

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	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • 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 INTEGRADAS

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

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-INPE-ORAP

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL INPE
DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE PUNO
Y CHALLAPALCA DE LA ORAP DEL 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)

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

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

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>

por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

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)

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : INPE – 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 y Lampa de la ORA Puno del INPE**

ITEM	E.P. PUNO	U.M.	CANT.
I	Internos	Ración	365,000
	Personal INPE	Ración	17,155
	Personal de Salud	Ración	365
	E.P. CHALLAPALCA	U.M.	CANT.
	Internos	Ración	72,270
	Personal INPE	Ración	21,900
	Personal de Salud	Ración	5,475

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Resolución N° D000119-2024-INPE-ORAP** del 12 de Julio del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 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/ 12.00 (Doce 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° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N°31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- 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**)

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/>

- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (**Anexo N° 4**)⁴
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

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 costos.
- k) Documentos del personal que ejecutará el servicio:
- l) 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.
- m) 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.
- n) Certificado de Antecedentes Penales, Judiciales y Policiales del personal externo. También se puede presentar el Certificado CERTIJOVEN o CERTIADULTO.
- o) Carta indicando valor unitario de cada componente de la ración (desayuno, almuerzo o cena)
- p) Copia simple de la licencia de funcionamiento de la Infraestructura Estratégica
- q) Copia del contrato de compra-venta o alquiler de los almacenes ubicados en la Ciudad de Puno, de corresponder.
- r) 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 simple del contrato de compraventa o alquiler, de corresponder.
 - Copia simple del Certificado del Servicio de Saneamiento Ambiental del vehículo vigente, considerando las actividades de desinfección, y desinsectación, vigente.
 - Copia simple del documento emitido por la Dirección Regional de Salud (DIRESA) que autoriza el funcionamiento de la empresa que realizó el servicio de saneamiento ambiental al vehículo.
- s) Solicitud de requerimiento de personal interno (opcional).
- t) Programación de raciones alimenticias adjuntando el formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total del primer mes.
- u) Documentos de la infraestructura estratégica:
 - Copia simple de la licencia de funcionamiento emitido por la Municipalidad.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente

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.

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 Haya⁸.*
- 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).

⁸ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en varios pagos periódicos (quincenal).

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, en el cual conste la cantidad de internos y personal INPE por cada día en el Establecimiento Penitenciario.

Dicha documentación se debe presentar en Trámite Documentario de la Oficina 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.

TERMINOS DE REFERENCIA Y CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN 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	1000	365	365,000
	Personal de Seg. 24 x 48 Hrs.	Ración	47	365	17,155
	Personal de Salud 24 x 48 Hrs.	Ración	1	365	365

4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Puno.	Carretera 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:

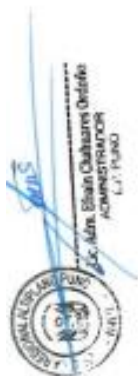
- 5.1 Internos y personal INPE beneficiados con el consumo de una alimentación adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 5.2 Internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos, Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos (as) 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:
 - 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" Artículo 32,33 y 34.
 - Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"
 - CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"



- Codex Alimentarius.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos, Artículos 4, 5, 11 y 12.
- Resolución Presidencial del Instituto nacional Penitenciario N° 518-2008-INPE/P que aprueba la Directiva N° 010-2008-INPE: Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE.
- Resolución Ministerial N° 031-2023-MINSA modificación de la Directiva N° 321-MINSA/DGIESP-2021 Directiva administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud para trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA; Aprobar la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

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.



- 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:

- Aprobará los menús para el mes, propuesto por el Contratista.
- Proporcionará, a través del Administrador, la programación de menús dietas especiales como los cuadros de dosificación aprobados.
- Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina.
- 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.
- Dar conformidad al servicio prestado según corresponda.
- 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° 01, N° 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 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 durante y/o 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 02 botiquines completos en cantidad suficiente para atención de primeros auxilios de los internos y para el personal externo.
- ✓ Una vez al mes se supervisará los almacenes externos (orden, limpieza y adecuado almacenamiento de los alimentos).

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 y fotocheck.
- ✓ El personal que prepara alimentos (manipuladores de alimentos) utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: chaqueta (casaca, poncho para tiempo de invierno y época de lluvia), 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, vigente durante el desarrollo del Servicio Alimentario (todo el contrato).
- ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias (sin barniz en caso de mujeres), en el caso de damas el cabello recogido y en



Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024



- ✓ 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 de color claro, 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 SARS-CoV-2:

El contratista deberá cumplir con lo dispuesto en la Directiva Administrativa N° 349-MINSA/DGIESP-2024 "Directiva Administrativa que establece las disposiciones para vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2" aprobado mediante la Resolución N° 022-2024-MINSA.



- 6.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos o funcionario autorizado 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 (inicio) a 07:45 horas (termino)	08: 00 (inicio) a 09:20 horas (termino)
ALMUERZO	12:30 (inicio) a 13:45 horas (termino)	12:30 (inicio) a 14:00 horas (termino)
CENA	16:30 (inicio) a 17:00 horas (termino)	17:15 (inicio) a 18:30 horas (termino)

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

* Para dietas especiales, el almuerzo iniciara 11:30 a.m. y culminara 12:20 m.d.



- 6.6. El Director Regional, 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

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024



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, Municipalidades y/o empresas importadoras autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso al Establecimiento Penitenciario.

Para el personal de seguridad se deberá brindar productos cárnicos y menudos frescos (una vez al mes para el almuerzo producto marino congelado) y para la POPE será productos cárnicos y menudos frescos, así como congelados (solo cuatro veces por semana tanto del desayuno, almuerzo como de la cena), el pollo y aves en general no mayor a Seis (6) meses de congelación (se verificará por las fechas de producción y características organolépticas a su ingreso al Establecimiento Penitenciario).

El pescado y otros productos acuícolas no deberán pasar mayor a Seis (6) 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 doce (12) 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 información deberá ser presentada al Administrador del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrita por la Nutricionista y Representante para verificar que el VCT Total y distribución porcentual de macronutriente como la distribución porcentual de tiempos de comida sea igual o mayor al menú que cambia para luego ser evaluada y autorizado por el Equipo Control de Alimentos.

7.11. La Oficina Regional Altiplano Puno, cederá en uso las instalaciones de cocina, comedor y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente S/ 1,500.00 soles (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**, Titulado, colegiado y habilitado para ejercer la profesión 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, indicando el lugar de trabajo (sujeto a comprobación por el área de logística). Deberá tener Capacitación en temas de: (i) Buenas prácticas de manipulación (BPM) (ii) HACCP (iii) Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA); cada capacitación deberá tener como mínimo 25 horas. La permanencia del profesional Nutricionista deberá ser tiempo completo (08 horas) dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. Dentro del rango de 07:00 - 7:30 a.m. hora el ingreso y la salida de 15:00 - 15:30 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 (descansos, vacaciones, enfermedad, accidente, 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 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 **como cocinero o chef ya sea en entidades públicas y privadas** (contabilizados a partir de su titulación o diplomado); en servicios de alimentación o similares 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 (sujeto a comprobación por el área de logística). Además de estar capacitado en temas (i) Buenas Practicas de Manipulación (BPM), (ii) conservación de alimentos con un mínimo de veinte (20) horas. El cocinero o chef cumplirá funciones de Jefe de Cocina (maestro cocinero) de las dos cocinas (POPE y Personal de Seguridad), durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo (08 horas) 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 14:00 - 15:00 p.m. El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (descansos, vacaciones, enfermedad, accidente, 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 (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (ii) Manejo de residuos con una duración no menor a 20 horas. 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 06:30 a 07:00 a.m. horas como máximo y la salida de 14:30 - 15:00 p.m. turno mañana y de 10:30 am a 11.00 a.m. ingreso y 18:30 a 19.00 p.m. turno tarde (tiempo completo de 08 horas). 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 (descansos, vacaciones, enfermedad, accidente, 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.

Deberá contar con un personal almacenero, capacitado en temas de (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (ii) Conservación de Alimentos, y Buenas Prácticas de Almacenamiento, con una duración no menor a 20 horas, el horario es el mismo de los ayudantes de cocina.

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 de 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 por el Equipo Control de Alimentos, en cumplimiento de sus funciones, habilidades y buena conducta 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 (peso neto); el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que laborara para el Contratista. (Formato A y B).



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

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. Capacitación temas de: (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (BPM), (ii) conservación de alimentos, y Buenas Prácticas de Almacenamiento, (iii) Manejo de residuos, cada capacitación deberá tener como mínimo de 20 horas. El Representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del penal un mínimo de cinco (05) horas diarias, continuas de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:30 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:



- 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 de forma documentada)
- Hacer cumplir, que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- 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/o por sospecha de enfermedad.
- Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas de salubridad y mantenimiento.
- Mantener los equipos, cámaras frigoríficas, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- 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.
- Verificar y garantizar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- Controlar y organizar al personal a su cargo sobre la permanencia, desempeño y días de descanso (de acuerdo a la ley laboral del Ministerio de Trabajo).
- 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. También se puede presentar el Certificado CERTIJOVEN o CERTIADULTO.

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 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: 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 del Equipo Control de Alimentos 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 con sus respectivos días de descanso.

7.29. Para el transporte de las carnes congeladas (pescado, pollo y res y demás) el proveedor tiene que transportar 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 ningún interno podrá cumplir las funciones de almacenero para cocina externa e interna

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 (supervisor o representante, cocinero o chef, nutricionista y ayudantes de cocina), 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 (para la firma del contrato se acreditará, la colegiatura y habilidad de los profesionales, para el inicio efectivo del servicio debiendo estar habilitado durante toda la prestación 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 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 con capacitación en temas (i) Buenas prácticas de manipulación (BPM) (ii) HACCP (iii) Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA), 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 temas de: (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (BPM), (ii) conservación de alimentos, y Buenas Prácticas de





	<p>Almacenamiento, (iii) Manejo de residuos, cada capacitación deberá tener un mínimo de 20 horas o más.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 o cocinero expedido por Institución Educativa (Institutos, Universidades o CEPTR) 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) Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), (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 y Almacenero	<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 20 horas de capacitación en temas de: (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (ii) Manejo de residuos. Para el Almacenero, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. Deber tener 20 horas de capacitación en temas de: (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (ii) Conservación de Alimentos, y Buenas Prácticas de Almacenamiento 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 (i) higiene y manipulación de productos de limpieza, (ii) manejo de residuos) este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. Carnet Sanitario.

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

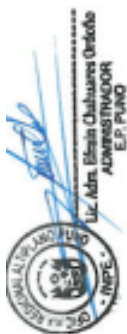
Personal EE.PP. Puno	Personal de Seguridad	POPE
*Nutricionista	01	
*Representante	01	
Chef y/o cocinero	01	
**Ayudante de cocina	02	09
**Personal de Limpieza	01	01

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

**** La cantidad de personas de ayudantes de cocina y limpieza incluye el personal de reemplazo por descansos físicos (de preferencia varón).**



- 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 de la Oficina Regional Altiplano. Si en el término de siete (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 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 la Ley Laboral del Ministerio de Trabajo (por ningún motivo podrán laborar los siete días seguidos de la semana).



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 de alimentos, higiene y conservación de alimentos, proceso de descongelación de alimentos, manejo de residuos, contaminación cruzada, intoxicación alimentaria, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas 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. Esta actividad será comunicada por escrito al Administrador del Establecimiento con un plan de trabajo y material del contenido a utilizar.

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, ayudantes de cocina, almacenero 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**, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y dietas especiales, 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. Se aplicará penalidad por no presentar el menú completo para personal de seguridad varones y mujeres, internos (as), niños menores de 03 años, dietas especiales, mejoras del año con sus respectivos formatos de dosificación y/o firmas de Nutricionista y Representante.



11. ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE.

El contratista presentará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos 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.

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

Nota

- Para el día de la madre la atención es solo para las internas.
- Para el día del padre la atención es solo para los internos.

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
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 la relación de adicionales a brindar a los internos 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 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 del 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 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, no presente completo o no efectúe las correcciones a los Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad 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:

$$P = 0.05 \times VTD \times H$$

P : Penalidad.
VTD : Valor total diario.
H : Días de retraso.

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:

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

P : Penalidad.
VTD : Valor total diario.
H : Horas de retraso.

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

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

$$P = 0.02 \times VTD$$

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 viveres, 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, fecha de producción y/o vencimiento y en condiciones antihigiénicas, 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:

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

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

Por cada inspección habrá una tolerancia de hasta el 3% del peso bruto total de cada producto y/o insumo que se consideren descompuestos para la preparación de los alimentos (**observación 6**)

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.

- 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 crecido (en caso de varones), barba crecida o mal rasurada, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios y/o en mal estado de conservación, 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:

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

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.



- 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 mayor al 5% del peso total, 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:

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

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 momento se adicione al menú.

En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores 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.

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

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.



- 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:

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

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.



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

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 y/o mala conducta reiterativo del personal, 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:

$$P = 0.25 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.



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 Equipo Control de Alimentos, 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:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.



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:

$$P = 0.05 \times VTD$$

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 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:

$$P = 0.05 \times VTD$$

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.

- r. Cuando el almacén este a cargo de un interno y/o cuando falte el almacenero, 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:

$$P = 0.05 \times VTD$$

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 ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



- s. Cuando el personal de cocina externa (Chef, ayudantes de cocina, almacenero), 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:

$$P = 0.03 \times VTD$$

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.



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

$$P = 0.10 \times VTD \times \text{tiempo demora (min)} / 480 \text{ min}$$

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.

Importante:

Si el personal externo acredita estar con COVID no se aplicará penalidad. Asimismo, el contratista deberá realizar el reemplazo en un plazo máximo de tres (03) días calendario de comunicado el hecho.

NOTA:

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

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.

CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

- 1) El número máximo de consorciados es de DOS (02) integrantes.
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 25%.
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 25%.

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
REGIONAL ALTIPALNO PUNO
Luz Mar J. Galvez Rodriguez
NUTRICIONISTA ORAP
CAP 3183

Luz Mar J. Galvez Rodriguez
ADMINISTRADOR
E.P. PUNO

Luz Mar J. Galvez Rodriguez
DIRECTOR E.P. PUNO

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 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 síndromes 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 200 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"; esquema de menú, además deberá en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario de la zona geográfica. 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 menú y dietas especiales firmadas por Representante y Nutricionista que acompañara al Servicio Alimentario, una vez evaluado y aprobado por la Nutricionista de la ORAP, acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos(as), dietas especiales, mejoras y personal INPE por el periodo de (01) mes, este a su vez será debidamente firmado por Nutricionista ORAP. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del equipo control de alimentos dentro de un plazo de OCHO (08) días hábiles (Acta), 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 que corresponde.

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, azúcares y condimentos en general.

A continuación se presentan consideraciones generales Esquema de Menú 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 (API), HARINA DE CEBADA + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA, MORTADELA ó HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO FRITO, PALTA, ACEITUNA, TORTILLA DE VERDURAS, CAMOTE FRITO.</p>	<p>* SEGUNDO (ensalada acorde a la preparación), REFRESCO DE FRUTAS Y/O INFUSION, FRUTA (variado de temporada) Y/O GELATINA. * SOPA (adicional) REFRESCO DE FRUTAS Y/O INFUSION, FRUTA (variado de temporada) Y/O GELATINA.</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION (03 semanal) SOPAS (02 semanal) EMOLIENTE + 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/pavita y Pescado/pota), solo casos fortuito será evaluado).
- Para el almuerzo 6 segundos y 1 sopa
- 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 PANES + JUGO O ENSALADA DE FRUTA O BEBIBLE + INFUSION.	SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (acorde al segundo) + FRUTA Y/O GELATINA+ REFRESCO (de fruta) O INFUSION (acorde al menú).	SEGUNDOS + INFUSION SOPAS (adicional) + INFUSION

NOTA:

- Para el desayuno, considerar un (01) pan para el personal femenino por la cantidad del VCT.
- El jugo de frutas un vaso para el desayuno, acorde a la distribución porcentual y a las kilocalorías del VCT.
- Para el desayuno, la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- Para el caso del bebibile considerar cereales: avena con/fruta/leche, con cocoa, ponches de cebada de habas, api, etc. (considerar dosificación acorde a la distribución porcentual del desayuno).


Presidente del Jurado
Lic. María del Carmen Rodríguez
Cep. 302


Presidente del Jurado
Lic. María del Carmen Rodríguez
Cep. 302


Presidente del Jurado
Lic. María del Carmen Rodríguez
Cep. 302

CUADRO N° 01
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS
INTERNOS 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 DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	LECHE EVAPORADA DE VACA (CON CEREAL)	3 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA.	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SEMOLA, MACA, SOYA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR QUINCENA	20 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR QUINCENA	20 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA, HOT DOG, MORTADELA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO Y/O 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 MACHO Y/O PALILLO (FRITO)	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
ALMUERZO	CAMOTE FRITO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	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.
	CABRITO, CARNERO, PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	MENUDENCIA DE CERDO (PATAS Y/O CABEZA PARA ZARZA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PESCADO PULPA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, PATAS, HIGADO FRITO)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	POTA (PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, PATAS, Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	HUEVO DE GALLINA (FRITO Y/O SANCOCHADO)	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	5 VECES POR SEMANA	150 g.
	ARROZ (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	TRIGO, QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	FIDEO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, CHUNO, MORAYA, CHOCLO (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO, CHUNO, MORAYA, CHOCLO, HABAS (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	CHUNO NEGRO Y/O BLANCO (ACOMPANANTE)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CHUNO NEGRO Y BLANCO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	FRUTAS	DIARIO	150 g.
	GELATINA	1 VEZ POR SEMANA	25 g.

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

	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.
	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.
	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)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	ALPACA (CHICHARRON Y/O ASADO)	1 VEZ POR SEMANA	120 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	80 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, CHOCLO (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO, CHOCLO, HABAS (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.
	CHUNO NEGRO Y/O BLANCO (ACOMPANANTE)	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	CHUNO 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	25 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUNO, 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 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.

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

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 (30 gr. C/U)	2 DIARIOS	60 g
Leche de vaca evaporada (sola o con café o cocoa)	1 Vez por semana	120 cc
Leche Evaporada (Con Cereal)	1 Vez por semana	70 cc
Avena o quinua (con frutas)	2 Vez por semana	25 cc
Soya o maca o habas o kiwicha	2 Vezes por semana	25 cc
Infusiones (Emoliente, Café, Cocoa)	1 Vez por semana	5 cc
Aceituna	1 Vez por semana	60 g.
Queso Fresco	1 Vez por semana	40 g.
Huevo	1 Vez por semana	60g.
Palta	1 Vez por semana	70 g.
Conserva De Pescado	1 Vez por semana	50 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.
FRUTA PARA JUGO Y/O ENSALADA DE FRUTA	2 VECES POR SEMANA	ACORDE A LA VARIEDAD Y LA CANTIDAD
Fruta en cereal y/ otro (Avena, Quinua, Soya, Etc.,)	1 vez por semana	30 g.
Frutas Secas	Adecuado a la programación	20-50 g.
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	30 ml
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	100-250 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	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
RES MOLIDA	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g.
POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
CARNERO o PAVITA (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.
ALPACA (CHICHARRON)	1 VEZ POR SEMANA	180 g.
PESCADO FRESCO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
PESCADO CONGELADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ AL MES	160 g.
PESCADO ENTERO (MENESTRA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	160 g.

[Firma]
Luz María Chusquea Ontolo
ADMINISTRADOR
E.P. PUNO

[Firma]
Luz María Chusquea Ontolo
ADMINISTRADOR
E.P. PUNO

[Firma]
Luz María Chusquea Ontolo
ADMINISTRADOR
E.P. PUNO



ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MÍNIMA Y/O RANGOS (cc/g)
MENUDENCIA DE RES (PATAS)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
MENUDENCIA DE POLLO PARA SOPA (PATAS, MOLLEJA Y CORAZON PARA AGUADITO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
POTA	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
ARROZ	4 VECES POR SEMANA	150 g.
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
FIDEOS ESPAGUETI	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
MENESTRAS (EN GUIOS)	2 VECES POR SEMANA	70 g.
PAPA, YUCA o CAMOTE, CHOCLO (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
PAPA, YUCA o CAMOTE u OLLUCO o MORAYA o CHUÑO o PLATANO MACHO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
FRUTAS	DIARIO	150 g.
VERDURAS (VARIADO)	DIARIO	30 g.
VERDURA PARA ENSALADA	ADECUADO AL MENU	100 - 200 g.
VERDURA PREPARACION 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 Vezes 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	90-200 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:

- 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 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 INTERNOS DEL EE.PP. _____ MENU N° _____								
	PESO BRUTO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					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

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
REGIONAL ALTIPALNO PUNO
INPE
Lic. J. GARCIA ORAP
FOLIO N° 001

Gr. Adm. Efraín Chabares Ordoño
ADMINISTRADOR
E.P. PUNO

Dr. David Pérez Contreras
DPT. N° 142749
DIRECTOR E.P. PUNO

CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista

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 presentará 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 adicionará 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 estén en el presente formato.
- El mencionado formato deberá ser firmado por el mismo Profesional Nutricionista que acompañará el Servicio Alimentario.

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

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
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 presentará 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 adicionará 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.
- El mencionado formato deberá ser firmado por el mismo Profesional Nutricionista que acompañará el Servicio Alimentario.

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

**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	198	365	72,270
	Personal de Seg. 24 x 48 Hrs.	Ración	60	365	21,900
	Personal de Salud 24 x 48 Hrs.	Ración	15	365	5,475

4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Challapalca.	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:
 - 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" Artículo 32,33 y 34.
 - Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"
 - CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"

- Codex Alimentarius.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos, Artículos 4, 5, 11 y 12.
- Resolución Presidencial del Instituto nacional Penitenciario N° 518-2008-INPE/P que aprueba la Directiva N° 010-2008-INPE: Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE.
- Resolución Ministerial N° 031-2023-MINSA modificación de la Directiva N° 321-MINSA/DGIESP-2021 Directiva administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud para trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA; Aprobar la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.


PRESIDENTE DEL JURADO
A. AMANCAYASTAN TERNEROS
EPRCE - CHALLAPALCA

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 ORAP, quienes son responsables de dar la conformidad.


DIRECTOR
A. VILLALBA
EPRCE - CHALLAPALCA

- 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:

- Aprobará los menús para el mes, propuesto por el Contratista.
- Proporcionará, a través del Administrador, la programación de menús dietas especiales como los cuadros de dosificación aprobados.
- Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina.
- 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.
- Dar conformidad al servicio prestado según corresponda.
- 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)


ADMINISTRADOR
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL ALTIPLANO PUNO
NUTRICIONISTA ORAP
DGP 3105

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° 01, N° 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 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 durante y/o 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.
- ✓ Una vez al mes se supervisara los almacenes externos (orden, limpieza y adecuado almacenamiento de los alimentos).



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 y fotocheck.
- ✓ El personal que prepara alimentos (manipuladores de alimentos) utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: chaqueta (casaca, poncho para tiempo de invierno y época de lluvia), pantalón, gorro, pañoleta, 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 y todos los manipuladores de alimentos cuenten con carné sanitario, vigente durante el desarrollo del Servicio Alimentario (todo el contrato).





- ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias 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 de color claro, gorro y barbijo).
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la ORAP y que forman parte de los expedientes de los cocinero o chef, supervisor, representante y Nutricionista.

Protocolo de prevención del SARS-CoV-2:

El contratista deberá cumplir con lo dispuesto en la Directiva Administrativa N° 349-MINSA/DGIESP-2024 "Directiva Administrativa que establece las disposiciones para vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2" aprobado mediante la Resolución N° 022-2024-MINSA.

- 6.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos o funcionario autorizado 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	PERSONAL INPE
DESAYUNO	7:00 (inicio) a 08:00 horas (termino)	08:00 (inicio) a 10:00 horas (termino)
ALMUERZO	12:00 (inicio) a 13:00 horas (termino)	12:00 (inicio) a 14:00 horas (termino)
CENA	16:00 (inicio) a 17:00 horas (termino)	17:00 (inicio) a 18:30 horas (termino)

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

* Para dietas especiales, el almuerzo iniciara 11:30 a.m. y culminara 12:20 m.d.

- 6.6. El Director Regional, 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

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

-

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 doce (12) 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 información deberá ser presentada al Administrador del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrita por la Nutricionista y Representante para verificar que el VCT Total y distribución porcentual de macronutriente como la distribución porcentual de tiempos de comida sea igual o mayor al menú que cambia para luego ser evaluada y autorizado por el Equipo Control de Alimentos.



- 7.11. La Oficina Regional Altiplano Puno, cederá en uso las instalaciones de cocina, comedor y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente S/ 1,500.00 soles (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**, Titulado, colegiado y habilitado para ejercer la profesión 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, indicando el lugar de trabajo (sujeto a comprobación por el área de logística). Deberá tener Capacitación en temas de: (i) Buenas prácticas de manipulación (BPM) (ii) HACCP (iii) Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA); cada capacitación deberá tener como mínimo 25 horas. La permanencia del profesional Nutricionista deberá ser tiempo parcial (06 horas) dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario tres (03) veces de semana (de preferencia de lunes a viernes). Dentro del rango de 08:00 - 8:30 a.m. hora el ingreso y la salida de 14:00 - 14:30 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 (descansos, vacaciones, enfermedad, accidente, 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 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 **como cocinero o chef ya sea en entidades públicas y privadas** (contabilizados a partir de su titulación o diplomado); en servicios de alimentación o similares 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



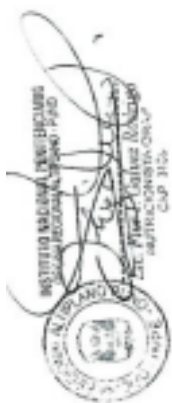
ALVARO ASTORAY TERRORES
ADMINISTRADOR
EFCE - CHALLAPALCA

documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto (sujeto a comprobación por el área de logística). Además de estar capacitado en temas (i) Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), (ii) conservación de alimentos con un mínimo de veinte (20) horas. El cocinero o chef cumplirá funciones de Jefe de Cocina (maestro cocinero) de las dos cocinas (POPE y Personal de Seguridad), durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo (08 horas) 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 14:00 - 15:00 p.m. El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (descansos, vacaciones, enfermedad, accidente, 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.



Lc. J. J. Huamantla
DIRECTOR
EFCE - CHALLAPALCA

- 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 (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (ii) Manejo de residuos con una duración no menor a 20 horas. 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 06:30 a 07:00 a.m. horas como máximo y la salida de 14:30 - 15:00 p.m. turno mañana y de 10:30 am a 11.00 a.m. ingreso y 18:30 a 19.00 p.m. turno tarde (tiempo completo de 08 horas). 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 (descansos, vacaciones, enfermedad, accidente, 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.



Lc. P. J. Huamantla
DIRECTOR
EFCE - CHALLAPALCA

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.

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 (peso neto); el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que laborara para el Contratista. (Formato A y B).



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

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. Capacitación temas de: (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (BPM), (ii) conservación de alimentos, y Buenas Prácticas de Almacenamiento, (iii) Manejo de residuos, cada capacitación deberá tener como mínimo de 20 horas. El Representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del penal un mínimo de cinco (05) horas diarias, continuas de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:30 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:

- 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 de forma documentada)
- Hacer cumplir, que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- 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/o por sospecha de enfermedad.
- Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas de salubridad y mantenimiento.
- Mantener los equipos, cámaras frigoríficas, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- 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.
- Verificar y garantizar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- Controlar y organizar al personal a su cargo sobre la permanencia, desempeño y días de descanso (de acuerdo a la ley laboral del Ministerio de Trabajo).
- 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 y POPE como los días, el horario de trabajo y descanso; 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.

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. También se puede presentar el Certificado CERTIJOVEN o CERTIADULTO.

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: 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 : 17:0 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 al trabajador 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 trabajadores por parte del Equipo Control de Alimentos 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 con sus respectivos días de descanso.

7.29. Para el transporte de las carnes congeladas (pescado, pollo y res y demás) el proveedor tiene que transportar 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 ningún los ayudantes de cocina y limpieza podrá realizar funciones para cocina externa e interna (excepción del almacenero).

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 (supervisor o representante, cocinero o chef, nutricionista y ayudantes de cocina), 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 (para la firma del contrato se acreditará, la colegiatura y habilidad de los profesionales, para el inicio efectivo del servicio debiendo estar habilitado durante toda la prestación 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 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 con capacitación en temas (i) Buenas prácticas de manipulación (BPM) (ii) HACCP (iii) Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA), 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 temas de: (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (BPM), (ii) conservación de alimentos, y Buenas Prácticas de Almacenamiento, (iii) Manejo de residuos, cada capacitación deberá tener un mínimo de 20 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 o cocinero expedido por Institución Educativa (Institutos, Universidades o CEPTR) 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


ALFONSO ASTORGU TERQUEM
ALMAYORAL
PRICE - CHALLAPILCA


FACILITADOR
ETHEL CHALLAPILCA


INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES
DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA
INPE
PUNO



Dr. J. J. Llanos (firmante)
DIRECTOR
INPE - CHALLAPALCA



	<p>que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deber tener veinte (20) horas de capacitación en temas de (i) Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), (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 y Almacenero	<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 20 horas de capacitación en temas de: (i) Higiene y Manipulación de Alimentos (ii) Manejo de residuos. • Carnet Sanitario.
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Para el personal externo 05 horas de capacitación en temas de (i) higiene y manipulación de productos de limpieza, (ii) manejo de residuos) este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales. • Carnet Sanitario.

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

Personal EE.PP. Challapalca	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 para el servicio alimentario (de preferencia varón).
- ** La cantidad de personas de ayudantes de cocina y limpieza (de preferencia varón) incluye el 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 reemplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- El contratista 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 (reiterativo será separado y no podrá laborar en los demás

penales de la jurisdicción). 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 la Ley Laboral del Ministerio de Trabajo (de acuerdo al contrato con la Empresa)

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 de alimentos, higiene y conservación de alimentos, proceso de descongelación de alimentos, manejo de residuos, contaminación cruzada, intoxicación alimentaria, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas 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. Esta actividad será comunicada por escrito al Administrador del Establecimiento con un plan de trabajo y material del contenido a utilizar.

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, ayudantes de 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 de Calidad - INACAL. Esto cuando se presuma cuando las carnes y demás alimentos se encuentren en mal estado (cumpliendo el protocolo).

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, una vez evaluado y aprobado por la Nutricionista Regional, acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos 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 10 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. Se aplicará penalidad por no presentar el menú completo para personal de seguridad varones y mujeres, internos, dietas especiales, mejoras en el año con sus respectivos formatos de dosificación y/o firmas de Nutricionista y Representante.

11. ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE.

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

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


NUTRICIONISTA REGIONAL
EPRCE - CHALLAPILCA


ADMINISTRADORA REGIONAL
EPRCE - CHALLAPILCA


NUTRICIONISTA REGIONAL
EPRCE - CHALLAPILCA

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

Nota

- Para el día de la madre la atención es solo para las internas.
- Para el día del padre la atención es solo para los internos.

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
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 la relación de adicionales a brindar a los internos y 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 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 del 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 Usaria (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.

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, no presente completo o no efectúe las correcciones a los Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, la Oficina Regional Altiplano Puno aplicará al contratista una penalidad 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:

$$P = 0.05 \times VTD \times H$$

P : Penalidad.
VTD : Valor total diario.
H : Días de retraso.

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:

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

P : Penalidad.
VTD : Valor total diario.
H : Horas de retraso.

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

- c. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, etc, 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 viveres, 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, fecha de producción y/o vencimiento y en condiciones antihigiénicas 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

Por cada inspección habrá una tolerancia de hasta el 3% del peso bruto total de cada producto y/o insumo que se consideren descompuestos para la preparación de los alimentos (**observación 6**)

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. Califica para almacén externo.

- 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 viveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional 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 crecido (en caso de varones), barba crecida o mal rasurada, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios y/o en mal estado de conservación, 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 mayor al 5% del peso total, 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 momento se adicione al menú.

En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores 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.

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

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.



- 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:

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

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.



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

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

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.

- 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 y/o mala conducta reiterativo del personal, 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:

$$P = 0.25 \times \text{VTD}$$

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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 Equipo Control de Alimentos, 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:

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

P : Penalidad
VTD : Valor total diario.

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 realice simultáneamente labores de ayudantes de cocina o personal de cocina externa realice labores en cocina interna (viceversa), 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 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:

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

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.

- r. Cuando el almacén este a cargo de un personal de limpieza, la Oficina Regional Altiplano Puno, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 02% del


ANTONIO ASTORAY TEROSSES
FISCALIZADOR
OFICINA REGIONAL ALTIPALNO PUNO


DIRECTOR
OFICINA REGIONAL ALTIPALNO PUNO


REPRESENTANTE
OFICINA REGIONAL ALTIPALNO PUNO

monto total diario a pagar por el servicio y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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 ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



Administrador
OFICINA REGIONAL ALTIPLANO PUNO
EPI-CEI - CHALLAPALCA

- s. Cuando el personal de cocina externa e interna (Nutricionista, 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:

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

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.



Director
OFICINA REGIONAL ALTIPLANO PUNO
EPI-CEI - CHALLAPALCA

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

$$P = 0.10 \times \text{VTD} \times \text{tiempo demora (min)} / 480 \text{ min}$$

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.

Importante:

Si el personal externo acredita estar con COVID no se aplicará penalidad. Asimismo, el contratista deberá realizar el reemplazo en un plazo máximo de tres (03) días calendario de comunicado el hecho.



Presidente del Equipo de Logística
OFICINA REGIONAL ALTIPLANO PUNO
EPI-CEI - CHALLAPALCA

NOTA:

- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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.



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.



CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

- 1) El número máximo de consorciados es de DOS (02) integrantes.
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 25%.
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 25%.



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 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 síndromes 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 200 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 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.

[Firma]
A. ANTONIA TERESA
ALEXANDER
EFICEL - CALLALPA

[Firma]
LUCY MACDONALD
EFICEL - CALLALPA

[Firma]
INSTITUTO NACIONAL DE PROMOCIÓN Y
DEFENSA DE LA SALUD
NUTRICIONISTA ON. 2°
COP. 302

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"; esquema de menú, además deberá en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario de la zona geográfica. 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 menú y dietas especiales firmadas por Representante y Nutricionista que acompañara al Servicio Alimentario, una vez evaluado y aprobado por la Nutricionista de la ORAP, acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente a los internos, dietas especiales, mejoras y personal INPE - POPE por el periodo de (01) mes, este a su vez será debidamente firmado por Nutricionista ORAP. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del equipo control de alimentos dentro de un plazo de DIEZ (10) días hábiles (Acta), 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 que corresponde.

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, azúcares y condimentos en general.

A continuación, se presentan consideraciones generales Esquema de Menú 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 (API), HARINA DE CEBADA + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA, MORTADELA o HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO FRITO, PALTA, ACEITUNA, TORTILLA DE VERDURAS, CAMOTE FRITO.</p>	<p>OPCION 01: SEGUNDO (ensalada acorde a la preparación), REFRESCO DE FRUTAS Y/O INFUSION, FRUTA (variado de temporada) Y/O GELATINA.</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION (03 semanal) SOPAS (02 semanal) EMOLIENTE + 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/pavita y Pescado/pota), solo caso fortuito será evaluado).
- Para el almuerzo 6 segundos y 1 sopa
- 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 PANES + JUGO O ENSALADA DE FRUTA O BEBIBLE + INFUSION.	SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (acorde al segundo) + FRUTA Y/O GELATINA+ REFRESCO (de fruta) O INFUSION (acorde al menú).	SEGUNDOS + INFUSION SOPAS (adicional) + INFUSION

NOTA:

- Para el desayuno, considerar un (01) pan para el personal femenino por la cantidad del VCT.
- El jugo de frutas un vaso para el desayuno, acorde a la distribución porcentual y a las kilocalorías del VCT.
- Para el desayuno, la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- Para el caso del bebibble considerar cereales: avena con/fruta/leche, con cocoa, ponches de cebada de habas, api, etc. (considerar dosificación acorde a la distribución porcentual del desayuno).


Presidente Titular
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-INPE-ORAP


1er. Miembro Titular
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-INPE-ORAP


2do. Miembro Titular
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-INPE-ORAP

CUADRO N° 01
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS
INTERNOS DEL E.P. CHALLAPALCA 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 DE VACA EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	LECHE EVAPORADA DE VACA (CON CEREAL)	3 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA.	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SEMOLA, MACA, SOYA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), HARINA DE CEBADA.	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR QUINCENA	25 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR QUINCENA	25 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA, HOT DOG, MORTADELA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO Y/O 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.
ALMUERZO	PLATANO MACHO Y/O PALILLO (FRITO)	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	CAMOTE FRITO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	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.
	CABRITO, CARNERO, PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	MENUDENCIA DE CERDO (PATAS Y/O CABEZA PARA ZARZA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PESCADO PULPA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, PATAS, HIGADO FRITO)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	POTA (PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, PATAS, Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	HUEVO DE GALLINA (FRITO Y/O SANCOCHADO)	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	5 VECES POR SEMANA	150 g.
	ARROZ (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	TRIGO, QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	FIDEOS SPAGUETTI	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	FIDEO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, CHUÑO, MORAYA, CHOCLO (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO, CHUÑO, MORAYA, CHOCLO, HABAS (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.
	GELATINA	1 VEZ POR SEMANA	25 g.

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

[Firma]
A. ANTONIO
COORDINADOR
EPIC - CHALLUPUNCA

[Firma]
DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO - INPE

[Firma]
INSTITUTO NACIONAL DE FOMENTO RURAL
DIRECCION REGIONAL ALTIPLANO PUNO - INPE

	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.
	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.
	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)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	ALPACA (CHICHARRON Y/O ASADO)	1 VEZ POR SEMANA	120 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	80 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, CHOCLO, PLATANO (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE u OLLUCO, PLATANO, CHOCLO, HABAS (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 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	25 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.

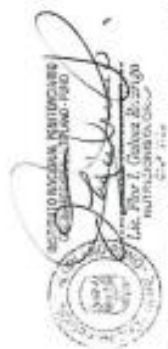
Para interna femenina, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos. Completamente prohibido completar el VCT del menú con cantidades exageradas de azúcar y aceite.

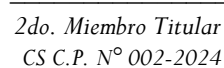
CUADRO N° 02
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL
PERSONAL INPE DEL E.P. CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO

ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MÍNIMA Y/O RANGOS (cc/g)
DESAYUNO		
PAN (30 gr. C/U)	2 DIARIOS	60 g
Leche de vaca evaporada (sola o con café o cocoa)	1 Vez por semana	120 cc
Leche Evaporada (Con Cereal)	1 Vez por semana	70 cc
Avena o quinua (con frutas)	2 Vez por semana	25 cc
Soya o maca o habas o kiwicha	2 Veces por semana	25 cc
Infusiones (Emoliente, Café, Cocoa)	1 Vez por semana	5 cc
Aceituna	1 Vez por semana	60 g.
Queso Fresco	1 Vez por semana	40 g.
Huevo	1 Vez por semana	60g.
Palta	1 Vez por semana	70 g.
Conserva De Pescado	1 Vez por semana	50 g.
Pollo Pechuga y/o conserva	1 Vez por semana	50 g.
Res Pulpas	1 Vez por semana	50 g.
Pescado	1 Vez por semana	100 g.
FRUTA PARA JUGO Y/O ENSALADA DE FRUTA	2 VECES POR SEMANA	ACORDE A LA VARIEDAD Y LA CANTIDAD
Fruta en cereal y/ otro (Avena, Quinua, Soya, Etc..)	1 vez por semana	30 g.
Frutas Secas	Adecuado a la programación	20-50 g.
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	30 ml
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, plátano, de acuerdo a preparación,	Adecuado al menú	40-150 g.
Verduras ensalada total	Adecuado al menú	100-250 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	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
RES MOLIDA	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g.
POLLO SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
CARNERO o PAVITA (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.
ALPACA (CHICHARRÓN)	1 VEZ POR SEMANA	180 g.
PESCADO FRESCO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
PESCADO CONGELADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ AL MES	160 g.
PESCADO ENTERO (MENESTRA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
MENUDENCIA DE RES (PATAS)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.


DIRECCION REGIONAL ALTIPALNO PUNO
INPE - CHALLAPALCA


Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024


1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024


2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MÍNIMA Y/O RANGOS (cc/g)
MENUDENCIA DE POLLO PARA SOPA (PATAS, MOLLEJA Y CORAZON PARA AGUADITO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
POTA	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
ARROZ	4 VECES POR SEMANA	150 g.
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
FIDEOS ESPAGUETI	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
MENESTRAS (EN GUIOS)	2 VECES POR SEMANA	70 g.
PAPA, YUCA o CAMOTE, CHOCLO (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
PAPA, YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO MACHO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
FRUTAS	DIARIO	150 g.
VERDURAS (VARIADO)	DIARIO	30 g.
VERDURA PARA ENSALADA	ADECUADO AL MENU	100 – 200 g.
VERDURA PREPARACION 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	90-200 g.
Trigo o quinua (en guisos)	Adecuado a la programación	60 g.
Fideos tallarin para segundo	Adecuado a la programación	120-150 g.
Papa o yuca o camote o plátano (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:

- 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 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.


Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024


1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024


2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNO DEL EE.PP.								
MENU N°								
	PESO BRUTO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					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


M. A. ASTORIZ TERRONES
 NUTRICIONISTA
 E.O.E. - CHALLAVILCA


CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista

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 presentará 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 adicionará 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 estén en el presente formato.
- El mencionado formato deberá ser firmado por el mismo Profesional Nutricionista que acompañará el Servicio Alimentario.


Lic. Pío F. Galvez Rodriguez
 NUTRICIONISTA COLEGIADO
 C.O.P. N° 002

Presidente Titular
 CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
 CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
 CS C.P. N° 002-2024

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
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.
- El mencionado formato deberá ser firmado por el mismo Profesional Nutricionista que acompañara el Servicio Alimentario.

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

3.1. 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 furgón 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 contar con licencia de funcionamiento y estar ubicados en la ciudad de 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.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutricionista: (01 Nutricionista E.P. Puno y 01 Nutricionista E.P. Challapalca) Profesional titulado en nutrición y colegiado (vigente). • Cocinero o chef: (01 Cocinero o Chef E.P. Puno y 01 Cocinero o Chef E.P. Challapalca) 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

Requisitos:

• **Nutricionista: (01 Nutricionista E.P. Puno y 01 Nutricionista E.P. Challapalca)**

Se requiere de (i) veinticinco (25) horas de capacitación Buenas prácticas de manipulación (BPM) (ii) veinticinco (25) horas de capacitación HACCP (iii) veinticinco (25) horas de capacitación Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA); brindadas por nutricionistas personas jurídicas que cuenten autorización del Ministerio de Educación.

• **Representante: (01 Representante E.P. Puno y 01 Representante E.P. Challapalca)**

Se requiere de (i) veinte (20) horas como mínimo de capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos (BPM), (ii) veinte (20) horas como mínimo de capacitación en conservación de alimentos, y Buenas Prácticas de Almacenamiento, (iii) veinte (20) horas como mínimo de capacitación en Manejo de residuos; brindadas por nutricionistas y/o personas jurídicas que cuenten con autorización del Ministerio de Educación.

• **Cocinero o chef: (01 Cocinero o Chef E.P. Puno y 01 Cocinero o Chef E.P. Challapalca)**

Se requiere de (i) veinte (20) horas como mínimo de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), (ii) veinte (20) horas como mínimo de capacitación en conservación de alimentos; brindadas por nutricionistas y/o personas jurídicas que cuenten con autorización del Ministerio de Educación.

Las capacitaciones abarca Nutricionistas, empresas especializadas, Institutos, Universidades y/o personas jurídicas; todos los mencionados sean autorizados por el Ministerio de Educación (**Observación 2**).

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:

• **Nutricionista: (01 Nutricionista E.P. Puno y 01 Nutricionista E.P. Challapalca)**

Experiencia mínima de dos (2) años (contabilizada a partir de su colegiatura) 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).

• **Representante: (01 Representante E.P. Puno y 01 Representante E.P. Challapalca)**

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 aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.

• **Cocinero o Chef: (01 Cocinero o Chef E.P. Puno y 01 Cocinero o Chef E.P. Challapalca)**

Experiencia mínima de dos (2) años (contabilizados a partir de su titulación o diplomado) 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/ 17'176,170.00 (Diecisiete millones ciento setenta y seis mil ciento setenta 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 pago⁹, 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.

⁹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

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

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<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>
TOTAL	100 puntos

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 EE.PP. de Juliaca y Lampa de la ORA Puno del INPE**, que celebra de una parte INPE – OFICINA REGIONAL ALTIPLANO PUNO, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20364180366, con domicilio legal en [...], representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-INPE-ORAP** para la contratación de **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE PUNO Y CHALLAPALCA DE LA ORA PUNO DEL INPE**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁰

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.

¹⁰ 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 NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

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 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 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:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Días de retraso.

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

- 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 a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

- c. En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de 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 a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- d. En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados, 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, fecha de producción y/o vencimiento y/o condiciones antihigiénicas, por cada inspección habrá una tolerancia de hasta el 3% del peso bruto total de cada producto y/o insumo que se consideren descompuestos para la preparación de los alimentos **(observación 6)**

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 a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó 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. Califica para almacén externo.

- 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 a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, 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 calculara de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- g. En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas o sucias, cabello crecido (en caso de varones), barba crecida o mal rasurada, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios y/o en mal estado de conservación, 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 a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- h. Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, 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 a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- i. Por tener desechos y residuos sólidos y líquidos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, sobre mesas de trabajo, fuera de los tachos de basura respectivos y no contar con el plan de residuos sólidos, 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:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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 ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes al menú en el día.

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.

- 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 a la siguiente fórmula.

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

- 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:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- m. Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, arroz semicrudo y/o masacote 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 a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- 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 y/o mala conducta reiterativa del personal 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:

$$P = 0.25 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a 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 Equipo Control de Alimentos, 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 a 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 o personal de cocina externa realice labores en cocina interna (viceversa), 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:

$$P = 0.05 \times VTD$$

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.

- 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 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.

- r. Cuando el almacén este a cargo de un interno o personal de limpieza y/o cuando falte el almacenero, 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 e interna (Nutricionista, Chef, ayudantes de cocina, almacenero), 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.

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

$$P = 0.01 \times \text{VTD} \times \text{tiempo demora (min)} / 480 \text{ min}$$

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.

Importante:

Si el personal externo acredita estar con COVID no se aplicará penalidad. Asimismo, el contratista deberá realizar el reemplazo en un plazo máximo de tres (03) días calendario de comunicado el hecho.

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 TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹¹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹².

¹¹ 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).

¹² 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>

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

ANEXOS

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-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 ¹³		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 servicios¹⁴

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.

¹³ 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.

¹⁴ 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.

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

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° 002-2024-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 ¹⁵		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		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:

¹⁵ 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.

¹⁶ Ibídem.

¹⁷ Ibídem.

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del 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.

¹⁸ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-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.

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-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.

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-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**

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

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° 002-2024-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°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO].

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²¹

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²¹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

Importante para la Entidad

En caso de la prestación de servicios bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-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]".*

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-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 empresa²² 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.

²² 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."

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-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 ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
1										
2										
3										
4										

²³ 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.

²⁴ 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.

²⁵ 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”*.

²⁶ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁷ 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.

²⁸ 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 ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
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° 002-2024-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.

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

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° 002-2024-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 ITEMS, 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° 002-2024-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.*

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

Nota para la Entidad

En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

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° 002-2024-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.*

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

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° 002-2024-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.

Presidente Titular
CS C.P. N° 002-2024

1er. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024

2do. Miembro Titular
CS C.P. N° 002-2024