnets sanitarios y descarte del Covid-19 (inicio de la ejecución contractual) de los internos cocineros por la autoridad competente, al inicio del servicio y por sospecha de enfermedad.
- d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas de salubridad y mantenimiento.
- e) Mantener los equipos, cámaras frigoríficas, 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. Considerando el Plan de residuos sólidos.
- g) Verificar y garantizar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- h) Controlar y organizar al personal a su cargo sobre la permanencia, desempeño y días de descanso.
- i) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.

- 7.21. El contratista presentará al momento de iniciar el contrato, por escrito la relación nominal y numérica del personal externo que laborará en la cocina del personal de seguridad como los días y el horario de trabajo, también de los internos cocineros, los mismos que según evaluación del consejo técnico Penitenciario (internos), podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; a su vez será evaluado trimestralmente por el Equipo Control de Alimentos sobre el respecto al cumplimiento de sus funciones y habilidades en el Servicio Alimentario; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones mediante una entidad bancaria. La ORAP, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

- 7.22. El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros, deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia del carné sanitario, copia de descarte de Covid-19, copia de certificados de capacitación y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El expediente del nutricionista, cocinero o chef y el supervisor o representante contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, declaración jurada de Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), constancias, contrato y/o certificados de experiencia laboral, copia del carnet sanitario y copia de descarte de Covid-19.

El expediente de los trabajadores para cocina de personal (externo) ayudantes y personal de limpieza, presentara un file simple donde conste su experiencia de trabajo, Copia del

Documento Nacional de Identidad, declaración jurada de Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del carnet sanitario copia de descarte de Covid-19.

El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.

- 7.23. El contratista solicitará por conducto regular al Administrador del Establecimiento Penitenciario el número de internos que se requiere para el servicio, el mismo que está establecido en base al total de población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero y limpieza; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 7.24. El servicio de alimentación para internos (as) y personal del INPE de los Establecimientos Penitenciarios 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.
- 7.25. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas por reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados internos(as): desayuno: 07:00 a 07:45 horas, almuerzo: 12:30 horas a 13:45 horas, cena: 16:30 a 17:00 horas y personal INPE: desayuno: 08:00 a 09:15 horas, almuerzo 12:30 a 14:00 horas y cena : 17:15 a 18:30 horas y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados, según informe correspondiente, la ORAP, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el art 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual bastará con el informe del personal penitenciario encargado de la supervisión.
- 7.26. 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, respeto y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna o incite a internos a realizar actos de disminución de cantidades de los ingredientes o insumos de los alimentos para la preparación de las raciones de alimentos, serán separados los internos por parte de la administración de forma automática previo informe y cuya responsabilidad la asume solidariamente. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario, (de comprobarse la responsabilidad se aplicará la penalidad correspondiente y si persiste las faltas deberá ser reemplazado y no podrá laborar en otro penal de la jurisdicción).
- 7.27. De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista, el director, Administrador o jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigente. Posterior a esto se le brindará dos días para reemplazar al personal que cometió la falta, en caso se negara se procederá a la resolución automática del contrato.
- 7.28. El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos, cargo, documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario y horarios de trabajo.
- 7.29. Para el transporte de las carnes congeladas (pescado, pollo y res y demás) el proveedor tendrá que transportarlo en un carro frigorífico debidamente acreditado conforme las normas de sanidad certificado por DIGESA o SENASA, por ningún motivo se cortará la cadena de frío. Para las cantidades menores a 20 kg. Se deberá transportar en coolers con hielo.
- 7.30. Bajo ninguna circunstancia, el almacenero para cocina externa e interna será podrá ser un interno.

8. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (cocinero o

chef, nutricionista y supervisor o representante), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado (el título se acreditará para la firma del contrato, la colegiatura y habilidad de los profesionales se acreditarán, para el inicio efectivo del servicio debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio). • Experiencia mínima de dos (02) años como Nutricionista (se contabilizada a partir de su colegiatura como Nutricionista); en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación y/o manipulación de alimentos en entidades públicas o privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, otros). Tal experiencia se acreditará 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. así mismo deberá contar con capacitación en los últimos dos 02 años en temas (i) de Manipulación, higiene y conservación de alimentos, (ii) buenas prácticas de almacenamiento, y (iii) Sistemas de gestión de alimentos, calidad e inocuidad de alimentos, HACCP, cada capacitación deberá tener mínimo 25 horas o más). • Carnet Sanitario. • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Supervisor o Representante	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de dos (02) años, en la supervisión y control del servicio de alimentación brindada a los comedores y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato 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. • Capacitación en los últimos 02 años en temas de: (i) Higiene, manipulación y conservación de alimentos, y (ii) Buenas Prácticas de Almacenamiento, cada capacitación deberá tener un mínimo de 16 horas o más. • Carnet Sanitario • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Cocinero o Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Título a Nombre de la Nación de chef, cocinero o maestro cocinero expedido por Institución Educativa (Institutos, Universidades o CEPTRON) reconocida por el Ministerio de Educación. • La experiencia laboral mínima será de dos (02) años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado); en servicios de alimentación o similares (experiencia como cocinero o chef ya sea en entidades públicas y privadas) sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • Deber tener veinte (20) horas de capacitación en temas de (i) higiene, manipulación y (ii) conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero), durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. • Carnet Sanitario. • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Internos será previamente seleccionados y aprobados por acta de Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal INPE-ORA-Puno. • Para el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. Deber tener 10 horas de capacitación en temas de: (i) higiene, manipulación y (ii) conservación de alimentos, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario.

Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE. • Para el personal externo 05 horas de capacitación en temas de higiene y manipulación de productos de limpieza, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario.
----------------------	---

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA EL E.P. JULIACA:

Personal EE.PP. Juliaca	**Personal de Seguridad	POPE
*Nutricionista	01	
*Representante	01	
Chef y/o cocinero	01	
Ayudante de cocina	03	12
Personal de Limpieza	01	03

* *Un Nutricionista (de preferencia varón), Chef y Representante para el servicio alimentario. Deben ser reemplazados en caso de descansos físicos, médicos, vacaciones y otros.*

** *La cantidad de personas de ayudantes de cocina y limpieza incluye en personal de reemplazo por descansos físicos, médicos, vacaciones u otros.*

- El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Altiplano. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda personal que se asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.
- El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.

9. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación Trimestral en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos dirigido al cocinero o Chef, Supervisor o Representante, ayudantes de cocina, personal de limpieza e internos cocineros. Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma bimestral, con una duración mínima de 4 horas; en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.

El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del penal para su inclusión en el expediente del personal.

10. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN

A la ORAP no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o Chef, supervisor, e internos cocineros o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica, análisis bromatológico y microbiológico, de los alimentos que participen como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL. Esto cuando se presuma cuando las carnes y demás alimentos se encuentren en mal estado.

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. antes de **QUINCE (15) días hábiles**, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales firmado por director y Administrador, una vez evaluado y aprobado por la Nutricionista Regional y/o del E.P. acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos(as) y personal INPE por el periodo de (01) mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo control de Alimentos (director, Administrador, Nutricionista ORAP) dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días hábiles para subsanar. 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 la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario.

11. ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE.

El contratista presentará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos (as) y personal del INPE, sin costo alguno para el INPE, en las siguientes fechas del año:

PARA INTERNOS (AS): (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 300 KILOCALORIAS) pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca y/o cevichada.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del Padre	Tercer domingo de junio
Día de la readaptación social del interno	16 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

PARA PERSONAL INPE: (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 400 KILOCALORIAS) pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca y/o cevichada.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día del servidor Penitenciario	12 de febrero
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del Padre	Tercer domingo de junio
Fiestas Patrias	28 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El contratista remitirá al director del E.P. la relación de adicionales a brindar a los internos (as) y/o personal INPE, suscrita por el profesional nutricionista conjuntamente con la programación mensual que corresponde al mes festivo para su aprobación por el equipo de Control de Alimentos de cada Establecimiento Penitenciario.

Así mismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos (as) y personal INPE del día festivo según corresponda.

12. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO

Los pagos se efectuarán en forma quincenal, previa conformidad del servicio (art. 171 el Reglamento de la Ley de Contrataciones). Se tendrá en cuenta los documentos siguientes:

- Orden de Servicio emitida por el Área encargado de las Contrataciones de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- La Conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos(as), niños y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaría (Equipo control de alimentos) y el representante del contratista, quienes son responsables de su recepción (Formato F).
- Copia del acta de supervisión realizadas durante el mes si es que hubiera penalidad.
- Copia de Partes diario o cuadros de resumen de ingresos y egresos de la PoPe mensual.
- Planilla de Control Laboral (emitido por el Área de Trabajo del Penal), adjuntando los emitidos por una entidad bancaria tales como voucher, extracto bancario, reporte de transferencia virtual y otros autorizados por la (SBS) para pago a internos de una entidad bancaria (Remitido por parte de la empresa concesionaria al Administrador del penal).
- Excepcionalmente podrá pagarse en efectivo, cuando el trámite para aperturar la cuenta del interno se encuentre en proceso.

13. PENALIDADES

Las Penalidades se aplicarán acorde al Artículo 161 °, 162° y 163° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmada por el director o su representante, el Administrador o quien haga sus veces, por el profesional en Nutrición de ser el caso, además del representante o personal encargado del contratista (Nutricionista, cocinero o representante). La no suscripción de parte del contratista no invalidará el acto realizado.

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

14. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD

- a. En caso de que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús, o no efectúe las correcciones a los Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 5% el monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará por cada día de retraso, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times VTD \times H \\ P &: \text{Penalidad.} \\ VTD &: \text{Valor total diario.} \\ H &: \text{Días de retraso.} \end{aligned}$$

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

- b. En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.5 del **ANEXO "A"**, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.1 \times VTD \times H \\ P &: \text{Penalidad.} \end{aligned}$$

VTD : Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

- c. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 02% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD : Valor total diario.

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

- d. En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados, adulterados, contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento y/o no cuenten con registro sanitario y/o número de lote para el consumo humano, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

n : número de días

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

Para determinar si una carne está descompuesta o los insumos adulterados o falsificados, deberá ser corroborada con el resultado de un análisis microbiológico, bromatológico según corresponda el caso.

- e. Por tener menaje, vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% 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 con la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad

VTD : Valor total diario.

n : número de días

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

- f. Por tener 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 y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.1 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- g. En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, es decir por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- h. Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% 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:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- i. Por tener desechos y residuos sólidos y líquidos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% 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:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- j. Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro N° 01 y 02 del Anexo A-1, de la propuesta presentada, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total

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

$$\begin{array}{lcl} P & = & 0.1 \times \text{VTD} \\ P & : & \text{Penalidad} \\ \text{VTD} & : & \text{Valor total diario.} \end{array}$$

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

Cuando el faltante sea menor al 5% del total del insumo a utilizar en el día, se hará constar en actas y se obligará que en el día se adicione al menú.

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

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

- k. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no cuente con sus carnets de salud, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% 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 con la siguiente fórmula.

$$\begin{array}{lcl} P & = & 0.05 \times \text{VTD} \\ P & : & \text{Penalidad.} \\ \text{VTD} & : & \text{Valor total diario.} \end{array}$$

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

- l. Por no contar con el personal destinado según el numeral 7.13, 7.14, 7.15 y 7.20, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{array}{lcl} P & = & 0.05 \times \text{VTD} \\ P & : & \text{Penalidad} \\ \text{VTD} & : & \text{Valor total diario.} \end{array}$$

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

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

$$\begin{array}{lcl} P & = & 0.1 \times \text{VTD} \\ P & : & \text{Penalidad} \\ \text{VTD} & : & \text{Valor total diario.} \end{array}$$

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

- n. En el caso que el personal del contratista 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, se 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:

$$\text{Penalidad} = (25\% \text{ valor a facturar del día del Establecimiento penitenciario})$$

La penalidad para 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.

- o. Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador del Establecimiento Penitenciario, La Oficina Regional Altiplano 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:

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

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

- p. Cuando los ayudantes de cocina realizan simultáneamente labores de limpieza o que el personal de limpieza autorizado realice simultáneamente labores de ayudantes de cocina, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- q. Cuando el Representante, Nutricionista y/o Chef se nieguen a firmar las actas de supervisión debidamente justificadas con todas las evidencias y constatadas por los mismos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- r. Cuando el almacén este a cargo de un interno, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- s. Cuando el personal de cocina externa (Chef, ayudantes de cocina), traten de ingresar o saquen insumos crudos o cocidos del servicio alimentario del Establecimiento Penitenciario la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente del 03%, del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.03 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- t. Cuando el personal clave llegue después de la hora de ingreso indicada, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente del 01% de 01 a 10 minutos a más de retraso, del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.01 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

NOTA:

- Ñ Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, Administrador y/o Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del Contratista; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente si el representante del contratista no estuviere o se negara a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los representantes del equipo control por parte del Establecimiento Penitenciario.
- Ñ Una vez efectuada la supervisión el acta será suscrita por el (las) persona(s) que intervinieron en la supervisión, se solicitará que el representante de la empresa Contratista suscriba el acta, en caso se niegue a suscribirla, dentro del día, el director o Administrador del Establecimiento Penitenciario cursará al Equipo de Logística de la Oficina Regional dicha acta de supervisión por cualquier medio, incluyéndose el correo electrónico. El Equipo de Logística de la Oficina Regional deberá de comunicar al Contratista al correo electrónico autorizado para notificaciones a efectos de la ejecución contractual o al personal autorizado se tendrá por notificada dicha acta el mismo día de su remisión al correo electrónico del Contratista.
- Ñ Cuando el Representante de la empresa Contratista y/o dependiente suscriba el acta y se entregue una copia en el momento se tendrá por notificada el mismo día.
- Ñ Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la Entidad únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.
- Ñ Las actas no aplicadas el mismo día o firmadas al terminar el día u otra fecha no tienen validez.
- Ñ Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos.

ADELANTOS

No se otorgará

SUBCONTRATACIÓN

No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato.

RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por 01 año de otorgada la conformidad.

ANEXO A-1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno e interna será no menor a 2,500 y 2,000 kilocalorías por día respectivamente. Para personal INPE masculino y femenino, será no menor a 2750 y 2,300 Kilocalorías respectivamente.

El valor calórico total (VCT) y las características de la prescripción dietética para internos (as) del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos Psiquiátricos, internos (as) Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos (as) con enfermedades crónicas degenerativas y/o síndrome metabólicos y con enfermedades diversas, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia).

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

INTERNO (A):

DESAYUNO DEL 15 al 30%	ALMUERZO DEL 40 al 75%	CENA DEL 10 al 30%
VARON: DE 375 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1,000 Kcal. A 1,875 Kcal.	DE 250 Kcal. A 750 Kcal.
MUJER: DE 300 Kcal. A 600 Kcal.	DE 800 Kcal. A 1,500 Kcal.	DE 200 Kcal. A 600 Kcal.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 20 al 25%
VARON: DE 550 Kcal. A 962.50 Kcal.	DE 1,100 Kcal. a 1,650 Kcal.	DE 550 Kcal. A 687.50 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. a 1,380 Kcal.	DE 460 Kcal. A 575 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 internos (a) y personal INPE será de la siguiente manera:

INTERNO:

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

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 TOTRAL
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 A – 1"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista **remitirá a la Dirección de los establecimientos penitenciarios correspondientes**, con una anticipación de **QUINCE (15) días hábiles**, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales firmadas por Directores y Administrador, una vez evaluado y aprobado por la Nutricionista Regional y/o del E.P., acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos(as) y personal INPE por el periodo de (01) mes será debidamente firmado por Director y Administrador. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del equipo control de alimentos (Director, Administrador y Nutricionista de la ORAP) en el Establecimiento Penitenciario, dentro de un plazo de OCHO (08) días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, SEMOLA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO, HARINA DE CEBADA + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELEDA, QUESO, JAMONADA, MORTADELA ó HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA, TORTILLA DE VERDURAS, CAMOTE.</p>	<p>SEGUNDO + FRUTA + REFRESCOS O INFUSION + ENSALADA (acorde al segundo).</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION (03 semanal)</p> <p>SOPAS (02 semanal)</p> <p>INFUSION + 02 PANES (02 semanal)</p>

NOTA:

- En desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana (por ningún motivo será un solo producto cárnico los tres días de presa (Res/cerdo, Pollo y Pescado), solo casos fortuito será evaluado)
- En cena se podrá adecuar a la realidad de cada establecimiento Penal.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
SEGUNDO ó SOPA + 02 PAN + INFUSION O BEBIBLE O JUGO DE FRUTA Y/O ENSALADA DE FRUTAS	SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (acorde al segundo) + FRUTA Y/O GELATINA + REFRESCO (de fruta) O INFUSION.	SEGUNDOS + INFUSION SOPAS + INFUSION

NOTA:

- El jugo de frutas un vaso para el desayuno, acorde a la distribución porcentual y a las kilocalorías del VCT.
- Lo detallado en el desayuno (infusión, bebible, jugo de frutas y/o ensalada de frutas debe ser variado en la semana)

CUADRO N° 01

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS
INTERNOS (AS) EN EL E.P. JULIACA DE LA ORA PUNO**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA DE VACA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA, HOT DOG O MORTADELA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 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.
	POLLO/CONSERVA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ALMUERZO RES SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLOS)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO (PARA PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	POLLO CON HUESO (PARA PRESA)	1 VECES POR SEMANA	160 g.
	POLLO SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	CABRITO, CARNERO, PAVITA, GALLINA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO (PATAS, CABEZA PARA ZARZA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, HIGADO Y PULMON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POTA (PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, PATAS Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 g.
	TRIGO, QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	2 VECES POR SEMANA	80 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	FRUTAS	DIARIO	150 g.
	VERDURAS (VARIADO)	DIARIO	30 g.
CENA	RES SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO (PARA PICADILLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO (PULPA PARA PICADILLOS)	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	POLLO SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)	2 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO/CONSERVA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, HIGADO Y PULMON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, PATAS Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS SI FUERA LA OPCION)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

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 y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- Para la preparación de desayuno, en cuanto a los insumos y productos para preparación de segundos, se tomará en cuenta las cantidades indicadas en la cena.
- Para interna femenina, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

CUADRO N° 02

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL
PERSONAL INPE EN EL E.P. JULIACA DE LA ORA PUNO**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	FLUIDA DE VACA o LECHE DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA, MORTADELA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	QUESO (para preparación de segundo)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	CONSERVA DE PESCADO (para preparación de segundo)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CONSERVA DE POLLO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO O CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA :		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 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	40 g.
	PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO (PATAS Y CABEZA PARA ZARZA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO Y PATAS)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	FRUTAS	DIARIO	150 g.
	VERDURAS (VARIADO)	DIARIO	30 g.
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	80 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, PULMON Y PATAS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA, PATAS Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.
	VERDURAS (VARIADO)	DIARIO	30 g.

	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

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 y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- Para la preparación de desayuno, en cuanto a los insumos y productos para preparación de segundos, se tomará en cuenta las cantidades indicadas en la cena
- Para personal INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

FORMATO N° A

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNO(a)S DEL
EE.PP. _____
MENU N°.....**

	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V.C. DESAYUNO			0.0
					% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V. C. ALMUERZO			0.0
					% DIST. ALMUERZO			0.0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V. C. CENA			0.0
					% DIST. CENA			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0.0	0.0	0.0				
	V. C. T. MENU							0.0

CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista habilitado
CNP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
2. Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
3. Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
4. Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL EE.PP.

MENU N°.....

	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V.C. DESAYUNO			0.0
					% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. ALMUERZO			0.0
					% DIST. ALMUERZO			0.0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. CENA			0.0
					% DIST. CENA			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0	0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0	0	0				
	V. C. T. MENU							0.0

CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista habilitado
CNP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
2. Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
3. Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
4. Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.

TÉRMINOS REFERENCIA Y CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO ALIMENTACIÓN PARA INTERNAS, NIÑOS, PERSONAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL EP. LAMPA

1. OBJETO CONTRATACIÓN

Contratar el “**Servicio alimentario para internas, niños, personal seguridad y salud en el Establecimiento Penitenciario Lampa ORAP-INPE**”

2. Finalidad Pública

Brindar una alimentación balanceada para preservar la salud y bienestar físico de la población penal participe en el tratamiento para la reeducación, rehabilitación y reinserción del penado a la sociedad y las raciones que correspondan al personal penitenciario.

3. Cantidad Referencial PPL, Niños y Personal INPE(Seguridad-Salud)

Tal como se muestra en el siguiente cuadro:

Establecimiento Penal	Detalle	UM.	Raciones Diarias	Días	Total Raciones
LAMPA	Internas	Ración	(200)	365	73,000
	Niños	Ración	(010)	365	3,650
	Personal Seguridad 24x48 Hrs.	Ración	(030)	365	10,950
	Personal Salud 24x48 Hrs.	Ración	(001)	365	365

4. Lugar Ejecución Servicio

Establecimiento Penitenciario	Dirección
Lampa	Av. Enrique Torres Belón S/N

5. Resultados Esperados

- 5.1 Internas, Niños (06 meses a 03 años) y Personal INPE (Seguridad-Salud) beneficiados con el consumo de una alimentación adecuada en cantidad y calidad, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.2 Internas del Programa Control Tuberculosis (PCT), Programa del Control Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), Pacientes Psiquiátricos, Internas Adultas Mayores de 60 años, Internas con Enfermedades Crónicas Degenerativas, Síndrome Metabólico, Post Operadas, Internas Madres Gestantes, Internas en Período Lactancia; beneficiadas con el consumo de una ración adecuada a sus requerimientos en cantidad y calidad, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración raciones aptos para el consumo humano que cumplen con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario Alimentos y Bebidas”; Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola”; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM “Normas para el Establecimiento y Funcionamiento Servicios Alimentación Colectiva”; CAC/RCP N° 39 (1993) “Código Practicas Higiene para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados utilizados en servicios comida para colectividades”; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

6. Forma Medición Resultados

La supervisión, evaluación y control del “Servicio Alimentación para Internas, Niños y Personal INPE del Establecimiento Penitenciario LAMPA, se realizará en función al cumplimiento condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecido en las Bases Administrativas Integradas requerido por la Oficina Regional Altiplano Puno del Instituto Nacional Penitenciario y estará a cargo del Equipo Control Alimentos integrado por la Directora, Administrador y Nutricionista, quienes son responsables de dar la conformidad.

- 6.1 El Personal Externo del Contratista esta sujeto al control y supervisión por la Administración Penitenciaria, para tal efecto registrará su ingreso - egreso en el Reloj Biométrico para la asistencia laboral é indicar asimismo la anotación en el cuaderno denominado “Personal Externo de la Concesionaria Alimentos” de puerta principal.

El control registro asistencia del personal externo a cargo del contratista será supervisado perennemente; ejecutando el acta correspondiente en caso incumplimiento del horario establecido en las bases integradas y en sus Numerales 7.13, 7.14, 7.15 y 7.16.

6.2 El Equipo Control Alimentos realizará lo siguiente:

- a) Aprobará los menús para el mes propuesto por el Contratista.
- b) Proporcionará a través del Administrador la programación menús y cuadros dosificación aprobados.
- c) Controlará que diariamente se publique el menú en pizarras ubicadas en la entrada cocina y pabellones.
- d) Verificará que diariamente se emplee la cantidad alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración raciones alimenticias, los mismos que están descritos en los formatos dosificación.
- e) Dar conformidad al servicio prestado.
- f) Implementación - Supervisión del cumplimiento al Plan Vigilancia de Prevención Salud y control (sujeto a Normatividad del Ministerio Salud en caso de rebrote pandemia y/o epidemia).

6.3 Asimismo el Equipo Control Alimentos verificará:

Sobre alimentos

- ✓ Que la cantidad, frecuencia alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros frecuencia y dosificación (01-02-03) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración ración alimenticia sean aptos para el consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas precitadas en el numeral (5.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a PPL, Niños y Personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica, la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Asimismo se ubicará una pizarra acrílica en la entrada de cada pabellón. Esta ración será la misma que se detalla en la relación menús aprobado y propuesto por el contratista.
- ✓ Que el contratista ingrese en crudo, alimentos y productos alimenticios perecible y no perecible aptos para el consumo humano, envase y transporte adecuado al producto que evite la contaminación de los alimentos.

Sobre local, material, equipos y otros

- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios é higiénicos en buen estado conservación.
- ✓ Que el menaje-equipo eléctrico utilizado en la elaboración de raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, conservador, refrigerador, licuadora, cocina a gas, campana extractora industrial, etc) se encuentren limpios, en buen estado conservación y uso.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados para luego ser retirados del ambiente cocina.
- ✓ Que el contratista realice trimestralmente y según necesidad acciones de fumigación, desratización y eliminación vectores en el ambiente cocina, almacén y comedor.
- ✓ Implementación y equipamiento de 01 extintor de 12 kg tipo PQS-ABC para cocina y 01 extintor de 06 kg tipo PQS-ABC para almacén.
- ✓ Equipamiento de 01 botiquín completo en cantidad suficiente para atención de primeros auxilios de las internas y personal externo.

Sobre el Personal

- ✓ La Nutricionista deberá usar el uniforme obligatorio para laborar en servicio alimentario (planta producción), chaqueta, pantalón, zapatos planta goma, cofia, gorro y redecilla, barbijo y guantes para manipular alimentos, además deberá laborar seis horas mínimas diarias de lunes a viernes.
- ✓ El personal que prepara alimentos (manipuladores de alimentos) utilicen siempre la indumentaria durante la preparación, distribución y servido raciones alimenticias como son chaqueta, pantalón, cofia, gorro (con liga para mujeres), redecilla, mandil, botas de jebe (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- ✓ Que la Cheff propuesto por el contratista así como las internas cocineras y todos los manipuladores alimentos cuenten con carné sanitario vigente.

- ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar uñas cortas y limpias, sin alhaja ni reloj; en el caso damas el cabello recogido y el de varones cabello corto, barba rasurada así como el uniforme limpio.
- ✓ Que el Representante del Contratista porte su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario e indumentaria apropiada para permanecer dentro de las instalaciones que evite la contaminación de los alimentos (chaqueta, cofia, gorro y barbijo).
- ✓ Que el Contratista actualice documentos requeridos por la Administración Penitenciaria y que forman parte expediente del Representante, Chef, Nutricionista, Ayudante Cocina Externo é Internas Cocineras.
- ✓ Deberá presentar su descarte covid-19 del personal de cocina externa en forma mensual. (en caso de rebrote)

Protocolo de Prevención Covid – 19

El Contratista deberá cumplir los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por el COVID-19, de acuerdo a los lineamientos establecidos en la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA. En cumplimiento a ello, para la suscripción de contrato deberá acreditar estar inscrito en el sistema integrado para COVID19 (SISCOVID EMPRESAS). En caso no se encuentre registrado, deberá presentar el Plan para la Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19 en el Trabajo adaptado a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el Establecimiento Penitenciario.

- 6.4 El Contratista prestará todas las facilidades al equipo control de alimentos o funcionario a fin de garantizar el cumplimiento objetivo del contrato servicio, por ningún motivo será restringido a la actividad por alguno de sus dependientes. Como también realizar el acompañamiento a la actividad supervisión ya sea Representante, Nutricionista y/o Chef quien se encuentre en el Servicio Alimentario.
- 6.5. La medición resultados se efectuará verificando la distribución ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario acorde al siguiente horario:

Colaciones	Internas	Niños	Personal INPE
Desayuno	07:20 a 07:50 horas	07:15 a 07:45 horas	08:15 a 09:15 horas
Media Mañana	-----	10:00 a 10:30 horas	-----
Almuerzo	12:15 a 12:45 horas	12:15 a 12:45 horas	12:15 a 13:15 horas
Media Tarde	-----	15:00 a 15:30 horas	-----
Cena	16:30 a 17:00 horas	16:30 a 17:00 horas	17:00 a 18:00 horas

- 6.6 El Director Regional, Jefe Unidad Administración, Jefe Equipo Logística, Nutricionista ORAP y demás Funcionarios autorizados efectuarán supervisiones constantes inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato servicio a fin de cumplir con los resultados.
- 6.7 El Presidente Consejo Nacional Penitenciario dispondrá expresamente a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio alimentación.
- 6.8 Se debe tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 10-2008 Guía Procedimientos y Buenas Prácticas para la Manipulación de Alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista.

7. Condiciones Servicio Alimentación

- 7.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.
- 7.2 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, Control Sanitaria Alimentos y Bebidas".

- 7.3 Deberá aplicarse la "Norma para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados, utilizados en servicios comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas.
- 7.5 El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de Procedimientos y Buenas Prácticas para la Manipulación Alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los Anexos 01 y 03 para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 7.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penal Mujeres LAMPA de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- 7.7 El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes, utensilios en buen estado conservación, necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones.
- 7.8 Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

Las carnes de res pollo, cerdo y otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso.

Para el personal seguridad y salud se deberá brindar productos cárnicos y menudos fresco así también para la POPE puede ser productos cárnicos y menudos frescos como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno, **almuerzo** como de la cena), para los productos acuícolas no deberá pasar mayor a seis (06) meses congelados, el pollo y aves en general no mayor a seis (06) meses congelación (se verificará por las fechas producción y características organolépticas).

El pescado no deberá pasar mayor a (06) seis meses congelados y se regirán según lo establecido en DS. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas".

Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el art. 117 del DS. 007-98/SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

- 7.9 Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración alimentos deben cumplir los requisitos calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del capítulo III de la "Norma para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios Alimentación colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.10 En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá comunicar por escrito a más tardar con una anticipación no menor a veinticuatro (24) horas al inicio de entrega ración, en caso se trate del desayuno podrá informar antes del inicio entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada al Administrador del Establecimiento Penitenciario LAMPA adjuntando el formato dosificación suscrito por la Nutricionista y el Representante.
- 7.11 La Oficina Regional Altiplano Puno, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente S/. 500.00 (Quinientos con 00/100 Soles), el que será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.
- 7.12 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Altiplano Puno, por concepto de utilización energía eléctrica la suma de S/. 0.13 por cada ración y por

consumo agua por ración la suma de S/ 0.05 Soles. La Entidad entregará al Contratista el COMPROBANTE INGRESOS emitido por el Área Tesorería Sede Regional.

7.13 El contratista comunicará por escrito al Administrador Establecimiento Penitenciario la designación de UNO REPRESENTANTE, el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad penal. El Representante del Contratista debe tener conocimiento y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación alimentos (mínimo 40 horas capacitación). El Representante permanecerá en las instalaciones penal un mínimo (05) cinco horas diarias de lunes a domingo. La permanencia del Representante o Supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 17:30 horas. Son funciones Representante del Contratista:

- a) Fumigar, desratizar y eliminar vectores cada tres meses los ambientes y área anexa cedido por el INPE en coordinación con el Administrador Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista.
- b) Hacer cumplir que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- c) Coordinar con el Administrador Establecimiento Penal la expedición de carnet sanitario, descarte covid-19 (inicio de la ejecución contractual); indíquese personal externo-interno al inicio servicio y en forma semestral.
- d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas de salubridad y mantenimiento.
- e) Mantener equipos, ollas, menaje propio o cedido limpio, en buen estado conservación y uso.
- f) Eliminar oportunamente desperdicios sólido y líquido que se generen de la preparación, distribución y servido raciones alimenticias, considerando el Plan Residuos Sólidos.
- g) Verificar y garantizar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- h) Controlar y organizar al personal a su cargo sobre la permanencia, desempeño y días de descanso bajo la Supervisión del Administrador Penal.
- i) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.

7.14 El Contratista deberá contar con UNA CHEF con experiencia en preparación de raciones alimenticias (menús); Título o Diploma Chef expedido por Institución Educativa reconocido por el Ministerio Educación. La experiencia laboral mínima será de dos años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado) en servicios alimentación o similares (experiencia como cocinera o chef ya sea en entidades públicas y/o privadas) sustentado con certificados o constancias trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con documentos indíquese: copia simple contrato y su respectiva conformidad o constancias, certificados que demuestre la experiencia del personal propuesto. (Deberá presentar carnet sanitario al inicio de ejecución contractual). Además de estar capacitado en temas higiene, manipulación y conservación alimentos. La Chef cumplirá funciones cocinera principal (maestra cocinera) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El ingreso de la chef debe realizarse hora ingreso 07:00 am - salida 16:00 horas, NO cumplir el horario completo estará sujeto a penalidad.

La Chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados) por otra chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente, previa aprobación del Jefe Equipo Logística ORA-PUNO.

7.15 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de UNA NUTRICIONISTA habilitada, titulada, colegiada. La habilitación y colegiatura se acreditará para el inicio efectivo servicio, experiencia mínima dos años como Nutricionista (contabilizada a partir de su colegiatura como Nutricionista) en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación y/o manipulación alimentos en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios alimentación a un grupo determinado personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, otros). Tal experiencia se acreditará con cualquiera de los documentos: copia simple contrato y su respectiva conformidad o constancia, certificados u otra documentación que demuestre la experiencia del personal propuesto (sujeto a comprobación). Para raciones menores a 500 deberá laborar a tiempo parcial (seis horas mínimas diarias de lunes a viernes). Debiendo tener organizado el servicio alimentario del desayuno, almuerzo, refrigerio y cena de la POPE, NIÑOS como del Personal INPE (Seguridad-Salud). La permanencia

tiempo parcial de la Nutricionista debe realizarse hora ingreso 07:00 am - salida 13:00 Horas, NO cumplir el horario completo estará sujeto a penalidad.

La Profesional Nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados) por otra profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, previa aprobación del Jefe Equipo Logística ORA-PUNO.

- 7.16 El Contratista deberá contar con AYUDANTE COCINA EXTERNO, con experiencia en servicio alimentario. La experiencia laboral mínima será de seis meses en entidad pública y/o privada sustentado con certificado o constancia trabajo, además de estar capacitado en temas higiene, manipulación y conservación alimentos. La Ayudante Cocina cumplirá funciones que corresponda durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo de lunes a domingo en el rango de 07:00 horas a 18:00 horas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario, NO asistir a laborar estaría sujeto a penalidad.

El Personal Ayudante Cocina será reemplazada por razones debidamente justificada (vacaciones, enfermedad, accidente, descanso, feriado) por otra ayudante cocina de igual o similar condición expresado en experiencia laboral, previa aprobación del Jefe Equipo Logística ORAP.

Es responsabilidad del contratista el pago remuneraciones mediante una entidad bancaria al cual se mostrará el voucher pago y/o transferencia interbancaria anótese último día mes laborado al tercer día hábil del siguiente mes; además de gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como beneficio o concepto que por ley se disponga é indicar a lo establecido en el Decreto Supremo que determine la RMV vigente. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Altiplano Puno INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que realicen durante la ejecución del contrato. La empresa contratista podrá contar opcionalmente en el recinto penal para la elaboración alimentos con personal internas debidamente evaluadas y autorizado por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga.

Cuando el personal del contratista por diagnóstico COVID-19 debidamente sustentado, no asistan a laborar se le otorgara un plazo 03 días para que presente el personal reemplazo a la Jefatura Equipo Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación.

El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía Procedimientos y Buenas Prácticas para la Manipulación de Alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Individual de todo el personal que labora.

7.17 Certificación Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias

- Durante el proceso preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas manipulación alimentos en Servicio Alimentario Colectivo (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); así mismo se aplicará el programa higiene.
- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando la ORAP lo requiera, el mismo que consistirá en inspección de condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas é inertes, las mismas que serán analizadas en laboratorio acreditado. El control calidad está referido a la evaluación bromatológica (verificación del total kilocalorías que aporta la ración alimenticia) y a la evaluación microbiológica, demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- La ración alimenticia a suministrarse estará descrita en una Relación Menús acompañada del formato correspondiente, el mismo que deberá incluir siguientes criterios nutricionales: descripción alimentos y cantidad en crudo, el valor calórico total ración (VCT), la distribución kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación Menús y Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista que labora para el Contratista. (Formato A, B y C).

- 7.18 Certificación Inocuidad alimentos y víveres que se usan para elaborar raciones alimenticias
- Las carnes de res, pollo, cerdo y otros serán aptas para el consumo humano, debiendo proceder camales y/o empresa autorizada por SENASA presentando el Contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso, asimismo el equipo control alimento solicitará al contratista la guía remisión cada vez que los alimentos ingresen al Establecimiento Penitenciario.
 - El pescado será apto para consumo humano y se registrará acorde a lo establecido en el DS. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
 - Los productos alimenticios presentarán un rotulado con información requerida en artículo 117 DS. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia, Control Sanitario Alimentos y Bebidas".
 - Los productos alimenticios que se utilizarán para elaboración de ración alimentos deben cumplir requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.19 El Contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario facilitados por la Oficina Regional Altiplano Puno en buenas condiciones funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos contaminación.
- 7.20 El contratista proveerá a su personal cocina, dos juegos de indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias cada 6 meses y cada vez que sea necesario (chaqueta, pantalón, mandil impermeable, botas, mascarilla, guantes, cofia y gorros de acuerdo a la función que realiza).
- 7.21 El contratista presentará al momento inicio del contrato por escrito la relación nominal y numérica del personal externo que laborará en la cocina del personal seguridad y requerir de internas cocineras, las mismas que según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones mediante una entidad bancaria. La ORAP no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 7.22 El Contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para las internas cocineras deberá incluir los siguientes documentos: Acta Consejo Técnico Penitenciario, copia del carnet sanitario, descarte covid-19, copia certificados capacitación y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El Expediente de la Nutricionista, Chef y Representante contará con los siguientes documentos: Copia Documento Nacional Identidad, Declaración Jurada de Certificado Domiciliario, Certificado Antecedentes Judiciales, Certificado Antecedentes Penales, Certificado Antecedentes Policiales, Título Profesional y Certificado Habilidad (Nutricionista), Título o Diploma (Chef), Constancias, Contrato y/o Certificados experiencia laboral, Copia del Carnet Sanitario, Descarte Covid-19. El expediente para ayudantes cocina (personal externo) presentara un file simple donde conste su experiencia trabajo, Copia DNI, Declaración Jurada Certificado Domiciliario, Certificado Antecedentes Judiciales, Penales, Policiales, Copia del Carnet Sanitario; Descarte Covid-19. El contratista remitirá oportunamente copia expediente al Administrador Establecimiento Penitenciario para su custodia.
- 7.23 El Contratista coordinará con el Administrador Establecimiento Penitenciario con la finalidad de solicitar el número internas que se requiere para el servicio, el mismo que está establecido en base al total de población penal, anotando las funciones específicas a cada interna cocinera y limpieza, en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneas.
- 7.24 El Servicio Alimentación para Internas y Personal INPE del Establecimiento Penal LAMPA incluye mano obra, mantenimiento correctivo preventivo de ambientes cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 7.25 En caso de incumplimiento por razones injustificadas por distribución raciones en horarios señalados internas desayuno 07:20 a 07:50 horas, almuerzo 12:15 a 12:45 horas, cena

16:30 a 17:00 horas, niños desayuno 07:15 a 07:45 horas, media mañana 10:00 a 10:30, almuerzo 12:15 a 12:45 horas, media tarde 15:00 a 15:30, cena 16:30 a 17:00 horas y personal INPE desayuno 08:15 a 09:15 horas, almuerzo 12:15 a 13:15 horas y cena 17:00 a 18:00 horas; asimismo la cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente; la ORAP establecerá penalidades de conformidad a lo establecido en el art 161°, 162° y 163° del Reglamento Ley Contrataciones Estado para lo cual bastará con el informe del equipo control alimentos.

- 7.26 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 integridad, moralidad, rectitud, honestidad, respeto y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna o incite a internas a realizar actos disminución cantidades de los ingredientes o insumos de alimentos para la preparación de raciones alimentos, serán separados las internas por parte de la Administración de forma automática previo informe y cuya responsabilidad la asume solidariamente. (contratista y personal a su cargo). Así mismo acatarán las normas internas y de seguridad establecida en el recinto penal.
- 7.27 De detectarse ingreso artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida bienes que son patrimonio del EP por parte del personal contratista, la Directora, Administrador o Jefe División Seguridad bajo responsabilidad levantarán un Acta Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes. Posterior a esto se le brindará dos días para reemplazar al personal que cometió la falta, en caso se negara se procederá a la resolución automática contrato.
- 7.28 Para el transporte de carne congelada (pescado, pollo, res, otros) el proveedor tendrá que transportarlo en un carro frigorífico debidamente acreditado conforme las normas de sanidad certificado por DIGESA o SENASA, por ningún motivo se cortará la cadena frío. Para cantidades menores a 20kg se deberá transportar en cooler con hielo.
- 7.29 Bajo ninguna circunstancia en la preparación de alimentos para el Personal INPE se permitirá las participaciones de internas.

a) **Personal Mínimo que se Requiere Para el Servicio**

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de conocimientos específicos (Nutricionista, Representante, Cocinera o Chef, Ayudante Cocina, Personal Limpieza), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

Personal	Requisitos Mínimos
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Titulada, Colegiada y Habilitada (el título se requerirá para la firma del contrato, la colegiatura y habilitación se hace necesario para el inicio y durante la prestación servicio). • Experiencia mínima de (02) años como Nutricionista (se contabilizada a partir de su colegiatura como Nutricionista) en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación y/o manipulación alimentos en entidades públicas o privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, otros). Tal experiencia se acreditará con copia simple contrato y su conformidad o constancia o certificados que demuestre la experiencia del personal propuesto. • así mismo deberá contar capacitación en los últimos dos 02 años en temas de (i) Manipulación, higiene y conservación de alimentos, (ii) buena prácticas de almacenamiento, y (iii) Sistemas de gestión de alimentos, calidad e inocuidad de alimentos, HACCP, cada capacitación deberá tener mínimo 25 horas o más). • Carnet Sanitario <ul style="list-style-type: none"> • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.

Representante	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de (02) años en la supervisión y control del servicio alimentación brindada a comedores y establecimientos que provean raciones comida por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Entidades Públicas, Fábricas, Empresas, Universidades, Colegios, Guarderías, Albergues, Centro Readaptación y en General a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Se podrá acreditar para la firma contrato con copia simple contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados que demuestre la experiencia del personal propuesto. Capacitación en temas de (i) Higiene, manipulación y conservación de alimentos, y (ii) Buenas Prácticas de Almacenamiento con una duración mínima de 16 horas. Carnet Sanitario. No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Chef	<ul style="list-style-type: none"> Título o Diploma Chef o Cocinera, Maestra expedido por institución educativa reconocido por Ministerio Educación. La experiencia laboral mínima será (02) años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado) en servicios alimentación o similares (experiencia como cocinera o chef en entidades públicas y/o privadas) sustentado con certificado o constancia trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con copia simple contrato y su respectiva conformidad, constancias, certificados u otro que demuestre experiencia del personal propuesto. Deber tener veinte (20) horas de capacitación en tema higiene, manipulación y conservación alimentos. La Cocinera o Chef cumplirá funciones de cocinera principal durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones Establecimiento Penal. Carnet Sanitario. No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Ayudantes cocina	<ul style="list-style-type: none"> Internas las cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del EP. Lampa. Para el Personal Externo, la experiencia mínima seis (06) meses en servicio alimentario indíquese entidad pública y/o privada sustentado con certificado trabajo, NO debiendo tener antecedentes penales, policiales y judiciales, además de la capacitación en temas higiene, manipulación y conservación alimentos. Carnet Sanitario.
Personal Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> Interna la cual será autorizado por el Consejo Técnico Penitenciario del EP. Lampa. Para el personal externo este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. Carnet Sanitario.

Cantidad Personal Requerido para el EP. LAMPA

Cargo a Desempeñar	Personal Seguridad	POPE
Nutricionista	01*	
Representante	01*	
Chef y/o Cocinera	01*	
Ayudante Cocina	02**	05**
Personal Limpieza	01	

* Una sola Nutricionista, Representante y Chef para el servicio alimentario.

** La cantidad personal ayudante de cocina incluye reemplazo por descanso físico ó médico

- Por medidas de seguridad Personal Femenino: Nutricionista, Chef, Ayudantes de cocina y Personal de limpieza.

- A la preparación de alimentos al personal de servicio no se admitirá internas.

- a) El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad del Establecimiento Penal Lampa. Si en el término de (07) días calendario no se realiza la reparación o reemplazo, la entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.

- b) El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes conforme a las Normas Laborales.

09. Programas Capacitación y Entrenamiento

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestral en temas manipulación, higiene, conservación alimentos dirigido a la Chef, Supervisor o Representante, Ayudantes Cocina, Internas Cocineras y Personal Limpieza. Esta capacitación podrá ser realizada por su Nutricionista, entidades públicas o privadas; se realizará en forma trimestral con una duración mínima de (04) horas en temas de epidemiología, higiene alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.

El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al Administrador Penal para su inclusión en el expediente del personal, así mismo deberá remitir el informe correspondiente a la actividad.

10 Responsabilidad por la Prestación

A la ORAP no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del Representante, Chef, Nutricionista, Ayudantes Cocina é Internas al servicio cocina o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

El Contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica, análisis bromatológico y microbiológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional Calidad – INACAL. Esto cuando se presuma las carnes y demás alimentos se encuentre en mal estado.

El Contratista a través de su Representante remitirá a la Dirección EP con atención a la Administración antes (15) quince días hábiles de iniciar el mes de la prestación servicios, la propuesta de programación raciones alimenticias (menús) y dietas especiales debidamente firmado; acompañado del formato dosificación, composición, distribución y valor calórico total correspondiente a Internas, Niños de 06 meses a 03 años y personal INPE (Seguridad-Salud) por el período de un mes. Su ejecución se realizará luego de su aprobación por parte del Equipo Control Alimentos (Directora, Administrador, Nutricionista) dentro de un plazo de (08) días hábiles, transcurridos los cuales sin tener una respuesta se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá DOS días hábiles para subsanar. 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 la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del Establecimiento Penal.

11. Adicionales Alimenticios Sin Costo Alguno para el INPE

El contratista presentará conjuntamente con programación mes el adiconamiento alimenticio a brindar a Internas y Personal INPE sin costo alguno en las siguientes fechas del año:

Para Internas: (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 400 KILOCALORIAS) chuleta de res o cerdo, chicharrón cerdo, pachamanca y/o cevichada.

Fechas Adicionales Alimenticios	
Día Madre	Segundo Domingo Mayo
Día Readaptación Social de la Interna	16 Julio
Navidad	25 Diciembre
Año Nuevo	01 Enero

Para Personal INPE: (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 400 KILOCALORIAS) chuleta de res o cerdo, chicharrón cerdo, pachamanca y/o cevichada.

Fechas Adicionales Alimenticios	
Día Servidor Penitenciario	12 Febrero
Día Madre	Segundo Domingo Mayo
Día Padre	Tercer Domingo Junio
Fiestas Patrias	28 Julio
Navidad	25 Diciembre
Año Nuevo	01 Enero

Importante: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El contratista remitirá a la Directora EP el adiconamiento comida en brindar a POPE y Personal INPE (Seguridad-Salud) suscrita por la Nutricionista juntamente con la programación mensual que corresponde al mes festivo para su aprobación por el Equipo Control Alimentos del Establecimiento Penitenciario LAMPA.

12. Retribución, Forma y Oportunidad Pago

Los pagos se efectuarán en forma quincenal previa conformidad del servicio (art. 171 el Reglamento de la Ley de Contrataciones). Se tendrá en cuenta los documentos siguientes:

- Orden Servicio emitido por el Área encargado Contrataciones de la ORA-Puno.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento Comprobantes de Pago aprobada mediante Resolución Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- La Conformidad del Servicio Alimentación brindado a internas, niños y personal servicio que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (equipo control alimentos) y el representante del contratista, quienes son responsables de su recepción (Formato F).
- Copia Acta Supervisión realizada durante el mes si es que hubiera penalidad.
- Copia Partes Diarios Servicio emitido por el Personal Guardia (Alcaide).
- Copia Planilla Control Laboral (formulado por la Coordinadora Gestión Laboral del Penal).
- Voucher Pago a internas cocineras mediante una entidad bancaria y/o transferencia interbancaria, anótese último día mes laborado al tercer día hábil del siguiente mes (Remitido por parte de la Empresa Concesionaria al Administrador Penal).
- Excepcionalmente podrá pagarse en efectivo, cuando el trámite para aperturar la cuenta de la interna se encuentre en proceso.

13. Penalidades

Se aplicarán acorde al Artículo 161°, 162° y 163° del Reglamento Ley Contrataciones Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmada por la Directora, el Administrador, la Nutricionista de ser el caso, además del Representante o personal encargado del contratista (Nutricionista, Chef). La no suscripción de parte del contratista no invalidará el acto realizado. Las actas emitidas por la FISCALÍA, DIGESA, DIRESA, Defensoría Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de contratos alimentación tienen validez para aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo Control Alimentos.

14. Otras Penalidades Establecidas por la Entidad

- a. En caso de que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús, o no efectúe las correcciones a los Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará por cada día de retraso, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times VTD \times H \\ P &: \text{Penalidad.} \\ VTD &: \text{Valor total diario.} \\ H &: \text{Días de retraso.} \end{aligned}$$

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

- b. En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.5 del **ANEXO "A"**, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.1 \times \text{VTD} \times H \\ P &: \text{Penalidad.} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \\ H &: \text{Horas de retraso.} \end{aligned}$$

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

- c. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 02% 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:

$$\begin{aligned} P &= 0.02 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad.} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- d. En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados, adulterados, contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento y/o no cuenten con registro sanitario y/o número de lote para el consumo humano, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.2 \times \text{VTD} \times n \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \\ n &: \text{número de días} \end{aligned}$$

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

Para determinar si una carne está descompuesta o los insumos adulterados o falsificados, deberá ser corroborada con el resultado de un análisis microbiológico, bromatológico según corresponda el caso.

- e. Por tener menaje, vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% 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 con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \times n \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \\ n &: \text{número de días} \end{aligned}$$

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

- f. Por tener 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 y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.1 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- g. En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, es decir por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- h. Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- i. Por tener desechos y residuos sólidos y líquidos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% 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:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- j. Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla

en el Cuadro N° 01 y 02 del Anexo A-1, de la propuesta presentada, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.1 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

Cuando el faltante sea menor al 5% del total del insumo a utilizar en el día, se hará constar en actas y se obligará que en el día se adicione al menú.

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

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

- k. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no cuente con sus carnets de salud, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula.

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad.} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- l. Por no contar con el personal destinado según el numeral 7.13, 7.14, 7.15 y 7.16, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

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

$$\begin{aligned} P &= 0.1 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- n. En el caso que el personal del contratista 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, se 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:

$$\text{Penalidad} = (25\% \text{ valor a facturar del día del Establecimiento penitenciario})$$

La penalidad para 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.

- o. Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador del Establecimiento Penitenciario, La Oficina Regional Altiplano 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:

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

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

- p. Cuando los ayudantes de cocina realizan simultáneamente labores de limpieza o que el personal de limpieza autorizado realice simultáneamente labores de ayudantes de cocina, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- q. Cuando el Representante, Nutricionista y/o Chef se nieguen a firmar las actas de supervisión debidamente justificadas con todas las evidencias y constatadas por los mismos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- r. Cuando el personal clave llegue después de la hora de ingreso indicada, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente del 01% de 01 a 10 minutos a más de retraso, del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.01 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

Nota

- Las penalidades descritas se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscrito por la Directora, Administrador de ser el caso la Nutricionista EP así como el Representante del Contratista, en tal documento se deberá precisar el tipo incumplimiento correspondiente, si el representante del contratista no estuviere o se negara a firmar se hará constar en acta, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.
- Cuando el representante de la empresa contratista suscriba el acta se entregue una copia en el momento se tendrá por notificada el mismo día.
- Se aclara que la aplicación de penalidades a nivel monetario establecida por la entidad únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penal donde se detectó la deficiencia en la prestación servicio.
- Las actas no aplicadas el mismo día o firmadas al terminar el día u otra fecha NO tienen validez.

Adelantos

No se otorgará

Subcontratación

No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato.

Responsabilidad por Vicios Ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por 01 año de otorgada la conformidad.

Anexo A-1

Requerimientos Técnicos Mínimos de las Raciones Alimenticias

1. El Valor Calórico Total (VCT) ración alimenticia de la Interna será no menor a 2,000 kilocalorías por día respectivamente. Para el Personal INPE masculino y femenino será no menor a 2750 y 2,300 Kilocalorías. De niños 06 meses a 03 años edad será entre 750 y 1250 kilocalorías por día. Las características de la prescripción dietética para internas del Programa Control Tuberculosis (PCT), Programa Control Enfermedades Transmisión Sexual (PROCETS), gestantes, lactantes, Internas Psiquiátricas, Internas Adultos Mayores de 60 años, Internas con enfermedades crónicas degenerativas y/o síndrome metabólicos y con enfermedades diversas, deberán adecuarse a sus necesidades según el estado salud y condición fisiológica (Dietoterapia).
2. La distribución porcentual de kilocalorías a distribuirse en el desayuno, almuerzo y cena para Internas, Niños y Personal INPE desayuno, almuerzo y cena con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

Interna

Desayuno del 20 al 30%	Almuerzo del 40 al 60%	Cena del 15 al 20%
Mujer: De 400 Kcal. a 600 Kcal.	De 800 Kcal. a 1,200 Kcal.	De 300 Kcal. a 400 Kcal.

Niño

Desayuno del 20%	Media Mañana del 5 al 12%	Almuerzo del 36 al 46%	Media Tarde del 5 al 12%	Cena del 20%
De 150 Kcal. a 250 Kcal.	De 38 Kcal. a 150 Kcal.	De 270 Kcal. a 575 Kcal.	De 38 Kcal. a 150 Kcal.	De 150 Kcal. a 250 Kcal.

Personal INPE

Desayuno del 25 al 35%	Almuerzo del 40 al 60%	Cena del 25 al 35%
Varón: De 688 Kcal. a 963 Kcal.	De 1100 Kcal. a 1650 Kcal.	De 688 Kcal. a 963 Kcal.
Mujer: De 575 Kcal. a 805 Kcal.	De 920 Kcal. a 1380 Kcal.	De 575 Kcal. a 805 Kcal.

3. La distribución porcentual, distribución en kilocalorías y distribución en gramos de los macro nutrientes con relación al VCT de raciones alimenticias por Interna, Niños y Personal INPE será de siguiente manera:

Interna

	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución Porcentual	Del 10 al 15% del valor calórico total	Del 15% al 30% del valor calórico total	Del 55% al 75% del valor calórico total
Distribución en Kilocalorías	De 250 Kcal. a 375 Kcal.	De 375 Kcal. a 750 Kcal.	De 1375 Kcal. a 1875 Kcal.
Distribución en Gramos	De 63g. a 94g.	De 42g. a 83g.	De 344g. a 469g.

Niño

	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución Porcentual	Del 10 al 15 % del valor calórico total	Del 15 % al 30% del valor calórico total	Del 55% al 75% del valor calórico total
Distribución en Kilocalorías	De 200 Kcal. a 300 Kcal.	De 300 Kcal. a 600 Kcal.	De 1100 Kcal. a 1500 Kcal.
Distribución en Gramos	De 50g. a 75g.	De 33g. a 67g.	De 275g. a 375g.

Personal INPE Masculino

	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución Porcentual	Del 10% al 15% del valor calórico total	Del 15% al 30% del valor calórico total	Del 55% al 75% del valor calórico total
Distribución en Kilocalorías	De 275 Kcal. a 413 Kcal.	De 413 Kcal. a 825 Kcal.	De 1513 Kcal. a 2063 Kcal.
Distribución en Gramos	De 69g a 103g.	De 46g. a 92g.	De 378g. a 516g.

Personal INPE Femenino

	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución Porcentual	Del 10 al 15 % del valor calórico total	Del 15 % al 30 % del valor calórico total	Del 55% al 75% del valor calórico total
Distribución en Kilocalorías	De 230 Kcal. a 345 Kcal.	De 345 Kcal. a 690 Kcal.	De 1265 Kcal. a 1725 Kcal.
Distribución en Gramos	De 58g. a 86g.	De 38g. a 77g.	De 316g. a 431g.

4. Programación de Raciones Alimenticias

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas servicio alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de Raciones Alimenticias "Anexo A-1"; además deberá respetar hábitos y patrones de consumo alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penal LAMPA con una anticipación (15) días hábiles la propuesta programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales acompañado del Formato Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente a Internas, Niños y Personal INPE por el periodo (01) mes el cual deberá estar firmada por el Representante y Nutricionista; una vez revisado y evaluado por la Nutricionista ORAP y/o EP, el Equipo Control Alimentos (Directora, Administrador y Nutricionista) aprobada su ejecución dentro de un plazo (08) días hábiles desde la presentación del expediente al servicio alimentario, transcurrido el cual sin tener respuesta se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

Ración Alimento Preparado Para Interna

Desayuno	Almuerzo	Cena
SEGUNDO (03 semanal) SOPA (02 semanal) LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, 7 CEREALES, API + 02 PANES + HUEVO, QUESO, JAMONADA, PALTA, ACEITUNA (02 semanal)	SEGUNDO (ensalada acorde a la preparación), REFresco O INFUSIÓN, FRUTA Y/O GELATINA.	MAZAMORRA, ARROZ CON LECHE (05 semanal) EMOLIENTE + 02 PANES (02 semanal)

Nota

- En desayuno se brindará leche dos (02) veces por semana como mínimo.
- En almuerzo considerar presa tres (03) veces semana (variado diferentes tipos carne).
- En cena se dará leche una (01) vez por semana.

Ración Alimento Preparado Para Personal INPE

Desayuno	Almuerzo	Cena
SEGUNDO ó SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN Y/O JUGO FRUTA.	SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (acorde al segundo) + FRUTA + REFRESCO (de fruta) O INFUSIÓN.	SEGUNDOS + INFUSIÓN SOPAS + INFUSIÓN

Nota

- El desayuno, la cantidad y frecuencia alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia alimentos para elaborar segundos y sopas de la cena.

Ración Alimento Preparado Para Niños

Desayuno	Refrigerio Mañana	Almuerzo	Refrigerio Tarde	Cena
LECHE CON MACA, AVENA, QUINUA, 7 CEREALES, HARINA HABAS, KIWICHA + 02 PANES CON, HUEVO, QUESO, TORTILLA DE JAMONADA O HOTDOG, CONSERVA PESCADO, CONSERVA POLLO, CAMOTE FRITO, PLATANO FRITO.	MAZAMORRA CON LECHE, PURES, POSTRES, FRUTA, KEKE, YOGURT, GELATINA	SEGUNDOS + ENSALADAS (acorde al segundo) O FRUTA + REFRESCO	TUBERCULOS + QUESO O CARNE + VERDURA COCIDA	SEGUNDOS (5 veces por semana)+ INFUSIÓN SOPAS (2 veces por semana).

- Considerar papillas, estrujados, picado y de fácil masticación de acuerdo a la edad y requerimiento del niño y lineamientos del MINSA.
- Agua hervida un litro para el desayuno y cena.

CUADRO N° 01

Frecuencia y Cantidad Alimentos Principales a Consumir por las Internas en el EP. Lampa

Tiempo Comida	Alimentos a Considerar	Frecuencia Consumo	Cantidad Mínima Diario (cc/g)
Desayuno	PAN(45 g. CADA UNIDAD)	2 UNIDAD PAN DIARIO	90 g.
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA DE VACA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	25 cc
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA, MORTADELA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO Y FRITO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CONSERVA DE POLLO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
Almuerzo	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	CARNE MOLIDA RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g.
	POLLO SIN HUESO (PICADILLO, MILANESA)	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	CARNERO, PAVITA, GALLINA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO (PATAS PARA ZARZA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, PATAS Y PULMÓN)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA POLLO (HIGADO, MOLLEJA, PATAS Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	HUEVO GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 g.
	TRIGO, QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	2 VECES POR SEMANA	80 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, CHUÑO, MORAYA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO, CHUÑO, MORAYA (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	CHUÑO NEGRO Y/O BLANCO (ACOMPAÑANTE)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CHUÑO NEGRO Y BLANCO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	FRUTAS	DIARIO	150 g.
	VERDURAS (VARIADO)	DIARIO	30 g.
Cena	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	POLLO SIN HUESO (PICADILLO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA RES (MONDONGO, PATAS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA POLLO (HIGADO, MOLLEJA, PATAS Y CORAZÓN)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS CHUÑO, MORAYA (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS SI FUERA LA OPCIÓN)	2 VECES POR SEMANA	40 g.

	PAN (DOS UNIDADES DE 45 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	90 g.
Otros	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

Nota

- o 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 y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
 - o Para interna femenina, el VCT será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
 - o Queda completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.
- Para la opción sopas y segundos para el desayuno utilizar la misma dosificación de la cena.

Frecuencia y Cantidad Alimentos Principales a Consumir por Niños del Establecimiento Penal Lampa

Nota

- La relación menús propuesto por el contratista para su aprobación incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
 - Para niños, la cantidad alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.
 - Previa evaluación de alimentos alérgenos para niños menores de un año (embutidos, cítricos, clara de huevo, chocolate, alimentos procesados, etc.)
 - Considerar el líquido de dilución de la leche evaporada de los menores tres años de acuerdo a la capacidad gástrica.
 - Para la sangrecita, se considera que debe cumplir con el rotulado correspondiente.
- Queda completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

CUADRO N° 03

Frecuencia y Cantidad Alimentos Principales a Consumir por el Personal INPE en el EP. Lampa

Tiempo Comida	Alimentos a Considerar	Frecuencia Consumo	Cantidad Mínima Diario (cc/g)
Desayuno	PAN (45g. CADA UNIDAD)	2 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	FLUIDA VACA Ó		250 cc
	LECHE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	25 cc
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 HARINAS, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO Y FRITO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CONSERVA DE POLLO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLÁTANO O CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
Almuerzo	SOPA O ENTRADA		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 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	40 g.
	CONSERVA DE POLLO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, CHUÑO, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	SEGUNDO		
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g.
	POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	CARNERO Ó PAVITA, GALLINA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO (PATAS PARA ZARZA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	MENUDENCIA DE RES (PANZA Y PATAS)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 g.
	TRIGO ó QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS ESPAGUETI	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	2 VECES POR SEMANA	80 g.
	PAPA, YUCA Ó CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE , OLLUCO, MORAYA , CHUÑO, PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	FRUTAS	DIARIO	150 g.
	VERDURAS (VARIADO)	DIARIO	30 g.
Cena	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, PATAS, PULMON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.
	TRIGO ó QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS ESPAGUETI	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA ,YUCA Ó CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA , YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, CHUÑO, PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.
	VERDURAS (VARIADO)	DIARIO	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS, MORAYA, CHUÑO (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.

	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRA)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
	PAN (DOS UNIDADES DE 45 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	90 g.
Otros	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENÚ	

Nota

- o La relación de menús propuesto por el contratista para su aprobación incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- o Para Personal INPE FEMENINO, el VCT será adecuado en función al consumo carbohidrato y/o lípido.
- o Queda prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

Formato A

Dosificación, Composición y Valor Calórico Total del Menú Referencial para Internas del EP. Lampa								
	Peso Bruto	Proteínas	Grasas	Carb.	Kilocalorías con Nutrientes			Total KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	Prot	Grasas	Carb.	
Desayuno	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					VC. Desayuno			0.0
					% Dist. Desayuno			0.0
Almuerzo	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					VC. Almuerzo			0.0
					% Dist. Almuerzo			0.0
Cena	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					VC. Cena			0.0
					% Dist. Cena			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0.0	0.0	0.0				
					VCT. Menú			0.0

Contratista

Nombre y Firma Nutricionista habilitado
CNP N°

Nota

1. La presente relación deberá ser firmada por una Profesional Nutricionista Colegiada y Habilitada por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
2. Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, dosificación, composición y valor calórico total de los menús propuestos para el mes a efectos de ser sometida a su aprobación del Equipo Control Alimentos.
3. Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
4. NO se podrá utilizar ingredientes que no esten en el presente formato.

Formato B

Dosificación, Composición y Valor Calórico Total del Menú Referencial Para Niños de 06 Meses a 03 Años en el Establecimiento Penal Lampa

	Peso Bruto	Proteínas	Grasas	Carb.	Kilocalorías con Nutrientes			Total KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	Prot	Grasas	Carb.	
Desayuno	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					VC. Desayuno			0.0
					% Dist. Desayuno			0.0
Media Mañana	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					VC. Media Mañana			0.0
					% Dist. Media Mañana			0.0
Almuerzo	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					VC. Almuerzo			0.0
					% Dist. Almuerzo			0.0
Media Tarde	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V C. Media Tarde			0.0
					% Dist. Media Tarde			0.0
Cena	Descripción							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					VC. Cena			0.0
					% Dist. Cena			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0.0	0.0	0.0				
						VCT. Menú		0.0

Contratista

Nombre y Firma Nutricionista habilitado
CNP N°

Nota

1. La presente relación deberá ser firmada por una Profesional Nutricionista Colegiada y Habilitada por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
2. Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, dosificación, composición y valor calórico total de los menús propuestos para el mes a efectos de ser sometida a su aprobación del Equipo Control Alimentos.
3. Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
4. NO se podrá utilizar ingredientes que no esten en el presente formato.

Formato C

Dosificación, Composición y Valor Calórico Total del Menú Referencial Para Personal INPE del Establecimiento Penal Lampa

	Peso Bruto	Proteínas	Grasas	Carb.	Kilocalorías con Nutrientes			Total KCAL	
	(g)	(g)	(g)	(g)	Proteínas	Grasas	Carb.		
Desayuno	Descripción								
	0	0	0	0	0	0	0	0	
	0	0	0	0	0	0	0	0	
	0	0	0	0	0	0	0	0	
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					VC. Desayuno			0.0	
					% Dist. Desayuno			0.0	
Almuerzo	Descripción								
	0	0	0	0	0	0	0	0	
	0	0	0	0	0	0	0	0	
	0	0	0	0	0	0	0	0	
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					VC. Almuerzo			0.0	
					% Dist. Almuerzo			0.0	
Cena	Descripción								
	0	0	0	0	0	0	0	0	
	0	0	0	0	0	0	0	0	
	0	0	0	0	0	0	0	0	
Sub Total	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					VC. Cena			0.0	
					% Dist. Cena			0.0	
	VCT (Gr.)	0.0	0.0	0.0					
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0					
	VCT (%)	0.0	0.0	0.0					
						VCT. Menú			0.0

Contratista

Nombre y Firma Nutricionista habilitado
CNP N°

Nota

1. La presente relación deberá ser firmada por una Profesional Nutricionista Colegiada y Habilitada por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
2. Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, dosificación, composición y valor calórico total de los menús propuestos para el mes a efectos de ser sometida a su aprobación del Equipo Control Alimentos.
3. Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
4. NO se podrá utilizar ingredientes que no esten en el presente formato.

**TERMINOS DE REFERENCIA Y CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
PARA INTERNOS Y PERSONAL INPE DEL E.P. PUNO DE LA ORA PUNO**

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el “Servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Puno de la ORA Puno”.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene como finalidad pública; brindar una alimentación balanceada para preservar la salud y bienestar físico de la población penal y personal INPE; como parte de su tratamiento para su reeducación, rehabilitación y reinserción a la sociedad.

3. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según se detalla *en el siguiente cuadro:

EE.PP	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	RACION DIARIA	N° DE DIAS	CANTIDAD ANUAL
PUNO	Internos	Ración	790	365	288,350
	Personal de Seg. 24 x 48 Hrs.	Ración	47	365	17,155
	Personal de Salud 24 x 48 Hrs.	Ración	02	365	730

4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Puno.	Carretera a Tiquillaca Km 4.5 (Ex Yanamayo)

5. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del “Servicio de alimentación para los internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Puno de la ORA Puno”, son:

- 5.1 Internos y personal INPE beneficiados con el consumo de una alimentación adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.2 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), internos con enfermedades crónicas degenerativas, síndrome metabólico, post operados y demás, beneficiados con el consumo de una ración adecuada a sus requerimientos en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de las raciones alimenticias aptos para consumo humano que cumplen con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”; Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola”; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM “Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva”; CAC/RCP N° 39 (1993) “Código de 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.

6 FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

La supervisión, evaluación y control del “Servicio de alimentación para los internos y personal INPE del Establecimientos Penitenciarios de Puno de la ORA Puno”, se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecido en las Bases administrativas integradas requerido por la Oficina Regional Altiplano Puno del Instituto Nacional Penitenciario y estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista, quienes son responsables de dar la conformidad del servicio.

6.1 El personal del Contratista estará sujeto al control y supervisión en el Establecimiento Penitenciario, para tal efecto registraran su ingreso y/o egreso en el Sistema biométrico de Control de Visita de Puerta Principal del penal (por disposición superior), de presentarse inconvenientes para su registro por causas imputables a la entidad deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal y comunicar por escrito al Equipo de control para su conocimiento en el plazo máximo de 02 días hábiles de suscitado el hecho .

El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del Contratista, será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control, el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en las bases integradas y en sus Numerales 7.13, 7.14, 7.15 y 7.20

El jefe de División de seguridad del penal es responsable de proporcionar el reporte de ingreso y/o egreso del Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del personal externo a cargo del contratista; reporte que puede ser solicitado por el equipo de control del penal mensualmente o cuando lo soliciten.

6.2 Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- b. Aprobará los menús para el mes, propuesto por el Contratista.
- c. Proporcionará, a través del Administrador, la programación de menús dietas especiales como los cuadros de dosificación aprobados.
- d. Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina.
- e. Verificará que diariamente se emplee la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
- f. Dar conformidad al servicio prestado.
- g. Implementación y Supervisión del cumplimiento de Plan de Vigilancia de Prevención de Salud y control (sujeto a Normatividad de Ministerio de Salud de Caso de rebrote de pandemias y/o epidemias).

6.3 Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

Sobre los alimentos:

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N.º 01, N.º 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, precitadas en el numeral (5.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos(as) y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios perecible y no perecible aptos para el consumo humano, envases y transporte adecuado al producto que evite la contaminación de los alimentos.

Sobre local, material, equipos y otros

- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos en buen estado de conservación.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, conservador, refrigerador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- ✓ Que el contratista realice trimestral y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.
- ✓ Implementación y equipamiento de 01 extintor de 12 kg tipo PQS-ABC para cocina POPE, y 01 extintor de 06 kg tipo PQS-ABC para cocina del personal de seguridad.

- ✓ Equipamiento de 01 botiquín completo en cantidad suficiente para atención de primeros auxilios de los internos y personal externo.

Sobre el personal

- ✓ Nutricionista con respectivo uniforme obligatorio para laborar en un Servicio Alimentario (planta de producción), chaqueta, pantalón, zapatos planta de goma, gorro, cofia y redecilla en caso de mujeres, barbijo y guantes para manipular los alimentos.
- ✓ El personal que prepara alimentos (manipuladores de alimentos) utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, pañoleta, redecilla, mandil, botas de jebes (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- ✓ Que el cocinero o chef, propuesto por el contratista, así como los internos cocineros y todos los manipuladores de alimentos cuenten con carné sanitario actualizado a la fecha de la supervisión.
- ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias, en el caso de damas el cabello recogido y en el caso de varones el cabello corto, barba rasurada, así como uniformes limpios, sin alhajas, relojes, etc.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario e indumentaria apropiada para permanecer dentro de las instalaciones que evite la contaminación de los alimentos (chaqueta, gorro y barbijo).
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la ORAP y que forman parte de los expedientes de los internos cocineros, cocinero o chef, supervisor, representante y Nutricionista.
- ✓ Deberá presentar su descarte covid-19 del personal de cocina externa en forma mensual. (en caso de rebrote)

Protocolo de prevención del Covid – 19

El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por el COVID19, de acuerdo a los lineamientos establecidos en la Resolución Ministerial N° 448-2020-minsa. En cumplimiento a ello, para la suscripción de contrato, deberá acreditar estar inscrito en el sistema integrado para COVID19 (SISCOVID EMPRESAS). En caso no se encuentre registrado, deberá presentar el plan para la vigilancia, prevención y control del COVID19 en el Trabajo” adaptado a las condiciones en que se desarrolla en servicio en el Establecimiento Penitenciario.

En caso de consorcio, solo deberá presentar y cumplir con el registro en el SISCOVID empresas o “Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID19 en el Trabajo” debidamente aprobados aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio a ejecutar el objeto de la convocatoria.

6.4 El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos o funcionario a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo de los contratos de servicio, por ningún motivo será restringido a la actividad por alguno de sus dependientes. Como también debe realizar el acompañamiento a la actividad de supervisión ya sea Representante, Nutricionista y/o Chef quien se encuentre en el Servicio Alimentario.

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

TIEMPOS DE COMIDA	INTERNOS	PERSONAL INPE
DESAYUNO	Inicio 07:00 y termina 07:45 horas.	Inicia 08: 00 y termina 09:15 horas.
ALMUERZO	Inicia 12:30 y termina 13:45 horas.	Inicia 12:30 y termina 14:00 horas.
CENA	Inicia 16:30 y termina 17:00 horas.	Inicia 17:15 y termina 18:30 horas.

Un minuto después del horario de inicio o un minuto después de término, automáticamente se aplicará penalidad, se debe respetar lo especificado.

- 6.6 El director general, Administrador, jefe de Equipo de Logística, Nutricionista de la ORAP y otros funcionarios autorizados efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, informando de estos en el parte diario.
- 6.7 El presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.
- 6.8 Se deben tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 010-2008 Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista.

7. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

- 7.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.
- 7.2 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. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas".
- 7.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas.
- 7.5 El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 02 para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 7.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones de los Establecimientos Penitenciarios de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- 7.7 El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes, utensilios en buen estado de conservación necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones.
- 7.8 Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

Las carnes de res pollo, cerdo y otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso.

Para el personal de seguridad se deberá brindar productos cárnicos y menudos fresco y para la POPE puede ser productos cárnicos y menudos frescos, así como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno, **almuerzo** como de la cena), para los productos acuícolas no deberá pasar mayor a seis (06) meses de congelado, el pollo y aves en general no mayor a seis (06) meses de congelación (se verificará por las fechas de producción y características organolépticas).

El pescado no deberá pasar mayor a seis (06) meses de congelado y será apto para el consumo humano y se regirán según lo establecido en el D.S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas".

Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el art. 117 del D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

- 7.9 Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.10 En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor a veinticuatro (24) horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo antes del inicio de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada al Administrador del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por la nutricionista.
- 7.11 La Oficina Regional Altiplano Puno, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente S/ 1,500.00 soles, el que será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.
- 7.12 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Altiplano Puno, por concepto de utilización de energía eléctrica la suma de S/ 0.13 por ración y por consumo de agua por ración la suma de S/ 0.05 Soles. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Altiplano Puno por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones. para lo cual la Entidad entregará al contratista un RECIBO DE INGRESOS emitido por el Área de Tesorerías de la Sede Regional.
- 7.13 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un **profesional Nutricionista** habilitado, Titulado, colegiado y habilitado se acreditarán para el inicio efectivo del servicio. Experiencia mínima de dos (02) años como Nutricionista (contabilizada a partir de su colegiatura como Nutricionista); en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación y/o manipulación de alimentos en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, otros). Tal experiencia se acreditara 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 (sujeto a comprobación). La permanencia del tiempo completo del profesional en nutricionista deberá ser dentro del tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. Dentro del rango de 07:00 – 7:30 a.m. hora el ingreso y la salida de 16:00 – 16:30 p.m. horas. Un minuto después del ingreso indicado, automáticamente se aplicará penalidad o no cumplir el horario completo también sujeto a penalidad. El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral.
- 7.14 El Contratista deberá contar con un **cocinero o chef**, con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), Título o Diploma a nombre de la nación de chef o cocinero expedido por Institución Educativa (Institutos, Universidades o CEPTR) reconocido por el Ministerio de Educación. La experiencia laboral mínima será de dos (02) años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado); en servicios de alimentación o similares (**experiencia como cocinero o chef ya sea en entidades públicas y privadas**) sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar 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. Además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero), durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 06:00 a 07:00 a.m. horas como máximo y la salida de 15:00 – 16:00 p.m. El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente.
- 7.15 El Contratista deberá contar con ayudantes de cocina, con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús) y manipulación de alimentos. La experiencia laboral mínima será

de uno (01) años; en servicios de alimentación o similares (experiencia como cocinero y/o ayudantes de cocina ya sea en entidades públicas y privadas) sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. Además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. Los Ayudantes de cocina cumplirán funciones que corresponda durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El ingreso de los ayudantes de cocina debe realizarse en un rango de 06:00 a 06:30 a.m. horas como máximo y la salida de 15:00 – 16:00 p.m. turno mañana y de 10:30 am a 11:00 a.m. ingreso y 19:30 a 20:00 p.m. turno tarde. Un minuto después del ingreso indicado, automáticamente se aplicará penalidad o no cumplir el horario completo también sujeto a penalidad. Los ayudantes de cocina serán reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) ayudante de cocina de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente, previa aprobación del Jefe del Equipo de Logística de la ORAP. Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo que determine la RMV vigente. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Altiplano Puno INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que realicen durante la ejecución del contrato. La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internos evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga. a su vez será evaluado trimestralmente al respecto, cumplimiento de sus funciones y habilidades en el Servicio Alimentario. Cuando el personal del contratista por diagnóstico COVID 19; debidamente sustentado no asistan a laborar; se le otorgara un plazo de 03 días para que presente el personal de reemplazo a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación. El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Personal de todo el personal que labora.

7.16 Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:

- ✓ Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
- ✓ Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando la ORAP lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la evaluación bromatológica (verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada) y a la evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- ✓ La ración alimenticia a suministrarse, estará descrita 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, B y C).

7.17 Certificación de Inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- ✓ Las carnes de res, pollo, cerdo, etc. aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA, el equipo control de alimentos y supervisor de alimentos de la ORAP solicitará al contratista la guía de

- remisión correspondiente cada vez que los alimentos ingresen al Establecimiento Penitenciario.
- ✓ El pescado será apto para consumo humano y se registrarán según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
 - ✓ Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
 - ✓ Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.18 El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario facilitados por la Oficina Regional Altiplano Puno, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
- 7.19 El contratista deberá prever durante la ejecución del contrato que su personal de cocina tenga, indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (chaqueta, pantalón, mandil impermeable, botas, barbijo, guantes, redecillas (mujeres), gorros y cofia de acuerdo a la función que realiza) este uniforme deberá ser cambiado cada vez que sea necesario y/o se encuentre en mal estado de conservación (cada 6 meses).
- 7.20 El contratista comunicará por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario **la designación de un Representante** el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos (mínimo 40 horas de capacitación). El Representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del penal un mínimo de cinco (05) horas diarias de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 07:30 horas. Un minuto después del ingreso indicado, automáticamente se aplicará penalidad o no cumplir el horario completo también sujeto a penalidad.
- Son funciones del representante del contratista:
- a) Fumigar desratizar y eliminación de vectores cada dos meses o cada vez que se requiera los ambientes y áreas anexas cedidos por el INPE en coordinación con el equipo control del Establecimiento Penitenciario (en horarios que no se prepara los alimentos). El costo será asumido por el contratista. (debiendo comunicar posterior a la actividad de forma documentada)
 - b) Hacer cumplir, que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
 - c) Coordinar con el Administrador del Establecimiento Penitenciario la expedición de los carnets sanitarios y descarte del Covid – 19 (inicio de la ejecución contractual) de los internos cocineros por la autoridad competente, al inicio del servicio y por sospecha de enfermedad.
 - d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas de salubridad y mantenimiento.
 - e) Mantener los equipos, cámaras frigoríficas, 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. Considerando el Plan de residuos sólidos.
 - g) Verificar y garantizar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
 - h) Controlar y organizar al personal a su cargo sobre la permanencia, desempeño y días de descanso.
 - i) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.
- 7.21 El contratista presentará al momento de iniciar el contrato, por escrito la relación nominal y numérica del personal externo que laborará en la cocina del personal de seguridad como los días y el horario de trabajo, también de los internos cocineros, los mismos que según evaluación del consejo técnico Penitenciario (internos), podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; a su vez será evaluado trimestralmente por el Equipo Control de Alimentos sobre el respecto al cumplimiento de sus funciones y habilidades en el Servicio Alimentario; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan

por remuneraciones mediante una entidad bancaria. La ORAP, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

- 7.22 El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros, deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia del carnet sanitario, copia de descarte de Covid-19, copia de certificados de capacitación y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El expediente del nutricionista, cocinero o chef y el supervisor o representante contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, declaración jurada de Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), constancias, contrato y/o certificados de experiencia laboral, copia del carnet sanitario y copia de descarte de Covid-19. El expediente de los trabajadores para cocina de personal (externo) ayudantes y personal de limpieza, presentara un file simple donde conste su experiencia de trabajo, Copia del Documento Nacional de Identidad, declaración jurada de Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del carnet sanitario copia de descarte de Covid-19. El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.
- 7.23 El contratista solicitara por conducto regular al Administrador del Establecimiento Penitenciario el número de internos que se requiere para el servicio, el mismo que está establecido en base al total de población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero y limpieza; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 7.24 El servicio de alimentación para internos (as) y personal del INPE de los Establecimientos Penitenciarios 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.
- 7.25 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas por reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados internos(as): desayuno: 07:00 a 07:45 horas, almuerzo: 12:30 horas a 13:45 horas, cena: 16:30 a 17:00 horas y personal INPE: desayuno: 08:00 a 09:15 horas, almuerzo 12:30 a 14:00 horas y cena : 17:15 a 18:30 horas y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados, según informe correspondiente, la ORAP, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el art 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual bastará con el informe del personal penitenciario encargado de la supervisión.
- 7.26 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, respeto y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna o incite a internos a realizar actos de disminución de cantidades de los ingredientes o insumos de los alimentos para la preparación de las raciones de alimentos, serán separados los internos por parte de la administración de forma automática previo informe y cuya responsabilidad la asume solidariamente. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario, (de comprobarse la responsabilidad se aplicará la penalidad correspondiente y si persiste las faltas deberá ser reemplazado y no podrá laborar en otro penal de la jurisdicción).
- 7.27 De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista, el director, Administrador o jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigente. Posterior a esto se le brindara dos días para reemplazar al personal que cometió la falta, en caso se negara se procederá a la resolución automática del contrato.
- 7.28 El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos, cargo, documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario y horarios de trabajo.
- 7.29 Para el transporte de las carnes congeladas (pecado, pollo y res y demás) el proveedor tendrá que transportarlo en un carro frigorífico debidamente acreditado conforme las normas de sanidad certificado por DIGESA o SENASA, por ningún motivo se cortara la cadena de frio. Para las cantidades menores a 20 kg. Se deberá transportar en coolers con hielo.

- 7.30 Bajo ninguna circunstancia, en la preparación y distribución de alimentos para el personal del INPE se permitirá la participación de internos y deben ser preparados en ambientes separados por medidas de seguridad.
- 7.31 Bajo ninguna circunstancia, el almacenero para cocina externa e interna podrá ser un interno.

8. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (nutricionista, cocinero o chef, ayudantes de cocina y supervisor o representante), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado (el título se acreditará para la firma del contrato, la colegiatura y habilidad de los profesionales se acreditarán, para el inicio efectivo del servicio debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio). • Experiencia mínima de dos (02) años como Nutricionista (se contabilizada a partir de su colegiatura como Nutricionista); en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación y/o manipulación de alimentos en entidades públicas o privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, otros). Tal experiencia se acreditará 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. así mismo deberá contar cursos de capacitación en los últimos dos 02 años en temas (i) de Manipulación, higiene y conservación de alimentos, (ii) buena prácticas de almacenamiento, y (iii) Sistemas de gestión de alimentos, calidad e inocuidad de alimentos, HACCP, cada capacitación deberá tener mínimo 25 horas o más). • Carnet Sanitario. • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Supervisor Representante	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de dos (02) años, en la supervisión y control del servicio de alimentación brindada a los comedores y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato 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. • Capacitación en los últimos dos 02 años en temas de: (i) Higiene, manipulación y conservación de alimentos, y (ii) Buenas Prácticas de Almacenamiento, cada capacitación deberá tener un mínimo de 16 horas o más • Carnet Sanitario • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Chef o Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> • Título a Nombre de la Nación de chef, cocinero o maestro cocinero expedido por institución educativa (Institutos, Universidades o CETPRO) reconocido por Ministerio de Educación. - La experiencia laboral mínima será de dos (02) años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado); en servicios de alimentación o similares (experiencia como cocinero o chef ya sea en entidades públicas y privadas) sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. - Deber tener capacitación de 20 horas en temas de (i) higiene, manipulación y (ii) conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero), durante el tiempo que

	<p>demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnet Sanitario • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Internos será previamente seleccionados y aprobados por acta de Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal INPE-ORA-Puno. • Para el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario.
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Internos será previamente seleccionados y aprobados por acta de Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal INPE-ORA-Puno. • Para el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario.

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA EL E.P. PUNO:

Personal EE.PP. Puno	**Personal de Seguridad	POPE
*Nutricionista	01	
*Representante	01	
Chef y/o cocinero	01	
Ayudante de cocina	03	09
Personal de Limpieza	01	01

* Un Nutricionista Chef y Representante (de preferencia varón), para el servicio alimentario. Deben ser reemplazados en caso de descansos físicos, médicos, vacaciones y otros.

** La cantidad de personas de ayudantes de cocina y limpieza no incluye en personal de reemplazo por descansos físicos, médicos, vacaciones u otros.

- El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Altiplano. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda personal que se asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.
- El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.

9. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación Bimestral en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos dirigido al cocinero o Chef, Supervisor o Representante, ayudantes de cocina, personal de limpieza e internos cocineros. Esta capacitación podrá ser realizada por su Nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma bimestral, con una duración mínima de 4 horas; en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.

El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del penal para su inclusión en el expediente del personal, así mismo deberá remitir el informe correspondiente a la actividad.

10. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

A la ORAP no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o Chef, supervisor, e internos cocineros o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica, análisis bromatológico y microbiológico, de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL. Esto cuando se presuma cuando las carnes y demás alimentos se encuentren en mal estado.

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. antes de **QUINCE (15) DÍAS HÁBILES** antes de inicio del mes, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales firmado por director y Administrador, una vez evaluado y aprobado por la Nutricionista Regional y/o del E.P. acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos(as) y personal INPE por el periodo de (01) mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo control de Alimentos (director, Administrador, Nutricionista) dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días hábiles para subsanar. 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 la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario.

11. ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE.

El contratista presentará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos (as) y personal del INPE, sin costo alguno para el INPE, en las siguientes fechas del año:

PARA INTERNOS (AS): (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 350 KILOCALORIAS) pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca y/o cevichada.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día del padre	Tercer domingo de junio
Día de la readaptación social del interno	16 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	01 de Enero

PARA PERSONAL INPE: (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 400 KILOCALORIAS) pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca y/o cevichada.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día del servidor Penitenciario	12 de febrero
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del Padre	Tercer domingo de junio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El contratista remitirá al Director del E.P. la relación de adicionales a brindar al personal INPE, suscrita por el Profesional Nutricionista conjuntamente con la programación mensual que corresponde al mes festivo para su aprobación por el equipo de Control de Alimentos de cada Establecimiento Penitenciario.

Así mismo, dichos adicionales se brindarán en función al número del personal INPE del día festivo según corresponda.

12. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

Los pagos se efectuarán en forma quincenal, previa conformidad del servicio (art. 171 el Reglamento de la Ley de Contrataciones). Se tendrá en cuenta los documentos siguientes:

- Orden de Servicio emitida por el Área encargado de las Contrataciones de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.

- La Conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos(as), niños y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Equipo control de alimentos) y el representante del contratista, quienes son responsables de su recepción (Formato F).
- Copia del acta de supervisión realizadas durante el mes si es que hubiera penalidad.
- Copia de Partes diario o cuadros de resumen de ingresos y egresos de la Pope mensual.
- Planilla de Control Laboral (emitido por el Área de Trabajo del Penal), adjuntando los emitidos por una entidad bancaria tales como voucher, extracto bancario, reporte de transferencia virtual y/o otros autorizados por la (sbs) para pago a internos de una entidad bancaria (Remitido por parte de la empresa concesionaria al Administrador del penal).
- Excepcionalmente podrá pagarse en efectivo, cuando el trámite para aperturar la cuenta del interno se encuentre en proceso.

13. PENALIDADES

Las Penalidades se aplicarán acorde al Artículo 161 °, 162° y 163° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmada por el director o su representante, el Administrador o quien haga sus veces, por el profesional en Nutrición de ser el caso, además del representante o personal encargado del contratista (Nutricionista, cocinero o representante). La no suscripción de parte del contratista no invalidará el acto realizado.

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos, no exime que no sea el mismo día o se firme terminando el día.

14. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

- a. En caso de que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús, o no efectúe las correcciones a los Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará por cada día de retraso, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times VTD \times H \\ P &: \text{Penalidad.} \\ VTD &: \text{Valor total diario.} \\ H &: \text{Días de retraso.} \end{aligned}$$

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

- b. En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.5 del **ANEXO "A"**, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.1 \times VTD \times H \\ P &: \text{Penalidad.} \\ VTD &: \text{Valor total diario.} \\ H &: \text{Horas de retraso.} \end{aligned}$$

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

- c. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según

función que realice), la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 02% 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:

$$\begin{aligned} P &= 0.02 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad.} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- d. En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados, adulterados, contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento y/o no cuenten con registro sanitario y/o número de lote para el consumo humano, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.2 \times \text{VTD} \times n \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \\ n &: \text{número de días} \end{aligned}$$

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

Para determinar si una carne está descompuesta o los insumos adulterados o falsificados, deberá ser corroborada con el resultado de un análisis microbiológico, bromatológico según corresponda el caso.

- e. Por tener menaje, vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% 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 con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \times n \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \\ n &: \text{número de días} \end{aligned}$$

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

- f. Por tener 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 y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.1 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- g. En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, es decir por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- h. Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% 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:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- i. Por tener desechos y residuos sólidos y líquidos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% 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:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- j. Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro N° 01 y 02 del Anexo A-1, de la propuesta presentada, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.1 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

Cuando el faltante sea menor al 5% del total del insumo a utilizar en el día, se hará constar en actas y se obligará que en el día se adicione al menú.

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

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

- k. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no cuente con sus carnets de salud, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% 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 con la siguiente fórmula.

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad.} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- l. Por no contar con el personal destinado según el numeral 7.13, 7.14, 7.15 y 7.20, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

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

$$\begin{aligned} P &= 0.1 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- n. En el caso que el personal del contratista 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, se 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:

$$\text{Penalidad} = (25\% \text{ valor a facturar del día del Establecimiento penitenciario})$$

La penalidad para 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.

- o. Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador del Establecimiento Penitenciario, La Oficina Regional Altiplano 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:

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

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

- p. Cuando los ayudantes de cocina realizan simultáneamente labores de limpieza o que el personal de limpieza autorizado realice simultáneamente labores de ayudantes de cocina, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- q. Cuando el Representante, Nutricionista y/o Chef se nieguen a firmar las actas de supervisión debidamente justificadas con todas las evidencias y constatadas por los mismos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- r. Cuando el almacén este a cargo de un interno, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- s. Cuando el personal de cocina externa (Chef, ayudantes de cocina), traten de ingresar o saquen insumos crudos o cocidos del servicio alimentario del Establecimiento Penitenciario la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente del 03%, del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.03 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- t. Cuando el personal clave llegue después de la hora de ingreso indicada, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente del 01% de 01 a 10 minutos a más de retraso, del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total hora.

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

NOTA:

- Ñ Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, Administrador y/o Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del Contratista; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente si el representante del contratista no estuviere o se negara a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los representantes del equipo control por parte del Establecimiento Penitenciario.
- Ñ Una vez efectuada la supervisión el acta será suscrita por el (las) persona(s) que intervinieron en la supervisión, se solicitará que el representante de la empresa Contratista suscriba el acta, en caso se niegue a suscribirla, dentro del día, el director o Administrador del Establecimiento Penitenciario cursará al Equipo de Logística de la Oficina Regional dicha acta de supervisión por cualquier medio, incluyéndose el correo electrónico. El Equipo de Logística de la Oficina Regional deberá de comunicar al Contratista al correo electrónico autorizado para notificaciones a efectos de la ejecución contractual o al personal autorizado se tendrá por notificada dicha acta el mismo día de su remisión al correo electrónico del Contratista.
- Ñ Cuando el Representante de la empresa Contratista y/o dependiente suscriba el acta y se entregue una copia en el momento se tendrá por notificada el mismo día.
- Ñ Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la Entidad únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.
- Ñ Las actas no aplicadas el mismo día o firmadas al terminar el día u otra fecha no tienen validez.
- Ñ Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos.

ADELANTOS

No se otorgará

SUBCONTRATACIÓN

No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato.

RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por 01 año de otorgada la conformidad

ANEXO A-1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,500 y 2,000 kilocalorías por día respectivamente. Para personal INPE masculino y femenino, será no menor a 2750 y 2,300 Kilocalorías respectivamente.

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), internos con enfermedades crónicas degenerativas y/o síndrome metabólicos y con enfermedades diversas, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia).

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

INTERNO:

DESAYUNO DEL 15 al 30%	ALMUERZO DEL 40 al 75%	CENA DEL 10 al 30%
VARON: DE 375 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1,000 Kcal. A 1,875 Kcal.	DE 250 Kcal. A 750 Kcal.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 20 al 25%
VARON: DE 550 Kcal. A 962.50 Kcal.	DE 1,100 Kcal. a 1,650 Kcal.	DE 550 Kcal. A 687.50 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. a 1,380 Kcal.	DE 460 Kcal. A 575 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 internos (a) y personal INPE será de la siguiente manera:

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal. A 375 Kcal.	DE 375 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1375 Kcal. A 1875 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 63 g A 94 g.	DE 42 g. A 83 g.	DE 344 g. A 469 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 TOTRAL
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 A – 1"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista **remitirá a la Dirección de los Establecimientos Penitenciarios correspondientes**, con una anticipación de **QUINCE (15) días hábiles**, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales firmadas por Representante y Nutricionista, una vez evaluado y aprobado por la Nutricionista Regional y/o del E.P., acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos(as) y personal INPE por el periodo de (01) mes será debidamente firmado por Director, Administrador y Nutricionista. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del equipo control de alimentos dentro de un plazo de OCHO (08) días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere. Las raciones alimenticias deberán ajustarse a los requerimientos de energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; asimismo se elaborarán en base a los siguientes grupos de alimentos: lácteos y derivados; carnes, vísceras, pescados y huevos; cereales, menestras y tubérculos; frutas y verduras; grasas y azúcares. A continuación se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia:

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, SEMOLA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO, HARINA DE CEBADA + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA, MORTADELA ó HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA, TORTILLA DE VERDURAS, CAMOTE FRITO.</p>	<p>SEGUNDO + FRUTA + REFRESCOS O INFUSION + ENSALADA (acorde al segundo).</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION (03 semanal)</p> <p>SOPAS (02 semanal)</p> <p>INFUSION + 02 PANES (01 semanal)</p> <p>EMOLIENTE + 02 PANES (01 semanal)</p>

NOTA:

- En desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana (por ningún motivo será un solo producto cárnico los tres días de presa (Res/cerdo, Pollo y Pescado), solo casos fortuito será evaluado)
- Para el almuerzo 6 segundos y 1 sopa por semana
- En cena se podrá adecuar a la realidad de cada establecimiento Penal.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
SEGUNDO ó SOPA + 02 PAN + INFUSION O BEBIBLE O JUGO DE FRUTA Y/O ENSALADA DE FRUTAS	SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (acorde al segundo) + FRUTA Y/O GELATINA + REFRESCO (de fruta) O INFUSION.	SEGUNDOS + INFUSION SOPAS + INFUSION

NOTA:

- El jugo de frutas un vaso para el desayuno, acorde a la distribución porcentual y a las kilocalorías del VCT.
- Lo detallado en el desayuno (infusión, bebible, jugo de frutas y/o ensalada de frutas debe ser variado en la semana)

CUADRO N° 01

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS
INTERNOS (AS) EN E.P. PUNO DE LA ORA PUNO**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MÍNIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA DE VACA (CON CEREAL)	3 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO/CONSERVA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	CAMOTE FRITO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
ALMUERZO	RES SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLOS)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO (PARA PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	CARNE MOLIDA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO (PARA PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	POLLO SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO (PARA PICADILLO)	1 VEZ POR SEMANA	130 g.
	CABRITO, CARNERO, PAVITA, GALLINA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	MENUDENCIA DE CERDO (PATAS, CABEZA PARA ZARZA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, HIGADO Y PULMON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, PATAS, Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	5 VECES POR SEMANA	150 g.
	TRIGO, QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE (SOLA)	3 VECES POR SEMANA	150 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	FRUTAS	DIARIO	150 g.
	CHUÑO NEGRO Y BLANCO (ACOMPAÑANTE)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CHUÑO NEGRO Y BLANCO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	VERDURAS (VARIADO)	DIARIO	30 g.
CENA	RES SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	CARNE MOLIDA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	POLLO SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)	2 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO/CONSERVA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PESCADO PARA SOPA (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, HIGADO Y PULMON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, PATAS Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.
	CHUÑO NEGRO Y/O BLANCO (ACOMPAÑANTE)	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	CHUÑO NEGRO Y BLANCO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g.

	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS SI FUERA LA OPCION)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

Nota:

- o 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 y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- o Para la preparación de desayuno, en cuanto a los insumos y productos para preparación de segundos, se tomará en cuenta las cantidades indicadas en la cena
- o Para interna femenina, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- o Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

CUADRO N° 02

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL
PERSONAL INPE EN LOS E.P. PUNO DE LA ORA PUNO**

ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MÍNIMA Y/O RANGOS (cc/g)
DESAYUNO		
Pan (45 gr. cada unidad)	2 Unidades pan diario	90 g
Leche de vaca o leche evaporada (sola o con café o cocoa)	1 Vez por semana	240 cc 120 cc
Leche Evaporada (Con Cereal)	1 Vez por semana	250 cc
Avena o quinua (con frutas)	2 Vez por semana	250 cc
Soya o maca o habas o Kiwicha	2 Veces por semana	250 cc
Infusiones (Emoliente, Café, Cocoa)	1 Vez por semana	250 cc
Aceituna	1 Vez por semana	60 g.
Queso Fresco (para preparación de segundos)	1 Vez por semana	70 g.
Huevo	1 Vez por semana	60g.
Palta	1 Vez por semana	60 g.
Conserva De Pescado	1 Vez por semana	60 g.
Pollo Pechuga y/o conserva	1 Vez por semana	50 g.
Res Pulpa	1 Vez por semana	50 g.
Pescado	1 Vez por semana	100 g.
Frutas para ensalada	1 vez por semana	200-250 g.
Fruta Entera	1 Vez por semana	180 g.
Fruta para jugo	1 vez por semana	100 g.
Fruta para zumo	Adecuado a la preparación	150 g – 200 g.
Fruta en cereal y/ otro (Avena, Quinua, Soya, Etc.,)	1 vez por semana	30 g.
Frutas Secas	Adecuado a la programación	20-50 g.
Verduras de acuerdo a preparación	Adecuado al menú	30-250 g.
Otros Alimentos No Considerados	Adecuado al menú	Adecuado al VCT
ALMUERZO		
SOPA O ENTRADA		
Pollo fresco	3 Vez por semana	50 g.
Menudencia de pollo fresco (corazón, hígado, molleja)	1 Vez por semana	50 g.
Res sin hueso	3 Vez por semana	40 g.
Res con hueso	1 Vez por semana	60 g.
Conserva pescado	1 Vez por semana	50 g.
Pescado y/o marisco	1 Vez por semana	60 g.
Pescado y/o marisco en ceviche	1 Vez por semana	120 g.
Menudencia de res y cerdo (patas)	1 Vez por semana	120 g.
Choros	1 Vez por semana	90 g
Leche	Adecuado al menú	30 ml
Queso	Adecuado al menú	40 g.
Huevo	Adecuado al menú	55 g.
Menestras variado	Adecuado al menú	30 g.
Fideos, sémola, harinas diversas, arroz, mote, etc.	Adecuado al menú	30 g.
Papa, yuca, camote, olluco, moraya, plátano, de acuerdo a preparación,	Adecuado al menú	40-150 g.
Verduras ensalada total	Adecuado al menú	200-250 g.
Verduras variado de acuerdo a preparación	Adecuado al menú	50-250 g.
Otros alimentos no considerados	Adecuado al menú	Adecuado al VCT
SEGUNDOS O PLATOS DE FONDO		
Res sin hueso (por presa)	1 Vez por semana	120 g.
Res con hueso (por presa)	1 Vez por semana	150 g.
Res molida	1 Vez por semana	120 g.
Pollo fresco con hueso (por presa)	2 Veces por semana	160 g.
Pollo pechuga	1 Vez por semana	100 g.
Huevo de gallina	Adecuado al menú	55 g.
Pavita o gallina (con hueso presado)	1 Vez por semana	160 g.
Cerdo con hueso (por presa)	1 Vez por semana	160 g.
Pescado entero fresco	1 Vez por semana	160 g.
Pescado entero (menestra)	1 Vez por semana	120 g.
Pescado en filete	1 Vez por semana	150 g.
Menudencia de res (patas, mondongo)	1 Vez por semana	160 g.

ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MÍNIMA Y/O RANGOS (cc/g)
Mariscos	1 Vez por semana	200 g.
Arroz	Adecuado al menú	150 g.
Fideos tallarín	Adecuado a la programación	150-180 g.
Menestras (en guisos)	1 Vez por semana	60 g.
Papa o yuca o camote (sola)	Adecuado al menú	120 -150 g.
Papa (en guisos picados)	Adecuado al menú	200 g.
Olluco	Adecuado al menú	150 g.
Frutas (manzana, mandarina, naranja, lima, melocotón, plátano, pepino, sandía, papaya, melón, piña, mango, tuna, etc.)	Diario	160-180 g.
Frutas para refresco	Diario	40 g.
Verduras para ensalada	Adecuado al menú	100 – 200 g.
Verduras preparación diversa	Diario	50 -100 g.
Otros alimentos no considerados	Adecuado al menú	Adecuado al VCT
CENA		
Res sin hueso (en guisos picados)	1 Vez por semana	80-100 g.
Res con hueso	1 Vez por semana	120 g.
Res molida	1 Vez por semana	90 g.
Pollo, gallina fresco con hueso (en guisos picados, sopas, caldo)	2 Veces por semana	100 – 150 g.
Pescado entero o mariscos	1 Vez por semana	130 g.
Menudencia de res (mondongo y patas)	1 Vez por semana	100 g.
Huevo	1 Vez por semana	55 g.
Arroz	Adecuado al menú	90-150 g.
Trigo o quinua (en guisos)	Adecuado a la programación	60 g.
Fideos tallarín para segundo	Adecuado a la programación	120-150 g.
Papa o yuca o camote (solo)	Adecuado al menú	120 g.
Papa (en guisos picados)	Adecuado al menú	100-150 g.
Olluco, zapallo, brócoli, caigua, vainitas, etc. (segundo)	Adecuado al menú	100-150 g.
Verduras	Diario	30 g.
Verduras para ensaladas	Adecuado al menú	100-200 g.
Frutas (manzana, mandarina, naranja, lima, melocotón, plátano, pepino, sandía, papaya, melón, piña, mango, tuna, etc.)	Adecuado al menú	150 g.
Fideos, sémola, arroz, harina arveja, avena, morón, trigo, trigol, chochoca, quinua, harina de habas (para sopas)	Adecuado a la programación	50-80 g.
Otros alimentos no considerados	Adecuado al menú	Adecuado al VCT
OTROS		
Aceite, azúcar, sal, especias, condimentos, otros alimentos no considerados, etc.	Adecuado al menú, respetando cuadro de dosificación	

Nota:

- o La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad y frecuencia de carnicos posible para cada semana y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- o Para la preparación de desayuno, en cuanto a los insumos y productos para preparación de segundos, se tomará en cuenta las cantidades indicadas en la cena
- o Para personal INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- o Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

FORMATO N° A

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNO(a)S DEL
EE.PP. _____
MENU N°.....**

MENÚ N	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V.C. DESAYUNO			0.0
					% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V. C. ALMUERZO			0.0
					% DIST. ALMUERZO			0.0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V. C. CENA			0.0
					% DIST. CENA			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0.0	0.0	0.0				
	V. C. T. MENU							0.0

CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista habilitado
CNP N°

NOTA:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
- Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
- Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL EE.PP.

MENU N°.....

	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V.C. DESAYUNO			0.0
					% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. ALMUERZO			0.0
					% DIST. ALMUERZO			0.0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. CENA			0.0
					% DIST. CENA			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0	0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0	0	0				
					V. C. T. MENU			0.0

CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista habilitado
CNP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
2. Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
3. Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
4. Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato

**TERMINOS DE REFERENCIA Y CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
PARA INTERNOS Y PERSONAL INPE DEL E.P. CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO**

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el “Servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Challapalca de la ORA Puno”.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene como finalidad pública; brindar una alimentación balanceada para preservar la salud y bienestar físico de la población penal y personal INPE; como parte de su tratamiento para su reeducación, rehabilitación y reinserción a la sociedad.

3. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según se detalla *en el siguiente cuadro:

EE.PP	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	RACION DIARIA	N° DE DIAS	CANTIDAD ANUAL
CHALLAPALCA	Internos	Ración	220	365	80,300
	Personal de Seguridad 24 x 48 Hrs.	Ración	90	365	32,850
	Personal de Salud 24 x 48 Hrs.	Ración	08	365	2,920

4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Challapalca.	E.P. Fuerte Inclán Tarata - Tacna

5. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del “Servicio de alimentación para los internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Challapalca de la ORA Puno”, son:

- 5.1 Internos y personal INPE beneficiados con el consumo de una alimentación adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.2 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), internos con enfermedades crónicas degenerativas, síndrome metabólico, post operados y demás, beneficiados con el consumo de una ración adecuada a sus requerimientos en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de las raciones alimenticias aptos para consumo humano que cumplen con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”; Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola”; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM “Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva”; CAC/RCP N° 39 (1993) “Código de 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.

6. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

La supervisión, evaluación y control del “Servicio de alimentación para los internos y personal INPE del Establecimientos Penitenciarios de Challapalca de la ORA Puno”, se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecido en las Bases administrativas integradas requerido por la Oficina Regional Altiplano Puno del Instituto Nacional Penitenciario y estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista, quienes son responsables de dar la conformidad del servicio.

- 6.1 El personal del Contratista estará sujeto al control y supervisión en el Establecimiento Penitenciario, para tal efecto registraran su ingreso y/o egreso en el Sistema biométrico de Control de Visita de Puerta Principal del penal (por disposición superior), de presentarse inconvenientes para su registro por causas imputables a la entidad deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal y comunicar por escrito al Equipo de control para su conocimiento en el plazo máximo de 02 días hábiles de suscitado el hecho .

El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del Contratista, será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control, el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en las bases integradas y en sus Numerales 7.13, 7.14, 7.15 y 7.20

El jefe de División de seguridad del penal es responsable de proporcionar el reporte de ingreso y/o egreso del Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del personal externo a cargo del contratista; reporte que puede ser solicitado por el equipo de control del penal mensualmente o cuando lo soliciten.

- 6.2 Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- a. Aprobará los menús para el mes, propuesto por el Contratista.
- b. Proporcionará, a través del Administrador, la programación de menús dietas especiales como los cuadros de dosificación aprobados.
- c. Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina.
- d. Verificará que diariamente se emplee la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
- e. Dar conformidad al servicio prestado.
- f. Implementación y Supervisión del cumplimiento de Plan de Vigilancia de Prevención de Salud y control (sujeto a Normatividad de Ministerio de Salud de Caso de rebrote de pandemias y/o epidemias).

- 6.3 Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

Sobre los alimentos:

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N.º 01, N.º 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, precisadas en el numeral (5.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos(as) y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios perecible y no perecible aptos para el consumo humano, envases y transporte adecuado al producto que evite la contaminación de los alimentos.

Sobre local, material, equipos y otros

- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos en buen estado de conservación.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, conservador, refrigerador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.

- ✓ Que el contratista realice trimestral y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.
- ✓ Implementación y equipamiento de 01 extintor de 12 kg tipo PQS-ABC para cocina POPE, y 01 extintor de 06 kg tipo PQS-ABC para cocina del personal de seguridad.
- ✓ Equipamiento de 01 botiquín completo en cantidad suficiente para atención de primeros auxilios de los internos y personal externo.

Sobre el personal

- ✓ Nutricionista con respectivo uniforme obligatorio para laborar en un Servicio Alimentario (planta de producción), chaqueta, pantalón, zapatos planta de goma, gorro, cofia y redecilla en caso de mujeres, barbijo y guantes para manipular los alimentos (tiempo parcial 02 veces por semana 08 horas por día)
- ✓ El personal que prepara alimentos (manipuladores de alimentos) utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, pañoleta, redecilla, mandil, botas de jebe (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- ✓ Que el cocinero o chef, propuesto por el contratista, así como los internos cocineros y todos los manipuladores de alimentos cuenten con carné sanitario actualizado a la fecha de la supervisión.
- ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias, en el caso de damas el cabello recogido y en el caso de varones el cabello corto, barba rasurada, así como uniformes limpios, sin alhajas, relojes, etc.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario e indumentaria apropiada para permanecer dentro de las instalaciones que evite la contaminación de los alimentos (chaqueta, gorro y barbijo).
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la ORAP y que forman parte de los expedientes de los internos cocineros, cocinero o chef, supervisor, representante y Nutricionista.
- ✓ Deberá presentar su descarte covid-19 del personal de cocina externa en forma mensual. (en caso de rebrote)

Protocolo de prevención del Covid – 19

El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por el COVID19, de acuerdo a los lineamientos establecidos en la Resolución Ministerial N° 448-2020-minsa. En cumplimiento a ello, para la suscripción de contrato, deberá acreditar estar inscrito en el sistema integrado para COVID19 (SISCOVID EMPRESAS). En caso no se encuentre registrado, deberá presentar el plan para la vigilancia, prevención y control del COVID19 en el Trabajo” adaptado a las condiciones en que se desarrolla en servicio en el Establecimiento Penitenciario.

En caso de consorcio, solo deberá presentar y cumplir con el registro en el SISCOVID empresas o “Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID19 en el Trabajo” debidamente aprobados aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio a ejecutar el objeto de la convocatoria.

6.4 El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos o funcionario a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo de los contratos de servicio, por ningún motivo será restringido a la actividad por alguno de sus dependientes. Como también debe realizar el acompañamiento a la actividad de supervisión ya sea Representante, Nutricionista y/o Chef quien se encuentre en el Servicio Alimentario.

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

TIEMPOS DE COMIDA	INTERNOS	PERSONAL INPE
-------------------	----------	---------------

DESAYUNO	Inicio 07:00 y termina 08:00 horas.	Inicia 08: 00 y termina 10:00 horas.
ALMUERZO	Inicia 12:00 y termina 13:00 horas.	Inicia 12:00 y termina 14:00 horas.
CENA	Inicia 16:00 y termina 17:00 horas.	Inicia 17:00 y termina 18:30 horas.

Un minuto después del horarios de inicio o un minuto después de termino, automáticamente se aplicara penalidad, se debe respetar lo especificado.

- 6.6 El director general, Administrador, jefe de Equipo de Logística, Nutricionista de la ORAP y otros funcionarios autorizados efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, informando de estos en el parte diario.
- 6.7 El presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.
- 6.8 Se deben tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 010-2008 Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista.

7 CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

- 7.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.
- 7.2 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. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas".
- 7.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas.
- 7.5 El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 02 para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 7.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones de los Establecimientos Penitenciarios de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- 7.7 El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes, utensilios en buen estado de conservación necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones.
- 7.8 Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

Las carnes de res pollo, cerdo y otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso.

Para el personal seguridad y salud se deberá brindar productos cárnicos y menudos fresco así también para la POPE puede ser productos cárnicos y menudos frescos como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno, **almuerzo** como de la cena), para los productos acuícolas no deberá pasar mayor a seis (06) meses congelado, el pollo y aves en general no mayor a seis (06) meses congelación (se verificara por las fechas producción y características organolépticas).

El pescado no deberá pasar mayor a (06) seis meses congelados y se registrarán según lo establecido en DS. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas".

Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el art. 117 del DS. 007-98/SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

- 7.9 Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 7.10 En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor a veinticuatro (24) horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo antes del inicio de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada al Administrador del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por la nutricionista.
- 7.11 La Oficina Regional Altiplano Puno, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente S/ 1,500.00 (Mil Quinientos con 00/100 Soles), el que será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.
- 7.12 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Altiplano Puno, por concepto de utilización de energía eléctrica la suma de S/ 0.13 por ración y por consumo de agua por ración la suma de S/ 0.05 Soles. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Altiplano Puno por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones; para lo cual la Entidad entregará al contratista un COMPROBANTE DE INGRESOS emitido. por el Área de Tesorerías de la Sede Regional.
- 7.13 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un **profesional Nutricionista** habilitado, Titulado, colegiado y habilitado se acreditarán para el inicio efectivo del servicio. Experiencia mínima de dos (02) años como Nutricionista (contabilizada a partir de su colegiatura como Nutricionista); en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación y/o manipulación de alimentos en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, otros). Tal experiencia se acreditara 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 (sujeto a comprobación). La permanencia del tiempo completo del profesional en nutricionista deberá ser dentro del tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo parcial dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. (02 veces a la semana con un horario de 08 horas continuas por día). El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral.
- 7.14 El Contratista deberá contar con un **cocinero o chef**, con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), Título o diploma a nombre de la nación de chef o cocinero expedido por Institución Educativa reconocido por el Ministerio de Educación. La experiencia laboral mínima será de dos (02) años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado); en servicios de alimentación o similares (**experiencia como cocinero o chef ya sea en entidades públicas y privadas**) sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar 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. Además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero), durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento

Penitenciario. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 06:00 a 07:00 a.m. horas como máximo y la salida de 15:00 – 16:00 p.m. El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente.

- 7.15 El Contratista deberá contar con ayudantes de cocina, con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús) y manipulación de alimentos. La experiencia laboral mínima será de seis meses (06) meses; en servicios de alimentación o similares (experiencia como cocinero y/o ayudantes de cocina ya sea en entidades públicas y privadas) sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. Además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. Los Ayudantes de cocina cumplirán funciones que corresponda durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El ingreso de los ayudantes de cocina debe realizarse en un rango de 06:00 a 06:30 a.m. horas como máximo y la salida de 15:00 – 16:00 p.m. turno mañana y de 10:30 am a 11:00 a.m. ingreso y 19:30 a 20:00 p.m. turno tarde. Un minuto después del ingreso indicado, automáticamente se aplicará penalidad o no cumplir el horario completo también sujeto a penalidad. Los ayudantes de cocina serán reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, descansos, feriados, etc.) ayudante de cocina de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente, previa aprobación del Jefe del Equipo de Logística de la ORAP. Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo que determine la RMV vigente. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Altiplano Puno INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que realicen durante la ejecución del contrato. La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internos evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga. a su vez será evaluado trimestralmente al respecto, cumplimiento de sus funciones y habilidades en el Servicio Alimentario. Cuando el personal del contratista por diagnóstico COVID 19; debidamente sustentado no asistan a laborar; se le otorgará un plazo de 03 días para que presente el personal de reemplazo a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación. El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Personal de todo el personal que labora.

- 7.16 **Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:**
- ✓ Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
 - ✓ Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando la ORAP lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la evaluación bromatológica (verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada) y a la evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
 - ✓ La ración alimenticia a suministrarse, estará descrita 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, B y C).

7.17 Certificación de Inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- ✓ Las carnes de res, pollo, cerdo, etc. aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o empresas importadoras autorizados por SENASA, el equipo control de alimentos y supervisor de alimentos de la ORAP solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente cada vez que los alimentos ingresen al Establecimiento Penitenciario.
- ✓ El pescado será apto para consumo humano y se registrará según lo establecido en el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- ✓ Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- ✓ Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

7.18 El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario facilitados por la Oficina Regional Altiplano Puno, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.

7.19 El contratista deberá prever durante la ejecución del contrato que su personal de cocina tenga, indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (chaqueta, pantalón, mandil impermeable, botas, barbijo, guantes, redecillas (mujeres), gorros y cofia de acuerdo a la función que realiza) este uniforme deberá ser cambiado cada vez que sea necesario y/o se encuentre en mal estado de conservación (cada 6 meses).

7.20 El contratista comunicará por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario **la designación de un Representante** el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos (mínimo 40 horas de capacitación). El Representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del penal un mínimo de cinco (05) horas diarias de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 07:30 horas. Un minuto después del ingreso indicado, automáticamente se aplicará penalidad o no cumplir el horario completo también sujeto a penalidad.

Son funciones del representante del contratista:

- a) Fumigar desratizar y eliminación de vectores cada dos meses o cada vez que se requiera los ambientes y áreas anexas cedidos por el INPE en coordinación con el equipo control del Establecimiento Penitenciario (en horarios que no se prepara los alimentos). El costo será asumido por el contratista. (debiendo comunicar posterior a la actividad de forma documentada)
- b) Hacer cumplir, que la distribución y servicio de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- c) Coordinar con el Administrador del Establecimiento Penitenciario la expedición de los carnets sanitarios y descarte del Covid – 19 (inicio de la ejecución contractual) de los internos cocineros por la autoridad competente, al inicio del servicio y por sospecha de enfermedad.
- d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas de salubridad y mantenimiento.
- e) Mantener los equipos, cámaras frigoríficas, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias. Considerando el Plan de residuos sólidos.
- g) Verificar y garantizar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresen al penal sean aptos para consumo humano.
- h) Controlar y organizar al personal a su cargo sobre la permanencia, desempeño y días de descanso.
- i) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.

- 7.21 El contratista presentará al momento de iniciar el contrato, por escrito la relación nominal y numérica del personal externo que laborará en la cocina del personal de seguridad como los días y el horario de trabajo, también de los internos cocineros, los mismos que según evaluación del consejo técnico Penitenciario (internos), podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; a su vez será evaluado trimestralmente por el Equipo Control de Alimentos sobre el respecto al cumplimiento de sus funciones y habilidades en el Servicio Alimentario; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones mediante una entidad bancaria. La ORAP, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 7.22 El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros, deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia del carnet sanitario, copia de descarte de Covid-19, copia de certificados de capacitación y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El expediente del nutricionista, cocinero o chef y el supervisor o representante contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, declaración jurada de Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), constancias, contrato y/o certificados de experiencia laboral, copia del carnet sanitario y copia de descarte de Covid-19. El expediente de los trabajadores para cocina de personal (externo) ayudantes y personal de limpieza, presentara un file simple donde conste su experiencia de trabajo, Copia del Documento Nacional de Identidad, declaración jurada de Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del carnet sanitario copia de descarte de Covid-19. El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.
- 7.23 El contratista solicitara por conducto regular al Administrador del Establecimiento Penitenciario el número de internos que se requiere para el servicio, el mismo que está establecido en base al total de población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero y limpieza; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 7.24 El servicio de alimentación para internos (as) y personal del INPE de los Establecimientos Penitenciaros 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.
- 7.25 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas por reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados internos(as): desayuno: 07:00 a 08:00 horas, almuerzo: 12:00 horas a 13:00 horas, cena: 16:00 a 17:00 horas y personal INPE: desayuno: 08:00 a 10:00 horas, almuerzo 12:00 a 14:00 horas y cena 17:00 a 18:30 horas y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados, según informe correspondiente, la ORAP, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el art 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual bastará con el informe del personal penitenciario encargado de la supervisión.
- 7.26 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, respeto y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna o incite a internos a realizar actos de disminución de cantidades de los ingredientes o insumos de los alimentos para la preparación de las raciones de alimentos, serán separados los internos por parte de la administración de forma automática previo informe y cuya responsabilidad la asume solidariamente. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario, (de comprobarse la responsabilidad se aplicará la penalidad correspondiente y si persiste las faltas deberá ser reemplazado y no podrá laborar en otro penal de la jurisdicción).
- 7.27 De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista, el director, Administrador o jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigente. Posterior a esto se le brindara dos días para reemplazar al personal que cometió la falta, en caso se negara se procederá a la resolución automática del contrato.

- 7.28 El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos, cargo, documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario y horarios de trabajo.
- 7.29 Para el transporte de las carnes congeladas (pescado, pollo y res y demás) el proveedor tendrá que transportarlo en un carro frigorífico debidamente acreditado conforme las normas de sanidad certificado por DIGESA o SENASA, por ningún motivo se cortara la cadena de frío. Para las cantidades menores a 20 kg. Se deberá transportar en coolers con hielo.
- 7.30 Bajo ninguna circunstancia, en la preparación y distribución de alimentos para el personal del INPE se permitirá la participación de internos y deben ser preparados en ambientes separados por medidas de seguridad.
- 7.31 Bajo ninguna circunstancia, el almacenero para cocina externa e interna podrá ser un interno.

8 PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (nutricionista, cocinero o chef, ayudantes de cocina y supervisor o representante), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado (el título se acreditará para la firma del contrato, la colegiatura y habilidad de los profesionales se acreditarán, para el inicio efectivo del servicio debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio). • Experiencia mínima de dos (02) años como Nutricionista (se contabilizada a partir de su colegiatura como Nutricionista); en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación y/o manipulación de alimentos en entidades públicas o privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, otros). Tal experiencia se acreditará 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. así mismo deberá contar capacitación en los últimos dos 02 años en temas (i) de Manipulación, higiene y conservación de alimentos, (ii) buena prácticas de almacenamiento, y (iii) Sistemas de gestión de alimentos, calidad e inocuidad de alimentos, HACCP, cada capacitación deberá tener mínimo 25 horas o más). • Carnet Sanitario. • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Supervisor o Representante	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de dos (02) años, en la supervisión y control del servicio de alimentación brindada a los comedores y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato 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. • Capacitación en los últimos dos 02 años en temas de: (i) Higiene, manipulación y conservación de alimentos, y (ii) Buenas Prácticas de Almacenamiento, cada capacitación deberá tener un mínimo de 16 horas o más • Carnet Sanitario • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
	<ul style="list-style-type: none"> • Título o diploma a Nombre de la Nación de chef, cocinero o maestro cocinero expedido por institución educativa (Institutos, Universidades o CETPRO) reconocido por Ministerio de Educación.

Chef o Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> - La experiencia laboral mínima será de dos (02) años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado); en servicios de alimentación o similares (experiencia como cocinero o chef ya sea en entidades públicas y privadas) sustentado con certificados o constancias de trabajo. Dicha experiencia se podrá acreditar con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. - Deber tener capacitación de 20 horas en temas de (i) higiene, manipulación y (ii) conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero), durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario • Carnet Sanitario • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Internos será previamente seleccionados y aprobados por acta de Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal INPE-ORA-Puno. • Para el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario.
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Internos será previamente seleccionados y aprobados por acta de Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal INPE-ORA-Puno. • Para el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario.

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA EL E.P. CHALLAPALCA:

Personal EE.PP. Puno	**Personal de Seguridad	POPE
*Nutricionista	01	
*Representante	01	
Chef y/o cocinero	01	
Ayudante de cocina	02	05
Personal de Limpieza	01	01

* Un Nutricionista Chef y Representante (de preferencia varón), para el servicio alimentario. Deben ser reemplazados en caso de descansos físicos, médicos, vacaciones y otros.

** La cantidad de personas de ayudantes de cocina y limpieza no incluye en personal de reemplazo por descansos físicos, médicos, vacaciones u otros.

- El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Altiplano. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda personal que se asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.

- c) El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.

9 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación Bimestral en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos dirigido al cocinero o Chef, Supervisor o Representante, ayudantes de cocina, personal de limpieza e internos cocineros. Esta capacitación podrá ser realizada por su Nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma bimestral, con una duración mínima de 4 horas; en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.

El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del penal para su inclusión en el expediente del personal, así mismo deberá remitir el informe correspondiente a la actividad.

10 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

A la ORAP no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o Chef, supervisor, e internos cocineros o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica, análisis bromatológico y microbiológico, de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL. Esto cuando se presuma cuando las carnes y demás alimentos se encuentren en mal estado.

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. antes de **Quince (15) días hábiles antes de inicio del mes**, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales firmado por director y Administrador, una vez evaluado y aprobado por la Nutricionista Regional y/o del E.P. acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos(as) y personal INPE por el periodo de (01) mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo control de Alimentos (director, Administrador, Nutricionista) dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días hábiles para subsanar. 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 la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario.

11 ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE.

PARA INTERNOS: (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 350 KILOCALORIAS) pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca y/o cevichada.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día del padre	Tercer domingo de junio
Día de la readaptación social del interno	16 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	01 de Enero

PARA PERSONAL INPE: (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 400 KILOCALORIAS) pollada, chuleta de res o cerdo, chicharrón de pollo o cerdo, pachamanca y/o cevichada.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día del servidor Penitenciario	12 de febrero
Día del trabajo	01 de mayo
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del Padre	Tercer domingo de junio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El contratista remitirá al Director del E.P. la relación de adicionales a brindar al personal INPE, suscrita por el Profesional Nutricionista conjuntamente con la programación mensual que corresponde al mes festivo para su aprobación por el equipo de Control de Alimentos de cada Establecimiento Penitenciario.

Así mismo, dichos adicionales se brindarán en función al número del personal INPE del día festivo según corresponda.

12 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

Los pagos se efectuarán en forma quincenal, previa conformidad del servicio (art. 171 el Reglamento de la Ley de Contrataciones). Se tendrá en cuenta los documentos siguientes:

- Orden de Servicio emitida por el Área encargado de las Contrataciones de la Oficina Regional Altiplano Puno.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- La Conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos(as), niños y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Equipo control de alimentos) y el representante del contratista, quienes son responsables de su recepción (Formato F).
- Copia del acta de supervisión realizadas durante el mes si es que hubiera penalidad.
- Copia de Partes diario o cuadros de resumen de ingresos y egresos de la Poep mensual.
- Planilla de Control Laboral (emitido por el Área de Trabajo del Penal), adjuntando los emitidos por una entidad bancaria tales como voucher, extracto bancario, reporte de transferencia virtual y/o otros autorizados por la (sbs) para pago a internos de una entidad bancaria (Remitido por parte de la empresa concesionaria al Administrador del penal).
- Excepcionalmente podrá pagarse en efectivo, por medidas de seguridad por tratarse de internos de alta peligrosidad y/o cuando el trámite para aperturar la cuenta del interno se encuentre en proceso.

13 PENALIDADES

Las Penalidades se aplicarán acorde al Artículo 161 °, 162° y 163° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmada por el director o su representante, el Administrador o quien haga sus veces, por el profesional en Nutrición de ser el caso, además del representante o personal encargado del contratista (Nutricionista, cocinero o representante). La no suscripción de parte del contratista no invalidará el acto realizado.

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos, no exime que no sea el mismo día o se firme terminando el día.

14 OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

- a. En caso de que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús, o no efectúe las correcciones a los Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará por cada día de retraso, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times VTD \times H \\ P &: \text{Penalidad.} \\ VTD &: \text{Valor total diario.} \\ H &: \text{Días de retraso.} \end{aligned}$$

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

- b. En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.5 del **ANEXO "A"**, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.1 \times VTD \times H \\ P &: \text{Penalidad.} \\ VTD &: \text{Valor total diario.} \\ H &: \text{Horas de retraso.} \end{aligned}$$

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

- c. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 02% 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:

$$\begin{aligned} P &= 0.02 \times VTD \\ P &: \text{Penalidad.} \\ VTD &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- d. En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados, adulterados, contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento y/o no cuenten con registro sanitario y/o número de lote para el consumo humano, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.2 \times VTD \times n \\ P &: \text{Penalidad} \\ VTD &: \text{Valor total diario.} \\ n &: \text{número de días} \end{aligned}$$

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

Para determinar si una carne está descompuesta o los insumos adulterados o falsificados, deberá ser corroborada con el resultado de un análisis microbiológico, bromatológico según corresponda el caso.

- e. Por tener menaje, vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% 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 con la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.
n : número de días

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

- f. Por tener 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 y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

- g. En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, es decir por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

- h. Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

- i. Por tener desechos y residuos sólidos y líquidos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

- j. Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro N° 01 y 02 del Anexo A-1, de la propuesta presentada, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$P = 0.1 \times VTD$
P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

Cuando el faltante sea menor al 5% del total del insumo a utilizar en el día, se hará constar en actas y se obligará que en el día se adicione al menú.

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

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

- k. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no cuente con sus carnets de salud, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% 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 con la siguiente fórmula.

$P = 0.05 \times VTD$
P : Penalidad.
VTD : Valor total diario.

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

- l. Por no contar con el personal destinado según el numeral 7.13, 7.14, 7.15 y 7.20, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$P = 0.05 \times VTD$
P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

- m. Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente, la Oficina Regional Altiplano

Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.1 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- n. En el caso que el personal del contratista 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, se 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:

$$\text{Penalidad} = (25\% \text{ valor a facturar del día del Establecimiento penitenciario})$$

La penalidad para 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.

- o. Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador del Establecimiento Penitenciario, La Oficina Regional Altiplano 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:

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

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

- p. Cuando los ayudantes de cocina realizan simultáneamente labores de limpieza o que el personal de limpieza autorizado realice simultáneamente labores de ayudantes de cocina, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- q. Cuando el Representante, Nutricionista y/o Chef se nieguen a firmar las actas de supervisión debidamente justificadas con todas las evidencias y constatadas por los mismos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- r. Cuando el almacén este a cargo de un interno, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total hora.

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

- s. Cuando el personal de cocina externa (Chef, ayudantes de cocina), traten de ingresar o saquen insumos crudos o cocidos del servicio alimentario del Establecimiento Penitenciario la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente del 03%, del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.03 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total hora.

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

NOTA:

- Ñ Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, Administrador y/o Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del Contratista; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente si el representante del contratista no estuviere o se negara a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los representantes del equipo control por parte del Establecimiento Penitenciario.
- Ñ Una vez efectuada la supervisión el acta será suscrita por el (las) persona(s) que intervinieron en la supervisión, se solicitará que el representante de la empresa Contratista suscriba el acta, en caso se niegue a suscribirla, dentro del día, el director o Administrador del Establecimiento Penitenciario cursará al Equipo de Logística de la Oficina Regional dicha acta de supervisión por cualquier medio, incluyéndose el correo electrónico. El Equipo de Logística de la Oficina Regional deberá de comunicar al Contratista al correo electrónico autorizado para notificaciones a efectos de la ejecución contractual o al personal autorizado se tendrá por notificada dicha acta el mismo día de su remisión al correo electrónico del Contratista.
- Ñ Cuando el Representante de la empresa Contratista y/o dependiente suscriba el acta y se entregue una copia en el momento se tendrá por notificada el mismo día.
- Ñ Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la Entidad únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.
- Ñ Las actas no aplicadas el mismo día o firmadas al terminar el día u otra fecha no tienen validez.

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

ANEXO A-1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,500 y 2,000 kilocalorías por día respectivamente. Para personal INPE masculino y femenino, será no menor a 2750 y 2,300 Kilocalorías respectivamente.

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), internos con enfermedades crónicas degenerativas y/o síndrome metabólicos y con enfermedades diversas, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia).

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

INTERNO:

DESAYUNO DEL 15 al 30%	ALMUERZO DEL 40 al 75%	CENA DEL 10 al 30%
VARON: DE 375 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1,000 Kcal. A 1,875 Kcal.	DE 250 Kcal. A 750 Kcal.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 20 al 25%
VARON: DE 550 Kcal. A 962.50 Kcal.	DE 1,100 Kcal. a 1,650 Kcal.	DE 550 Kcal. A 687.50 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. a 1,380 Kcal.	DE 460 Kcal. A 575 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 internos (a) y personal INPE será de la siguiente manera:

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal. A 375 Kcal.	DE 375 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1375 Kcal. A 1875 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 63 g A 94 g.	DE 42 g. A 83 g.	DE 344 g. A 469 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 TOTRAL
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 A – 1"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista **remitirá a la Dirección de los Establecimientos Penitenciarios correspondientes**, con una anticipación de **QUINCE (15) días hábiles**, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales firmadas por Representante y Nutricionista, una vez evaluado y aprobado por la Nutricionista Regional y/o del E.P., acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos(as) y personal INPE por el periodo de (01) mes será debidamente firmado por Director, Administrador y Nutricionista. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del equipo control de alimentos dentro de un plazo de OCHO (08) días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, SEMOLA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO, HARINA DE CEBADA + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA, MORTADELA ó HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA, TORTILLA DE VERDURAS, CAMOTE FRITO.</p>	<p>SEGUNDO + FRUTA + REFRESCOS O INFUSION + ENSALADA (acorde al segundo).</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION (03 semanal)</p> <p>SOPAS (02 semanal)</p> <p>INFUSION + 02 PANES (01 semanal)</p> <p>EMOLIENTE + 02 PANES (01 semanal)</p>

NOTA:

- En desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana (por ningún motivo será un solo producto cárnico los tres días de presa (Res/cerdo, Pollo y Pescado), solo casos fortuito será evaluado)
- Para el almuerzo 6 segundos y 1 sopa por semana
- En cena se podrá adecuar a la realidad de cada establecimiento Penal.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
SEGUNDO ó SOPA + 02 UNIDADES DE PAN + INFUSION O BEBIBLE O JUGO DE FRUTA Y/O ENSALADA DE FRUTAS	SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (acorde al segundo) + FRUTA Y/O GELATINA + REFRESCO (de fruta) O INFUSION.	SEGUNDOS + INFUSION SOPAS + INFUSION

NOTA:

- El jugo de frutas un vaso para el desayuno, acorde a la distribución porcentual y a las kilocalorías del VCT.
- Lo detallado en el desayuno (infusión, bebible, jugo de frutas y/o ensalada de frutas debe ser variado en la semana)

CUADRO N° 01

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS
INTERNOS EN E.P. CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MÍNIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA DE VACA (CON CEREAL)	3 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SEMOLA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	POLLO/CONSERVA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	CAMOTE FRITO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
ALMUERZO	RES SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLOS)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO (PARA PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	CARNE MOLIDA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO (PARA PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	POLLO SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO (PARA PICADILLO)	1 VEZ POR SEMANA	130 g.
	CABRITO, CARNERO, PAVITA, GALLINA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	MENUDENCIA DE CERDO (PATAS, CABEZA PARA ZARZA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, HIGADO Y PULMON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, PATAS, Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	5 VECES POR SEMANA	150 g.
	TRIGO, QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE (SOLA)	3 VECES POR SEMANA	150 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	FRUTAS	DIARIO	150 g.
	CHUÑO NEGRO Y BLANCO (ACOMPAÑANTE)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CHUÑO NEGRO Y BLANCO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	VERDURAS (VARIADO)	DIARIO	30 g.
CENA	RES SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	CARNE MOLIDA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	POLLO SIN HUESO (PULPA PARA PICADILLO)	2 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO/CONSERVA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PESCADO PARA SOPA (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, HIGADO Y PULMON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, PATAS Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.
	CHUÑO NEGRO Y/O BLANCO (ACOMPAÑANTE)	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	CHUÑO NEGRO Y BLANCO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g.

	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS SI FUERA LA OPCION)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

Nota:

- o 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 y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- o Para la preparación de desayuno, en cuanto a los insumos y productos para preparación de segundos, se tomará en cuenta las cantidades indicadas en la cena
- o Para interna femenina, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- o Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

CUADRO N° 02

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL PERSONAL INPE EN LOS E.P. CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO

ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MÍNIMA Y/O RANGOS (cc/g)
DESAYUNO		
Pan (45 gr. cada unidad)	2 Unidades pan diario	90 g
Leche de vaca o leche evaporada (sola o con café o cocoa)	1 Vez por semana	240 cc 120 cc
Leche Evaporada (Con Cereal)	1 Vez por semana	250 cc
Avena o quinua (con frutas)	2 Vez por semana	250 cc
Soya o maca o habas o Kiwicha	2 Veces por semana	250 cc
Infusiones (Emoliente, Café, Cocoa)	1 Vez por semana	250 cc
Aceituna	1 Vez por semana	60 g.
Queso Fresco (para preparación de segundos)	1 Vez por semana	60 g.
Huevo	1 Vez por semana	60g.
Palta	1 Vez por semana	70 g.
Conserva De Pescado (para preparación de segundos)	1 Vez por semana	60 g.
Pollo Pechuga y/o conserva	1 Vez por semana	50 g.
Res Pulpa	1 Vez por semana	50 g.
Pescado	1 Vez por semana	100 g.
Frutas para ensalada	1 vez por semana	200-250 g.
Fruta Entera	1 Vez por semana	180 g.
Fruta para jugo	1 vez por semana	100 g.
Fruta para zumo	Adecuado a la preparación	150 g – 200 g.
Fruta en cereal y/ otro (Avena, Quinua, Soya, Etc.,)	1 vez por semana	30 g.
Frutas Secas	Adecuado a la programación	20-50 g.
Verduras de acuerdo a preparación	Adecuado al menú	30-250 g.
Otros Alimentos No Considerados	Adecuado al menú	Adecuado al VCT
ALMUERZO		
SOPA O ENTRADA		
Pollo fresco	3 Vez por semana	50 g.
Menudencia de pollo fresco (corazón, hígado, molleja)	1 Vez por semana	50 g.
Res sin hueso	3 Vez por semana	40 g.
Res con hueso	1 Vez por semana	60 g.
Conserva pescado	1 Vez por semana	50 g.
Pescado y/o marisco	1 Vez por semana	60 g.
Pescado y/o marisco en ceviche	1 Vez por semana	120 g.
Menudencia de res y cerdo (patas)	1 Vez por semana	120 g.
Choros	1 Vez por semana	90 g
Leche	Adecuado al menú	30 ml
Queso	Adecuado al menú	40 g.
Huevo	Adecuado al menú	55 g.
Menestras variado	Adecuado al menú	30 g.
Fideos, sémola, harinas diversas, arroz, mote, etc.	Adecuado al menú	30 g.
Papa, yuca, camote, olluco, moraya, plátano, de acuerdo a preparación,	Adecuado al menú	40-150 g.
Verduras ensalada total	Adecuado al menú	200-250 g.
Verduras variado de acuerdo a preparación	Adecuado al menú	50-250 g.
Otros alimentos no considerados	Adecuado al menú	Adecuado al VCT
SEGUNDOS O PLATOS DE FONDO		
Res sin hueso (por presa)	1 Vez por semana	120 g.
Res con hueso (por presa)	1 Vez por semana	150 g.
Res molida	1 Vez por semana	120 g.
Pollo fresco con hueso (por presa)	2 Veces por semana	160 g.
Pollo pechuga	1 Vez por semana	100 g.
Huevo de gallina	Adecuado al menú	55 g.
Pavita o gallina (con hueso presado)	1 Vez por semana	160 g.
Cerdo con hueso (por presa)	1 Vez por semana	160 g.
Pescado entero fresco	1 Vez por semana	160 g.
Pescado entero (menestra)	1 Vez por semana	120 g.
Pescado en filete	1 Vez por semana	150 g.
Menudencia de res (patas, mondongo)	1 Vez por semana	160 g.

ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MÍNIMA Y/O RANGOS (cc/g)
Mariscos	1 Vez por semana	200 g.
Arroz	Adecuado al menú	150 g.
Fideos tallarín	Adecuado a la programación	150-180 g.
Menestras (en guisos)	1 Vez por semana	60 g.
Papa o yuca o camote (sola)	Adecuado al menú	120 -150 g.
Papa (en guisos picados)	Adecuado al menú	200 g.
Olluco	Adecuado al menú	150 g.
Frutas (manzana, mandarina, naranja, lima, melocotón, plátano, pepino, sandía, papaya, melón, piña, mango, tuna, etc.)	Diario	160-180 g.
Frutas para refresco	Diario	40 g.
Verduras para ensalada	Adecuado al menú	100 – 200 g.
Verduras preparación diversa	Diario	50 -100 g.
Otros alimentos no considerados	Adecuado al menú	Adecuado al VCT
CENA		
Res sin hueso (en guisos picados)	1 Vez por semana	80-100 g.
Res con hueso	1 Vez por semana	120 g.
Res molida	1 Vez por semana	90 g.
Pollo, gallina fresco con hueso (en guisos picados, sopas, caldo)	2 Veces por semana	100 – 150 g.
Pescado entero o mariscos	1 Vez por semana	130 g.
Menudencia de res (mondongo y patas)	1 Vez por semana	100 g.
Huevo	1 Vez por semana	55 g.
Arroz	Adecuado al menú	90-150 g.
Trigo o quinua (en guisos)	Adecuado a la programación	60 g.
Fideos tallarín para segundo	Adecuado a la programación	120-150 g.
Papa o yuca o camote (solo)	Adecuado al menú	120 g.
Papa (en guisos picados)	Adecuado al menú	100-150 g.
Olluco, zapallo, brócoli, caigua, vainitas, etc. (segundo)	Adecuado al menú	100-150 g.
Verduras	Diario	30 g.
Verduras para ensaladas	Adecuado al menú	100-200 g.
Frutas (manzana, mandarina, naranja, lima, melocotón, plátano, pepino, sandía, papaya, melón, piña, mango, tuna, etc.)	Adecuado al menú	150 g.
Fideos, sémola, arroz, harina arveja, avena, morón, trigo, trigol, chochoca, quinua, harina de habas (para sopas)	Adecuado a la programación	50-80 g.
Otros alimentos no considerados	Adecuado al menú	Adecuado al VCT
OTROS		
Aceite, azúcar, sal, especias, condimentos, otros alimentos no considerados, etc.	Adecuado al menú, respetando cuadro de dosificación	

Nota:

- o La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad y frecuencia de carnicos posible para cada semana y cumplir con la dosificación mínima que se requiere.
- o Para la preparación de desayuno, en cuanto a los insumos y productos para preparación de segundos, se tomará en cuenta las cantidades indicadas en la cena
- o Para personal INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- o Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

FORMATO N° A

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNO(a)S DEL
EE.PP. _____
MENU N°.....**

MENÚ N	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V.C. DESAYUNO			0.0
					% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V. C. ALMUERZO			0.0
					% DIST. ALMUERZO			0.0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
					V. C. CENA			0.0
					% DIST. CENA			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0.0	0.0	0.0				
					V. C. T. MENU			0.0

CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista habilitado
CNP N°

NOTA:

9. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
10. Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
11. Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
12. Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato.

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL EE.PP.

MENU N°.....

	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V.C. DESAYUNO			0.0
					% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. ALMUERZO			0.0
					% DIST. ALMUERZO			0.0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. CENA			0.0
					% DIST. CENA			0.0
VCT (Gr.)	0.0	0	0					
VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0					
VCT (%)	0	0	0					
					V. C. T. MENU			0.0

CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista habilitado
CNP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional y el Contratista (representante)
2. Este Formato se presentara con los ingredientes completos de la preparación, la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación del profesional Nutricionista de la Oficina Regional Altiplano Puno.
3. Por ningún motivo se adicionara otro cuadro u otro texto que no sea lo especificado en el punto uno y dos.
4. Por ningún motivo se puede utilizar ingredientes que no esté en el presente formato

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

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p><u>Requisitos:</u> Un (01) camión con capacidad mínima de 01 tonelada de carga útil del tipo frigorífico o isotérmico, el cual se utilizará para el transporte de alimentos e insumos de productos cárnicos y otros, el mismo, que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <div> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> </div>
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
	<p><u>Requisitos:</u> El postor deberá de contar con dos (2) almacenes, uno (1) para víveres frescos y uno (1) para víveres secos, los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario; ambos almacenes deberán de estar ubicados en la ciudad de Juliaca o Puno.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <div> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> </div>
B.3	CALIFICACIÓN DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u> EE.PP. JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutricionista: un (1) Profesional titulado en nutrición y colegiado. • Cocinero o chef: Título a nombre de la nación de chef o cocinero expedido por Institución Educativa (Institutos, Universidades o CEPTR) reconocida por el Ministerio de Educación. <p><u>Acreditación:</u> El GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO 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 GRADO O 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.3.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p>

EE.PP. JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA.

- **Nutricionista:** se requiere de (i) veinticinco (25) horas como mínimo en capacitación de buenas prácticas de manipulación, higiene y conservación de alimentos, (ii) veinticinco (25) horas en buenas prácticas de almacenamiento y (iii) veinticinco (25) horas como mínimo en capacitación de Sistemas de gestión de alimentos, calidad e inocuidad de alimentos, HACCP; brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.
- **Representante:** se requiere de (i) dieciséis (16) horas como mínimo en capacitación de buenas prácticas de manipulación, higiene y conservación de alimentos y dieciséis (16) horas como mínimo en capacitación de buenas prácticas de almacenamiento; brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.
- **Cocinero o chef:** se requiere de 20 horas de capacitación en temas de: (i) higiene, manipulación y (ii) conservación de alimentos; brindadas por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, Y/O CERTIFICADOS.

Importante

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

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

EE.PP. JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA.

- Ñ **Nutricionista:** Experiencia mínima de dos (2) años en el objeto de la convocatoria (preparación de alimentos y/o servicio de alimentación de personas, brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como ministerios, instituciones públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de persona).
- Ñ **Representante o Responsable:** Experiencia mínima de dos (2) años en la supervisión y/o en control del servicio de alimentación o similares de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionarios a instituciones tales como ministerios, instituciones públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas aquellos que atienden a un grupo determinado de personas.
- Ñ **Cocinero o Chef:** Experiencia mínima de dos (2) años en el objeto de la convocatoria (preparación de alimentos y/o servicio de alimentación de personas, brindada a comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como ministerios, instituciones públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de persona).

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

Acreditación:

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

Importante

Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.

En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por

el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.

Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.

Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 32'556,540.00 (Treinta y dos millones quinientos cincuenta y seis mil quinientos cuarenta con 00/100 soles)**; por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes Servicio de Alimentación colectiva o masiva en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, comedores, cafeterías de ministerios, programas sociales, 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.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada 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.

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".

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	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p>100 puntos</p>

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.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación del Servicio de Alimentación para Internos (as), Niños y Personal INPE de los Establecimientos Penitenciarios de Juliaca, Lampa, Puno y Challapalca de la Oficina Regional Altiplano Puno, que celebra de una parte OFICINA REGIONAL ALTIPLANO PUNO - INPE, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20364180366, con domicilio legal en Jr. Orkapata N° 228 – Puno, 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° 001-2023-INPE-ORAP**, para la contratación de SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORAP, 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 la contratación del SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE DE LOS EE.PP. JULIACA, LAMPA, PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORAP.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

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

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA 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.

OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Se deberán incluir en la proforma de las bases de los procedimientos de selección y en los contratos las siguientes penalidades:

- a. En caso de que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús, o no efectúe las correcciones a los Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 5% el monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará por cada día de retraso, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \times H \\ P &: \text{Penalidad.} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \\ H &: \text{Días de retraso.} \end{aligned}$$

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

- b. En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.5 del **ANEXO "A"**, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.1 \times \text{VTD} \times H \\ P &: \text{Penalidad.} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \\ H &: \text{Horas de retraso.} \end{aligned}$$

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

- c. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 02% 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:

$$\begin{aligned} P &= 0.02 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad.} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- d. En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados, adulterados, contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento y/o no cuenten con registro sanitario y/o número de lote para el consumo humano, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.2 \times \text{VTD} \times n \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \\ n &: \text{número de días} \end{aligned}$$

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

Para determinar si una carne está descompuesta o los insumos adulterados o falsificados, deberá ser corroborada con el resultado de un análisis microbiológico, bromatológico según corresponda el caso.

- e. Por tener menaje, vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% 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 con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \times n \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \\ n &: \text{número de días} \end{aligned}$$

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

- f. Por tener 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 y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

- g. En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, es decir por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$P = 0.05 \times VTD$
P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

- h. Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$P = 0.05 \times VTD$
P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

- i. Por tener desechos y residuos sólidos y líquidos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$P = 0.05 \times VTD$
P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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

- j. Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro N° 01 y 02 del Anexo A-1, de la propuesta presentada, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$P = 0.1 \times VTD$
P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

Cuando el faltante sea menor al 5% del total del insumo a utilizar en el día, se hará constar en actas y se obligará que en el día se adicione al menú.

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

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

- k. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no cuente con sus carnets de salud, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% 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 con la siguiente fórmula.

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad.} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- l. Por no contar con el personal destinado según el numeral 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.20 y 7.21, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

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

$$\begin{aligned} P &= 0.1 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total diario.} \end{aligned}$$

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

- n. En el caso que el personal del contratista 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, se 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:

$$\text{Penalidad} = (25\% \text{ valor a facturar del día del Establecimiento penitenciario})$$

La penalidad para 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.

- o. Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador del Establecimiento Penitenciario, La Oficina Regional Altiplano 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:

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

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

- p. Cuando los ayudantes de cocina realizan simultáneamente labores de limpieza o que el personal de limpieza autorizado realice simultáneamente labores de ayudantes de cocina, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- q. Cuando el Representante, Nutricionista y/o Chef se nieguen a firmar las actas de supervisión debidamente justificadas con todas las evidencias y constatadas por los mismos, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- r. Cuando el almacén este a cargo de un interno, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.05 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- s. Cuando el personal de cocina externa (Chef, ayudantes de cocina), traten de ingresar o saquen insumos crudos o cocidos del servicio alimentario del Establecimiento Penitenciario la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente del 03%, del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned} P &= 0.03 \times \text{VTD} \\ P &: \text{Penalidad} \\ \text{VTD} &: \text{Valor total hora.} \end{aligned}$$

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

- t. Cuando el personal clave llegue después de la hora de ingreso indicada, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente del 01% de 01 a 10 minutos a más de retraso, del monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.01 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total hora.

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

Las penalidades descritas anteriormente se aplicarán cuando consten en actas debidamente suscritas por el Director, el Administrador, el 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 inmediato.

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 CONTROVERSIAS¹³

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA 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 Digitales¹⁴.

¹³ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

¹⁴ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2023-INPE-ORAP

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

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 servicios¹⁶

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

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° 001-2023-INPE-ORAP

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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.

¹⁷ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibídem.

¹⁹ Ibídem.

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 servicios²⁰

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2023-INPE-ORAP
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° 001-2023-INPE-ORAP

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° 001-2023-INPE-ORAP

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° 001-2023-INPE-ORAP

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° 001-2023-INPE-ORAP**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
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° 001-2023-INPE-ORAP
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]".

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2023-INPE-ORAP

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 empresa²⁴ 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.

²⁴ 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° 001-2023-INPE-ORAP
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										
4										

²⁵ 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.

²⁶ 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.

²⁷ 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".

²⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁹ 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.

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
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° 001-2023-INPE-ORAP
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rmp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO
(DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200,000.00)])**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2023-INPE-ORAP
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que el domicilio de mi representada se encuentra ubicado en la provincia o provincia colindante donde se ejecuta la prestación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el comité de selección, verifica el domicilio consignado por el postor en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).*
- *Para que el postor pueda acceder a la bonificación, debe cumplir con las condiciones establecidas en el literal f) del artículo 50 del Reglamento.*

Importante

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

ANEXO N° 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO
(DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200,000.00)])**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2023-INPE-ORAP

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

- *Para asignar la bonificación, el comité de selección, verifica el domicilio consignado de los integrantes del consorcio, en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con las condiciones establecidas en el literal f) del artículo 50 del Reglamento.*

ANEXO N° 11

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA ASJ)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2023-INPE-ORAP
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*

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° 001-2023-INPE-ORAP

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.