

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

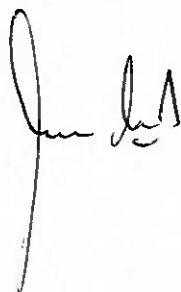
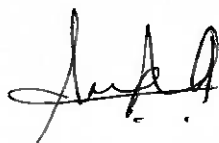
Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC]	Es una indicación que debe ser completada o eliminada por la entidad contratante durante la elaboración de las bases conforme a las instrucciones brindadas.
2	[ABC]	Es una indicación o información que debe ser completada por la entidad contratante con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, al completar los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Advertencia<ul style="list-style-type: none">• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por los evaluadores y los proveedores. No deben ser eliminadas.
4	<div>Importante para la entidad contratante<ul style="list-style-type: none">• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por los evaluadores y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las características del presente documento. De existir algún cambio en el formato como márgenes, fuente, tamaño de letra, entre otros, no acarrea su nulidad, salvo que por el tipo o tamaño de letra impida la lectura por parte de los proveedores.

INSTRUCCIÓN DE USO:

Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes, el texto debe quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.

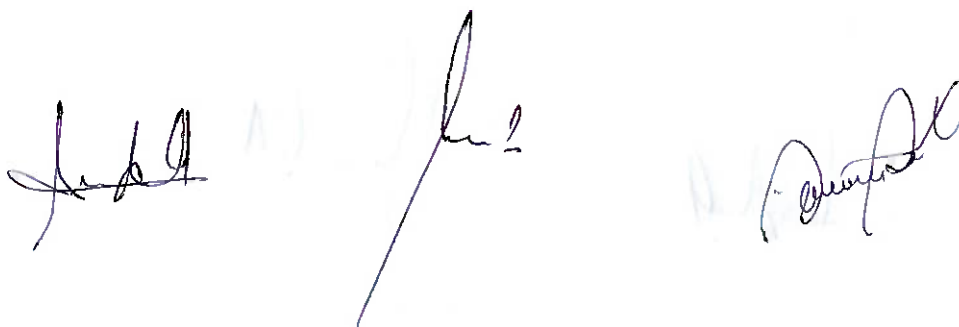


**BASES ESTÁNDAR
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS
N° 03-2025-INPE/ORL**

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD
DE LOS E.P. LURIGANCHO Y E.P. MIGUEL CASTRO CASTRO.

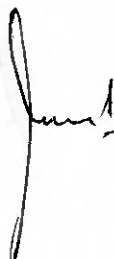
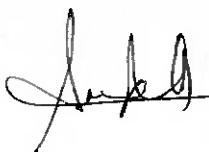
PAC ORL INPE 2025: REF. 13



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

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



CAPÍTULO I

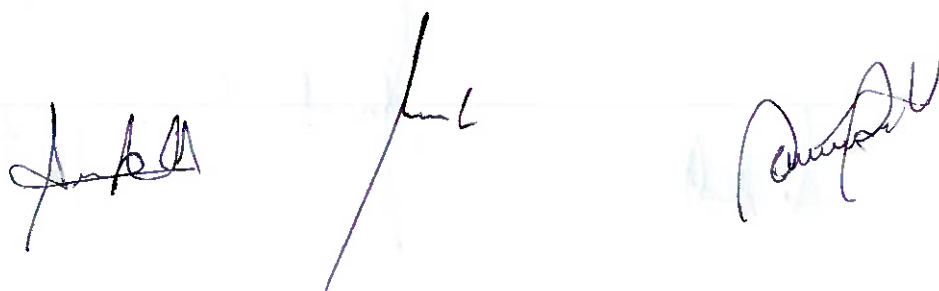
ASPECTOS GENERALES

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. ALCANCE

La presente base estándar correspondiente al procedimiento de selección de Concurso Público de Servicios se utiliza por la entidad contratante para la contratación de servicios en general, según la cuantía establecida en la Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal correspondiente.



CAPÍTULO II DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1 ETAPAS DEL CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS


Las etapas del procedimiento de selección de Concurso Público de Servicios son las siguientes:

ETAPA	CARACTERÍSTICAS	BASE LEGAL
a) Convocatoria	Se realiza a través del SEACE de la Pladicop en la fecha señalada en el cronograma.	Artículos 63 y 64 del Reglamento.
b) Registro de participantes	Aplica lista abierta, por lo que cualquier proveedor puede registrarse como participante en el procedimiento de selección.	Artículos 65 y 94 del Reglamento.
c) Cuestionamientos a las bases (consultas, observaciones e integración)	<ol style="list-style-type: none"> 1. La presentación de consultas y observaciones se realiza en un plazo no menor a siete días hábiles contabilizados desde el día siguiente de la convocatoria. 2. La absolución de los referidos cuestionamientos y la publicación de las bases integradas se realiza en la fecha prevista en el cronograma del procedimiento de selección. 3. El pliego de absolución de consultas y observaciones y las bases integradas pueden ser elevadas al OECE en un plazo de tres días hábiles siguientes de publicados, conforme las condiciones indicadas en la directiva respectiva del OECE. <u>La entidad contratante puede omitir la posibilidad de elevar al OECE el pliego de absolución de consultas y observaciones o las bases integradas en caso haya utilizado la herramienta de difusión del requerimiento en la interacción con el mercado.</u> 	Artículos 51, 66, 67 y 94 del Reglamento.
d) Evaluación de ofertas técnicas y económicas	<ol style="list-style-type: none"> 1. La presentación de ofertas se realiza a través del SEACE de la Pladicop en un plazo no menor <u>de siete días hábiles</u> contabilizados desde la publicación de la integración de bases o el pronunciamiento con la integración definitiva de bases por parte del OECE. 2. Las ofertas son presentadas por los participantes desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día (hora peruana), según el cronograma del procedimiento de selección; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo con lo requerido en las bases. 3. La evaluación de ofertas es SIN 	Artículos 72, 73, 74, 75 y 78 del Reglamento.

	<p>PRECALIFICACIÓN y consiste en:</p> <ol style="list-style-type: none"> Admisión de las ofertas: Los evaluadores revisan que la oferta contenga los documentos señalados en el Capítulo II de la Sección Específica de las bases, caso contrario la oferta se considera no admitida. Revisión de los requisitos de calificación: Los evaluadores califican a los postores verificando que cumplan con los requisitos de calificación detallados en el Capítulo III de la Sección Específica de las bases. Caso contrario la oferta se considera descalificada. Evaluación de ofertas técnicas: Los evaluadores aplican los factores de evaluación previstos en el Capítulo IV de la Sección Específica de las bases a las ofertas que cumplen los requisitos de calificación. En la sección específica se prevé un puntaje mínimo en la evaluación técnica para proceder a la evaluación económica de la oferta. Evaluación de ofertas económicas: La evaluación de la oferta económica es <u>posterior a la evaluación de la oferta técnica y solo respecto de aquellos proveedores que hubieran obtenido un puntaje mínimo en dicha evaluación.</u> <p>4. Todos los actos se realizan a través del SEACE de la Pladicop, incluyendo la subsanación de ofertas.</p>	
e) Otorgamiento de la buena pro	<ol style="list-style-type: none"> Definida la oferta ganadora, los evaluadores otorgan la buena pro mediante su publicación en el SEACE de la Pladicop, incluyendo los documentos que sustenten los resultados de la admisión, calificación, evaluación y el otorgamiento de la buena pro. En caso de haber sorteo por desempate, éste se realiza a través del SEACE de la Pladicop. En caso se hayan presentado dos o más ofertas, el consentimiento de la buena pro es publicado a través del SEACE de la Pladicop al día siguiente de vencido el plazo correspondiente para interponer recurso de apelación, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer dicho recurso. <p>En caso de que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.</p>	Artículos 80, 81, 82, 83 y 84 del Reglamento.

2.2 EVALUACIÓN DE OFERTAS ECONÓMICAS QUE SUPEREN LA CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN





2.2.1. En caso la oferta económica del postor que obtiene el mejor puntaje total supere la cuantía de la contratación, se siguen los siguientes pasos:

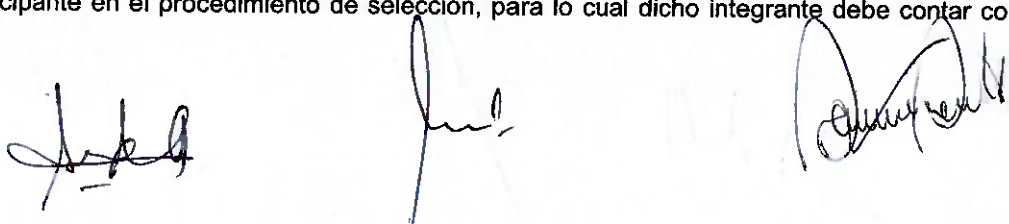
- i. La DEC gestiona la solicitud de la ampliación de la certificación o previsión presupuestal correspondiente. De otorgarse la ampliación, se procede a adjudicar la buena pro.
- ii. De no contar con la ampliación de la certificación o previsión presupuestal, los evaluadores negocian con el postor con el mejor puntaje total la reducción del monto o la reducción de las prestaciones o condiciones del requerimiento, conforme al numeral 132.1 del artículo 132 del Reglamento.
- iii. En caso el postor con el mejor puntaje total no acepte, se procede a negociar con los siguientes postores en orden de prelación. Si el postor que procede en el orden de prelación ofertó un monto por debajo de la cuantía de la contratación, se le adjudica la buena pro.
- iv. En caso el postor que obtuvo el mejor puntaje total reduzca su oferta económica pero la reducción no se encuentre dentro de la cuantía de la contratación, se solicita la ampliación de la certificación de crédito presupuestario y/o previsión presupuestal correspondiente. En caso se otorgue la ampliación, se adjudica la buena pro. Caso contrario, se puede optar por negociar con los siguientes postores en el orden de prelación o declarar desierto el procedimiento de selección.
- v. Las decisiones adoptadas por los evaluadores en la negociación constan en actas que se publican en el SEACE de la Pladipoc y se sustentan en el principio de valor por dinero, priorizando el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación.

2.3 CONSIDERACIONES PARA TODOS LOS PROVEEDORES:

- 2.3.1** Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por una entidad contratante, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Especializado para las Contrataciones Públicas Eficientes (OECE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.
- 2.3.2** Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE de la Pladipoc utilizando su certificado (usuario y contraseña).
- 2.3.3** 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, requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular se tienen como no presentadas.
- 2.3.4** 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 Digitales). No se acepta insertar la imagen de una firma. Las ofertas se presentan foliadas en todas sus hojas. El postor, el representante legal, apoderado o mandatario designado se hace responsable de la totalidad de los documentos que se incluyen en la oferta. El postor es responsable de verificar, antes de su envío, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.
- 2.3.5** En el caso que, al registrarse como participante, el proveedor presente una declaración jurada de desafectación del impedimento debido a parentesco establecido en el inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, se debe incluir como requisito adicional de admisión de su oferta la acreditación documental de su condición de desafectación, conforme a lo señalado en el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

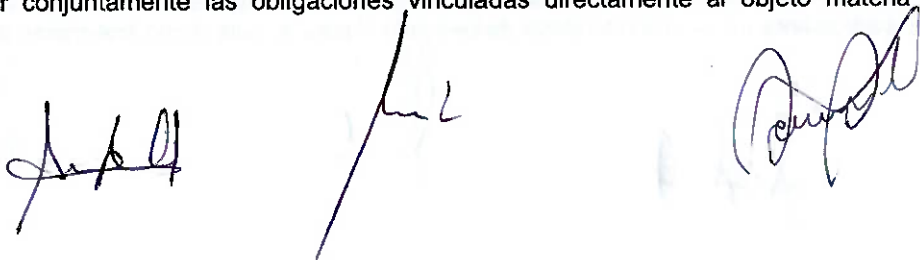
2.4 CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS CONSORCIOS:

- 2.4.1** En el caso de consorcios, basta que uno de sus integrantes se haya registrado como participante en el procedimiento de selección, para lo cual dicho integrante debe contar con



inscripción vigente en el RNP como proveedor de servicios. Los demás integrantes del consorcio deben contar con inscripción vigente en el RNP en las demás etapas del procedimiento de selección. No se considera consorcio a la asociación de personas de duración ilimitada o indefinida que, denominándose consorcios, han sido constituidas como personas jurídicas en los Registros Públicos.

- 2.4.2 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. Tratándose de un procedimiento por relación de ítems, los integrantes del consorcio pueden participar en ítems distintos al que se presentaron en consorcio, sea en forma individual o en consorcio.
- 2.4.3 Como parte de los documentos de su oferta el consorcio debe presentar la promesa de consorcio con firmas digitales de todos sus integrantes o, en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne lo siguiente:
- a) La identificación de los integrantes del consorcio. Se debe precisar el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, según corresponda.
 - b) La designación del representante común del consorcio.
 - c) El domicilio común del consorcio.
 - d) El correo electrónico común del consorcio, al cual se dirigirán todas las comunicaciones remitidas por la entidad contratante al consorcio durante el proceso de contratación, siendo éste el único válido para todos los efectos.
 - e) Las obligaciones que correspondan a cada uno de los integrantes del consorcio.
 - f) El porcentaje del total de las obligaciones de cada uno de los integrantes, respecto del objeto del contrato. Dicho porcentaje debe ser expresado en número entero, sin decimales.
- 2.4.4 La información contenida en los literales a), e) y f) precedentes no puede ser modificada con ocasión de la suscripción del contrato de consorcio, ni durante la etapa de ejecución contractual. En tal sentido, no cabe variación alguna en la conformación del consorcio, por lo que no es posible que se incorpore, sustituya o separe a un integrante.
- 2.4.5 El representante común tiene facultades para actuar en nombre y representación del consorcio en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con poderes suficientes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que se deriven de su calidad de postor y de contratista hasta la conformidad o liquidación del contrato, según corresponda. El representante común no debe encontrarse impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado. Para cambiar al representante común, todos los integrantes del consorcio deben firmar (mediante firmas legalizadas o firmas digitales) el documento en el que conste el acuerdo, el cual surte efectos cuando es notificado a la entidad contratante.
- 2.4.6 En el caso de consorcios las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el representante común o por todos los integrantes del consorcio, según corresponda (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). En el caso de los documentos que deban suscribir todos los integrantes del consorcio, la firma es seguida de la razón social o denominación de cada uno de ellos. Lo mismo aplica en caso deban ser suscritos en forma independiente por cada integrante del consorcio, de acuerdo con lo establecido en los documentos del procedimiento de selección. En el caso de un consorcio integrado por una persona natural, bastará que la persona natural indique debajo de su firma sus nombres y apellidos completos.
- 2.4.7 La acreditación del requisito de calificación de la experiencia del postor se realiza en base a la documentación aportada por los integrantes del consorcio que se hubieran comprometido a ejecutar conjuntamente las obligaciones vinculadas directamente al objeto materia de la



contratación, de acuerdo con lo declarado en la promesa de consorcio. Para ello se debe seguir los siguientes pasos:

- a) Primer paso: obtener el monto de facturación por cada integrante del consorcio, el cual se obtiene de la sumatoria de montos facturados por éste que, a criterio del evaluador han sido acreditados conforme a las bases, correspondiente a las contrataciones ejecutadas en forma individual y/o consorcio.

En caso un integrante del consorcio presente facturación de contrataciones ejecutadas en consorcio, se considera el monto que corresponda al porcentaje de las obligaciones del referido integrante consorcio. Este porcentaje debe estar consignado expresamente en la promesa o en el contrato de consorcio, de lo contrario, no se considera la experiencia ofertada en consorcio.

- b) Segundo paso: verificar si el integrante del consorcio que acredita la mayor experiencia cumple con un determinado porcentaje de participación. En caso la entidad contratante haya establecido en las bases un porcentaje determinado de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, debe verificarse que éste cumple con dicho parámetro a efectos de considerar su experiencia.

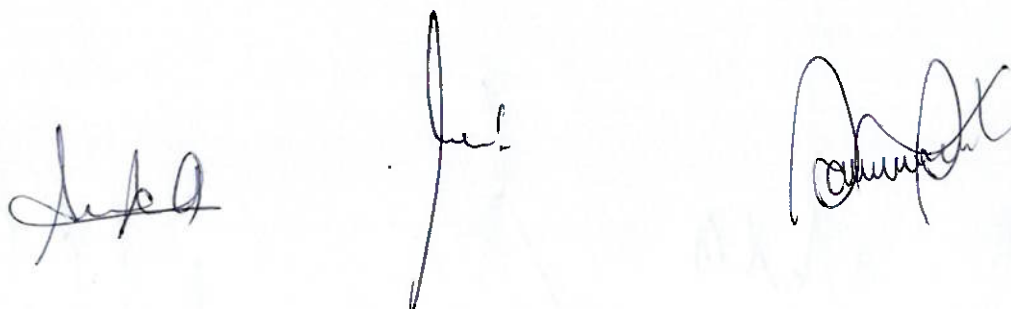
- c) Tercer paso: sumatoria de experiencia de los consorciados. Para obtener la experiencia del consorcio se suma el monto de facturación aportado por cada integrante que cumple con lo señalado previamente.

2.4.8 Para calificar la experiencia del postor no se toma en cuenta la documentación presentada por el o los consorciados que asumen las obligaciones referidas a las siguientes actividades:

- i) Actividades de carácter administrativo o de gestión como facturación, financiamiento, aporte de garantías, entre otras.
- ii) Actividades relacionadas con asuntos de organización interna, tales como representación u otros aspectos que no se relacionan con la ejecución de las prestaciones, entre otras.

2.4.9 Los integrantes del consorcio son responsables de que su inscripción en el RNP se encuentre vigente, así como no estar inhabilitado o suspendido al registrarse como participantes, en la presentación de ofertas, en el otorgamiento de la buena pro y en el perfeccionamiento del contrato.

2.4.10 Los integrantes de un consorcio se encuentran obligados solidariamente a responder frente a la entidad contratante por los efectos patrimoniales que ésta sufra como consecuencia de la actuación de dichos integrantes, ya sea individual o conjunta, durante el procedimiento de selección y la ejecución contractual.



CAPÍTULO III RECURSO DE APELACIÓN

3.1 ACCESO AL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

Una vez otorgada la buena pro, la dependencia encargada de las contrataciones está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, con excepción de la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia y de aquella correspondiente a las ofertas que no fueron admitidas, a más tardar dentro del día hábil siguiente de haberse solicitado por escrito.

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 contratante debe entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago de la tasa por tal concepto previsto en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) de la respectiva entidad contratante.

3.2 RECURSO DE APELACIÓN

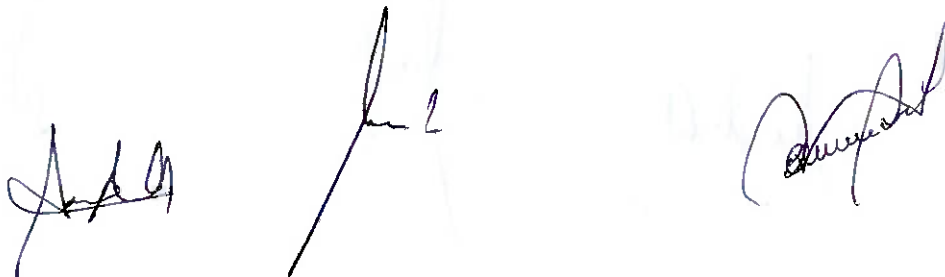
A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato, incluyendo aquellos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por la entidad contratante que afecten la continuidad de éste.

El recurso de apelación se presenta ante la mesa de partes digital o física del Tribunal de Contrataciones Públicas y es resuelto por éste.

3.3 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, como máximo, dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro a través del SEACE de la Pladicop.

En el caso de 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 de selección, el plazo indicado en el párrafo precedente se contabiliza desde que se toma conocimiento del acto que se desea impugnar. Se considera que se ha tomado conocimiento en el día de la publicación en el SEACE de la Pladicop del acto que se desea impugnar.



CAPÍTULO IV DEL CONTRATO

4.1 REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

Para perfeccionar el contrato, el proveedor o proveedores adjudicados presentan los siguientes requisitos de conformidad con el artículo 88 del Reglamento:

REQUISITO	CONSIDERACIONES ADICIONALES	BASE LEGAL
a) Garantías, salvo casos de excepción.	<p>En los contratos de servicios el postor ganador de la buena pro presenta una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original.</p> <p>La garantía de fiel cumplimiento puede ser: (i) fideicomiso, solo en caso el plazo de ejecución del contrato supere los 90 días calendario, (ii) carta fianza financiera, (iii) contrato de seguro o (iv) retención de pago.</p> <p>Asimismo, en la sección específica de las Bases puede considerarse la presentación de: i) garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias y, ii) garantía por adelantos directos, siempre que se cumplan las condiciones señaladas en el Reglamento.</p> <p>La retención de pago como garantía de fiel cumplimiento o de prestaciones accesorias aplica para ítems cuya cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles). En el caso de las micro y pequeñas empresas estas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento la retención de pago por parte de la entidad contratante con independencia de la cuantía de la contratación.</p> <p>Excepciones: Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.</p>	<p>Numerales 61.4 y 61.5 del artículo 61 de la Ley.</p> <p>Artículos 88, 113, 114, 115, 116, 138 y 139 del Reglamento.</p>
b) Contrato de consorcio, de ser el caso.	<p>En caso el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, el contrato de consorcio se formaliza mediante documento privado con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes ante notario público, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>a. Contener la información mínima indicada en el numeral 2.4.3 del Capítulo II de la Sección General de las presentes bases.</p>	<p>Literal b) del artículo 88 del Reglamento.</p>

	<p>b. Identificar al integrante del consorcio a quien se efectuará el pago y emitirá la respectiva factura o, en caso de llevar contabilidad independiente, señalar el Registro Único de Contribuyentes (RUC), del consorcio.</p> <p>c. Consignar las firmas legalizadas ante notario público de cada uno de los integrantes del consorcio, de sus apoderados o de sus representantes legales, según corresponda.</p> <p>Lo indicado no excluye la información adicional que pueda consignarse en el contrato de consorcio con el objeto de regular su administración interna, como es el régimen y los sistemas de participación en los resultados del consorcio, al que se refiere el artículo 448 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades.</p> <p>En ningún caso puede aceptarse la presentación de la promesa de consorcio que fue parte de la oferta, independientemente de que dicha promesa contenga firmas legalizadas ante notario.</p>	
<p>c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>El CCI es requisito indispensable para realizar una transferencia entre cuentas de bancos diferentes, siendo requerido para efectuar el pago a los proveedores domiciliados en el Perú.</p> <p>Para los proveedores no domiciliados, corresponde el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>Artículo 67 de la Ley.</p> <p>Artículo 88 del Reglamento.</p>
<p>d) Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.</p>	<p>Corresponde a la vigencia del poder del representante legal que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato. Asimismo, corresponde que el representante legal presente copia de su DNI.</p> <p>En el caso de personas naturales, se solicita la copia del DNI del postor.</p> <p>En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda. Asimismo, corresponde se presente copia del DNI del representante común de consorcio</p>	<p>Literal d) del numeral 88.1 del artículo 88 del Reglamento.</p>

e) Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.	Este requisito es obligatorio para todos los contratos que superen las 10 UIT ¹ . Desde el 1 de enero de 2026, la institución arbitral elegida debe encontrarse inscrita en el Registro de Instituciones Arbitrales y Centros de Administración de Juntas de Prevención y Resolución de Disputas (REGAJU).	Artículos 77, 83 y 84, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley. Artículo 88 del Reglamento
--	---	---

4.2 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los requisitos para perfeccionar el contrato dentro del plazo de ocho o cinco días hábiles, según corresponda, contabilizados desde el día siguiente al registro del consentimiento de la buena pro en el SEACE de la Pladipoc o de que ésta haya quedado administrativamente firme, de conformidad con el procedimiento y plazos dispuestos en los artículos 88, 89, 90 y 91 del Reglamento.

Cabe indicar que numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento establece que la entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales.

4.3 CONSIDERACIONES PARA LOS CONSORCIOS

4.3.1 Las garantías que presenten los consorcios para el perfeccionamiento del contrato durante la ejecución contractual y para la interposición de los recursos impugnativos, además de cumplir con las condiciones establecidas en la Ley y el 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 pueden ser aceptadas por las entidades contratantes o el Tribunal de Contrataciones Públicas. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio.

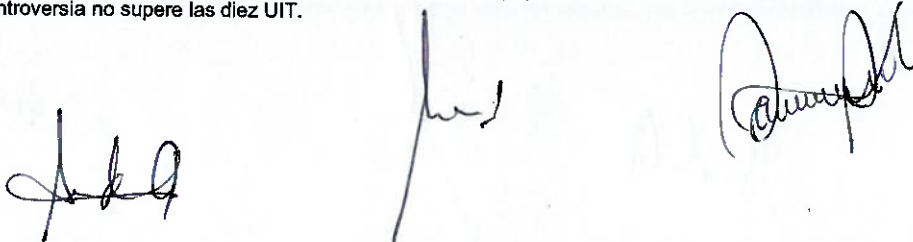
4.3.2 Para que un consorcio solicite la retención del 10% del monto del contrato original en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114 del Reglamento, todos los integrantes del consorcio deben acreditar en su oferta la condición de micro o pequeña empresa, sin perjuicio que puedan acreditarlo al momento del perfeccionamiento del contrato

4.4 CONSIDERACIONES PARA LAS GARANTÍAS FINANCIERAS

4.4.1 En caso de garantías financieras, estas deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la respectiva entidad contratante bajo responsabilidad de las empresas que las emiten. Las empresas que emitan garantías financieras deben encontrarse bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, contar con clasificación de riesgo B o superior, y 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.

4.4.2 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>).

¹ De conformidad con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley, el arbitraje puede ser ad hoc solo en los casos en los que el monto de la controversia no supere las diez UIT.



- 4.4.3** 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. Para fines de lo establecido en el artículo 61 de la Ley, se requiere la clasificación de riesgo B o superior.
- 4.4.4** Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en la sede digital de la SBS, basta que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en la Ley.
- 4.4.5** En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se debe consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.
- 4.4.6** 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 la sede digital de dicha entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

4.5 CONSIDERACIONES PARA LOS DOCUMENTOS PÚBLICOS EXTENDIDOS EN EL EXTRANJERO

En el caso que los documentos para el perfeccionamiento del contrato incluyan documentos públicos extendidos en el exterior, que no les sea aplicable el Convenio de la Apostilla, debe tenerse en cuenta que, de conformidad con lo previsto en el artículo 137 del Reglamento Consular del Perú, aprobado mediante Decreto Supremo N° 032-2023-RE², para que estos surtan efectos legales en el Perú deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos competentes, cuyas firmas deben ser autenticadas posteriormente por el área competente del órgano de línea consular, además de cumplir con los requisitos adicionales que contemple la legislación peruana para su validez en el Perú. Debe considerarse que el mencionado Convenio de la Apostilla contiene definición de documentos públicos.

Cuando se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, basta con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya que el dispositivo normativo establece. Sin perjuicio de lo anterior, se debe cumplir con los requisitos adicionales que contemple la normativa especial de la materia para la validez en el Perú de los documentos extendidos en el exterior.

En el caso de los documentos privados, extendidos en el exterior, estos también deben ser legalizados, conforme es aplicable el artículo 138 del referido del Reglamento Consular del Perú, según el cual el funcionario consular sólo legaliza firmas en documentos privados cuando hayan sido suscritas en su presencia o cuando conste de modo indubitable su autenticidad, verificando en ambos casos la identidad de los firmantes.

4.6 DISPOSICIONES FINALES

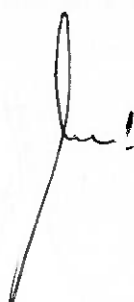
Todos los demás aspectos del presente procedimiento de selección no contemplados en las bases se rigen por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

² Decreto Supremo que aprueba el Reglamento Consular del Perú y que modifica el Reglamento de la Ley del Servicio Diplomático de la República en lo que corresponde a los cargos de los funcionarios consulares.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO CON
LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. BASE LEGAL

- i. Ley N° 32185, de Presupuesto del Sector Publico para el Año FISCAL 2025.
- ii. Ley N° 32186, de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del Año Fiscal 2025.
- iii. Ley N° 32187, de Endeudamiento del Sector Publico para el Año Fiscal 2025.
- iv. Ley N° 32069 – Ley General de Contrataciones Públicas.
- v. Decreto Supremo N° 009-2025-EF que aprueba el Reglamento de la Ley N°32069 – Ley General de Contrataciones Públicas.
- vi. Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General y modificatorias.
- vii. Ley N° 27815 - Ley del Código de Ética de la Función Pública.
- viii. Decreto Supremo N° 043-2003-PCM que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.

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

1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

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

1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

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

ITEM N°	EE.PP.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
1	LURIGANCHO	INTERNOS	RACION	9,450	365	3'449,250
		INTERNOS ESPCTB	RACION	200	365	73,,000
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	120	365	43,800
2	MIGUEL CASTRO CASTRO	INTERNOS	RACION	6,000	365	2'190,000
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	140	365	51,100
TOTAL, RACIONES ITEM'S 1 y 2						5'807,150

1.4. CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN

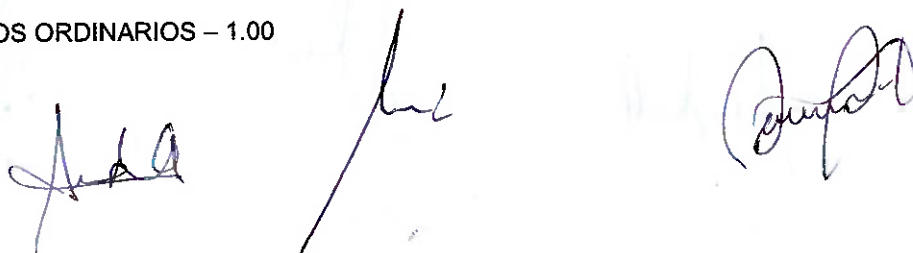
La cuantía de la contratación no se dará a conocer a los proveedores de conformidad con lo determinado en la estrategia de contratación y lo dispuesto en el numeral 53.4 del artículo 53° del Reglamento.

1.5. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado el 14 de julio de 2025 con ANEXO N° 2 FORMATO DE APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN.

1.6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS – 1.00



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contiene, un índice de documentos³ y la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta:

Los evaluadores verifican la presentación de los documentos señalados en el presente acápite. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida. Los evaluadores no pueden incorporar documentos adicionales para la admisión de la oferta a los establecidos en este acápite.

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Pacto de integridad (**Anexo N° 2**)
- c) 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, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa, 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 contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ 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.

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma Nacional de Interoperabilidad – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>

- d) Declaración jurada declarando que: (i) es responsable de la veracidad de los documentos e información de la oferta, y (ii) no se encuentra impedido para contratar con el Estado, de acuerdo con el artículo 33 de la Ley. **(Anexo N° 3)**
- e) Promesa de consorcio con firmas digitales, o en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común, el correo electrónico 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° 4)**
- f) Documentación que acredite la desafectación del impedimento, en caso el proveedor al registrarse como participante hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento **(Anexo N° 5)**, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

Advertencia

El requisito indicado en el literal f) únicamente se solicitará al proveedor que al registrarse hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento.

- g) Oferta Económica **(Anexo N° 7)**. En caso el requerimiento contenga prestaciones accesorias, la oferta económica individualiza los montos correspondientes a las prestaciones principales y las prestaciones accesorias.

En el caso de compras corporativas, los postores deben formular su oferta económica de manera individual por cada entidad contratante.

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 3.5 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

- 2.2.2.1. Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Factores de Evaluación**” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

- 2.2.2.2. En el caso de los proveedores con domicilio en la provincia donde se presta el servicio o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región, estos presentan adicionalmente la “**Solicitud de Bonificación del 10% sobre el puntaje total**” **(Anexo N° 16)**. El domicilio es el consignado en la constancia de inscripción ante el RNP.

Advertencia

Los evaluadores no pueden 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, autorización de retención (**Anexo N° 7**) o declaración jurada comprometiéndose a presentar la garantía mediante fideicomiso (**Anexo N° 8**), de ser el caso. [ELIMINAR ESTE LITERAL EN CASO NO CORRESPONDA SOLICITAR GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR LAS EXCEPCIONES CONTEMPLADAS EN EL ARTICULO 139 DEL REGLAMENTO]
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal del postor que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Autorización de notificaciones durante la ejecución del contrato al correo electrónico contemplado en el contrato (**Anexo N° 9**).
- g) Institución Arbitral elegida por el postor (**Anexo N° 10**).

Advertencia

La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica a la entidad contratante la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva. Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.

- h) Declaración Jurada Actualizada de Desafectación de Impedimento (**Anexo N° 15**) y la documentación que acredite dicha desafectación.

Advertencia

- El requisito indicado en el literal i) únicamente se solicitará si el postor adjudicado hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento en el procedimiento de selección.
- 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 contratante 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) del presente numeral.
- En caso el postor declare la inaplicabilidad del impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (REDAM) presenta la Declaración Jurada respectiva (**Anexo N° 18**).

⁵ 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.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

2.4.1 El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales.

2.4.2 Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, debe presentar la documentación requerida en la Av. Abancay cdra. 5 s/n Edificio Anselmo Barreto 4to. Piso, en secretaria de la Unidad de Administración ORL INPE en el Horario de 08:00 Hrs a 13:00 Hrs y de 14:00 a 17:00 Hrs., documento dirigido a la Jefatura de la Unidad de Administración de la ORL INPE.

2.5. FORMA DE PAGO

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67° de la Ley General de Contrataciones Públicas.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

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

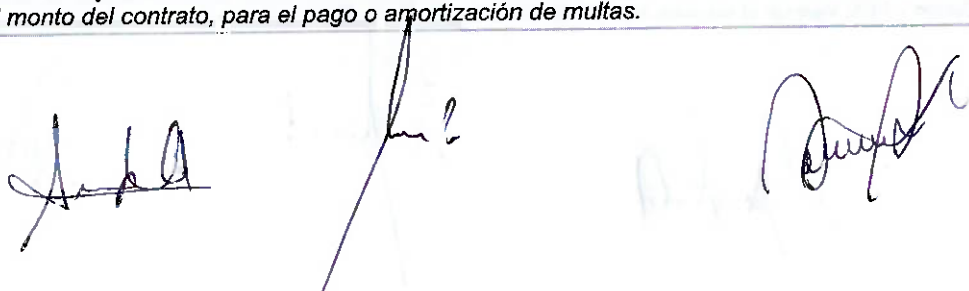
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- La Recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago: Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago
- Orden de Servicio emitida por el Equipo de Logística de la Oficina Regional Lima.

Salvo los documentos de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante MESA DE PARTES DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA, sito en AV. LA MOLINA S/N LA MOLINA, DISTRITO LA MOLINA, PROVINCIA LIMA, REGION LIMA.

Advertencia

En caso se verifique que el proveedor tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se incorpora al contrato una cláusula de compromiso de pago de la multa, estableciéndose que durante la ejecución del contrato la entidad contratante retiene de forma prorrateada hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas.



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Advertencia

Al elaborar las bases, los evaluadores incluyen en esta sección el requerimiento que forma parte del expediente de contratación aprobado. El área usuaria es responsable de formular adecuadamente el requerimiento, en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones, de conformidad con el artículo 20 del Reglamento. El requerimiento debe elaborarse de acuerdo con el formato consignado en este capítulo y estar incluido en el cuadro multianual de necesidades.

3.1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

El Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Lurigancho, E.P. Miguel Castro Castro tiene por finalidad de proveer de alimentación para los internos y personal del INPE que cumplen funciones en los EE.PP. Lurigancho y Miguel Castro Castro de la ORL INPE.

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. LURIGANCHO Y E.P. MIGUEL CASTRO CASTRO.

3.3. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

a. MODALIDAD DE PAGO

El contrato se rige por la modalidad de PRECIO UNITARIOS, de conformidad con el artículo 130° del Reglamento.

b. SISTEMA DE ENTREGA

No corresponde

c. PLAZO DE PRESTACIÓN

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestan en el plazo de **TRESCIENTOS SESETNA Y CINCO (365) días calendarios**, en concordancia con lo establecido en la estrategia de contratación.

d. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

El servicio se presta en los Establecimientos Penitenciarios de Lurigancho y Miguel Castro Castro, en los siguientes lugares:

- E.P. LURIGANCHO : Av. El Sol s/n - San Juan de Lurigancho.
- E.P. MIGUEL CASTRO CASTRO : Av. Santa Rosa s/n - San Juan de Lurigancho.

e. ADELANTOS

No se encuentran establecidos adelantos.

f. PENALIDADES

PENALIDAD POR MORA:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

OTRAS PENALIDADES:

Adicionalmente a la Penalidad por Mora, se aplicarán las Otras Penalidades, que se encuentran establecidas y detalladas en los Términos de Referencia, de cada Establecimiento Penitenciario.

g. SUBCONTRATACIÓN

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

h. FÓRMULAS DE REAJUSTES

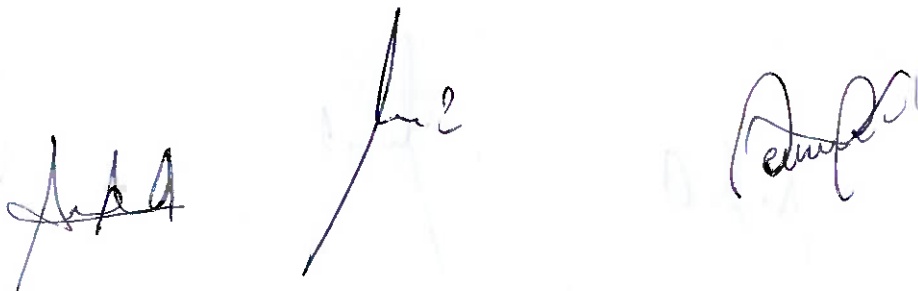
No se han considerado Fórmulas de Reajuste.

i. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado y arbitraje.

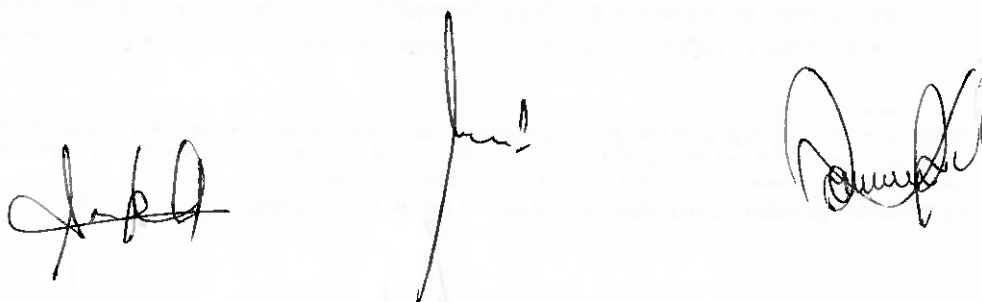
Para el arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

1. Centro de Análisis y de Resolución de Conflictos de la Pontificia Universidad Católica del Perú, CARC- PUCP.
2. Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima.
3. Centro de Arbitraje y Resolución de disputas del Consejo Departamental Lima del Colegio de Ingenieros del Perú.



3.4. TÉRMINOS DE REFERENCIA

- ✓ **REQUERIMIENTO PARA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. LURIGANCHO Y E.P. MIGUEL CASTRO CASTRO SE ADJUNTA A LAS PRESENTES BASES.**



3.5. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

3.5.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS (para (ITEM 1) e (ITEM 2 - PAQUETE))

A. CAPACIDAD LEGAL

Según el objeto de la contratación y la normatividad vigente NO se requiere habilitación.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente para el ITEM I: E.P. Lurigancho de S/. 91'538,625.20 (Noventa y un millones quinientos treinta y ocho mil seiscientos veinticinco con 20/100 soles), y para el ITEM II: E.P. Miguel Castro Castro de S/. 62'840,156.00 (Sesenta y dos millones ochocientos cuarenta mil ciento cincuenta y seis con 00/100 soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los quince (15) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computa desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación, establecimientos penitenciarios y en general a todas aquellas que atienden como mínimo 1,000 raciones diarias de alimentos para personas.

Acreditación:

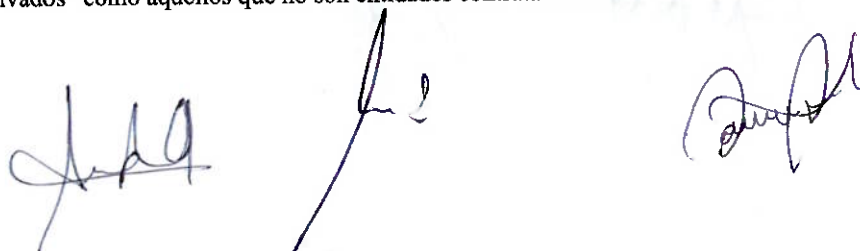
La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, 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 pago⁶, correspondientes a un máximo de veinte contrataciones. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados⁷, para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

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° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los quince (15) años

⁶ 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 fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").

⁷ Se entiende "privados" como aquellos que no son entidades contratantes.



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.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de 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° 14**.

Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad aquella que le hubieran transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

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 servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Advertencia

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto del contrato.

3.5.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN FACULTATIVOS – Para los (ITEM 1) e (ITEM 2 - PAQUETE)

C. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

C.1. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Nutricionista :

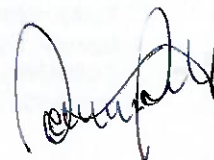

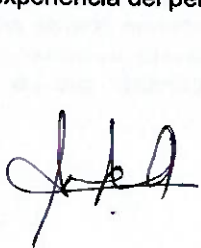
Requisitos:

La experiencia requerida del personal clave Nutricionista, Experiencia Laboral mínima de un (1) año en servicio de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (hospitales, fabricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).

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.



C.2. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

C.2.1 Formación académica

NUTRICIONISTA

Requisitos:

TITULO EN NUTRICION (colegiado y habilitado).

Acreditación:

Nutricionista: deberá acreditar mediante la presentación de copia simple y legible del Título profesional Universitario, colegiatura y su habilitación vigente.

El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.

En caso EL TITULO PROFESIONAL 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.

En caso se acredite estudios en el extranjero del personal clave, debe presentarse adicionalmente copia simple del documento de la revalidación o del reconocimiento ante SUNEDU, del grado académico o título profesional otorgados en el extranjero, según corresponda.

C.3. EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO

ITEM I – E.P. LURIGANCHO

VEHÍCULO

Requisitos:

El postor debe contar para el E.P. Lurigancho 01 camión frigorífico, 01 camión Isotérmico y 01 camión Furgón ambos de capacidad de tres (3) Toneladas, que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles. Tales camiones que se presenten en la oferta deberán contar (cuyas copias el postor deberá adjuntar en la oferta) con la Tarjeta de identificación Vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil respectivamente).

Acreditación:

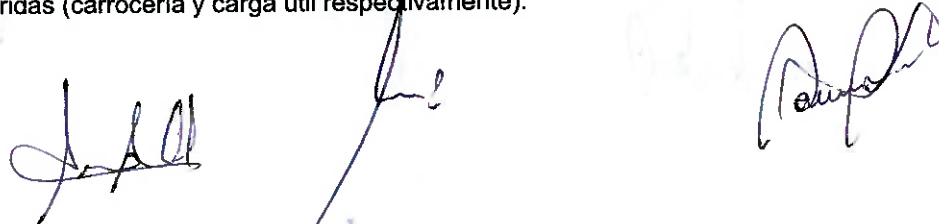
Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no debe presentar declaración jurada).

ITEM II – EP MIGUEL CASTRO CASTRO

VEHÍCULOS

Requisitos:

El postor debe contar para el E.P. Miguel Castro Castro 01 camión frigorífico o Isotérmico y 01 camión Furgón, ambos serán de tres (3) Toneladas, que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles. Tales camiones que se presenten en la oferta deberán contar (cuyas copias el postor deberá adjuntar en la oferta) con la Tarjeta de identificación Vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil respectivamente).



Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no debe presentar declaración jurada).

C.4. INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

ITEM I – E.P. LURIGANCHO

01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:

Requisitos:

El postor debe contar con 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, en los cuales tenga existencias de alimentos de los que puede disponer a fin de prevenir cualquier desabasteciendo para garantizar su inocuidad. Por ello con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el contratista debe contar con:

*Licencia de funcionamiento respectiva

*Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente otorgado por DIGESA Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N°004-2014-SA).

*CERTIFICADO DE Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente, otorgado por entidad competente p acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).

*Certificado de Inspección de Buenas Practicas de Almacenamiento vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).

Acreditación:

Para el Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas):

Requisitos:

El postor debe contar con 01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas) ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, de igual manera, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el contratista debe contar con:

* Licencia de funcionamiento respectiva

* Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios vigente otorgado por el SENASA-Servicio Nacional de Sanidad Agraria (según lo establece el Decreto Supremo N°004-2011-AG)

* Certificado de Inspección Higiénico Sanitario Vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad)

* Certificado de Inspección de Buenas Practicas de Manufactura vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad)

Acreditación:

Para el Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

PANADERÍA:

Requisitos:

El postor deberá contar con **01 panadería** ubicada dentro de la jurisdicción del Departamento de Lima, de donde se abastecerá diariamente el insumo **pan** para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario y debe contar con:

- * Licencia de funcionamiento en dicho rubro
- * Certificado de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIO (PGH) y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (siglas en ingles de ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL) vigente, ambos documentos otorgados por DIGESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

Advertencia

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.

ITEM II – E.P. MIGUEL CASTRO CASTRO

01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles: (E.P. MIGUEL CASTRO CASTRO)

Requisitos:

El postor debe contar con 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario.

Acreditación:

Para el Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

PANADERÍA:

Requisitos:

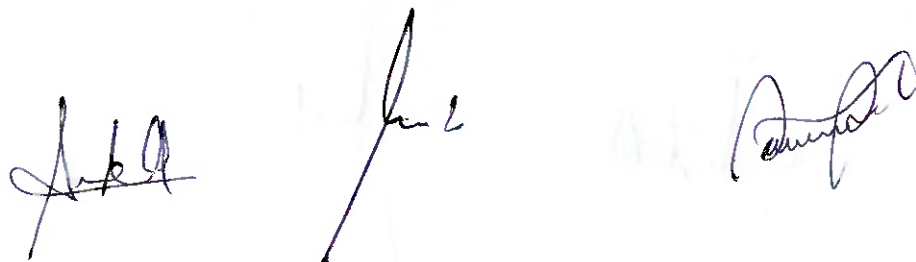
El postor deberá contar con **01 panadería** ubicada dentro de la jurisdicción del Departamento de Lima, de donde se abastecerá diariamente el insumo **pan** para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario.

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

Advertencia

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.



D. PARTICIPACIÓN EN CONSORCIO

Requisitos:

[CONSIGNAR UNO O MÁS DE LOS REQUISITOS SIGUIENTES, EN CASO ASÍ HAYA SIDO SUSTENTADO EN LA ESTRATEGIA DE CONTRATACIÓN]

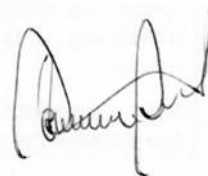
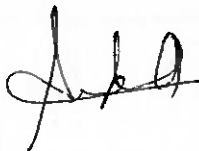
D.1 El número máximo de consorciados es de DOS (02) INTEGRANTES DEL CONSORCIO EN FUNCIÓN A LA NATURALEZA DE LA PRESTACIÓN.

D.2 El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 50 %.

D.3 El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 50 %.

Acreditación:

Se acredita con la promesa de consorcio.



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

Los factores de evaluación son determinados por los evaluadores. En la contratación de servicios en general, la evaluación de la oferta consiste en: i) Evaluación Técnica y ii) Evaluación Económica.

La evaluación económica de la oferta es posterior a la evaluación técnica de acuerdo con el artículo 94 del Reglamento. El puntaje máximo de cada una de estas evaluaciones es equivalente a cien puntos.

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

4.1. EVALUACIÓN TÉCNICA

La evaluación técnica se realiza sobre cien puntos. Para acceder a la etapa de evaluación económica, el postor debe obtener un puntaje técnico mínimo de setenta puntos.

4.1.2. FACTORES DE EVALUACIÓN FACULTATIVOS

A. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Se evaluará en función al tiempo de experiencia del personal clave: NUTRICIONISTA en servicio de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (hospitales, fabricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</p> <p>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del</p>	<p>Máximo 25 puntos</p> <ul style="list-style-type: none">• Más de 24 meses: : 25 puntos• Más de 19 meses : 20 puntos hasta menos de 23 meses.• Más de 1 año hasta 18 : 15 puntos meses:

tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.	
--	--

D. SOSTENIBILIDAD SOCIAL	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p>Evaluación: Se evaluará que el postor cuente con una práctica de sostenibilidad social.</p> <p>En caso de consorcios, los integrantes que realizan actividades relacionadas a la sostenibilidad social acreditan alguna de las prácticas, según las obligaciones que asumen en el consorcio que conforman.</p> <p>Certificación en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el proceso de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de raciones alimenticias de carácter colectivo.</p> <p>Acreditación: Copia de la certificación vigente que acredite que se ha implementado un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acorde con la Norma ISO 45001:2018</p>	<p>Máximo 05 puntos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad social. : 05 Puntos • No acredita ninguna práctica en sostenibilidad social. : 00 Puntos

E. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p>Evaluación: Se evaluará que el postor cuente con una práctica de sostenibilidad ambiental.</p> <p>En caso de consorcios, los integrantes que realizan actividades relacionadas a la sostenibilidad ambiental acreditan alguna de las prácticas, según las obligaciones que asumen en el consorcio que conforman.</p> <p>Certificación en el Sistema de Gestión Ambiental en el proceso de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de raciones alimenticias de carácter colectivo.</p> <p>Acreditación: Copia de la certificación vigente que acredite que se ha implementado un Sistema de Gestión Ambiental acorde con la Norma ISO 14001:2015</p>	<p>Máximo 05 puntos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad ambiental : 05 Puntos • No acredita ninguna práctica de sostenibilidad ambiental : 00 Puntos

F. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p>Evaluación: Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p>Acreditación: Copia simple del certificado que acredite que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL u otro</p>	<p>Máximo 05 puntos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presenta Certificado ISO 37001 : 05 Puntos • No presenta Certificado ISO 37001 : 00 Puntos

<p>organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso de que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p> <p>El certificado aplicable a la actividad referida al proceso de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de raciones alimenticias de carácter colectivo.</p>	
--	--

H. CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE LA ENTIDAD CONTRATANTE	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la oferta de capacitación a quince (15) trabajadores, en gestión integral y manejo de residuos sólidos, de forma presencial en las instalaciones de cada Establecimiento Penitenciario objeto de la presente convocatoria.</p> <p>Perfil del capacitador: Ingeniero Ambiental o Sanitario o Ciencias Ambientales, con maestría en gestión de salud pública o similar, con experiencia de tres (03) años como especialista y/o coordinador en gestión de residuos sólidos y/o responsable y/o supervisor en la gestión integral y manejo de residuos sólidos en instituciones públicas o privadas.</p> <p>El postor que oferte esta capacitación se obliga a entregar los certificados o constancias del personal capacitado a la entidad contratante.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación únicamente mediante la presentación de Declaración Jurada detallando los datos generales del capacitador.</p>	<p>Máximo 20 puntos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mas de 08 horas : 20 Puntos • De 05 a 08 horas : 10 Puntos

I. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mejora a cualquiera de los componentes de las Características nominales, por cada Establecimiento Penitenciario. 2. Ofertar la instalación de una (01) cámara portátil de frio en cada Establecimiento Penitenciario. 3. El contratista propone a un (01) coordinador de gestión del servicio de alimentación para cada ítem. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación únicamente mediante la presentación de Declaración Jurada.</p>	<p>Máximo 30 puntos</p> <p>Mejora 1: 10 puntos Mejora 2: 10 puntos Mejora 3: 10 puntos</p>

J. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
-------------------------------------	--

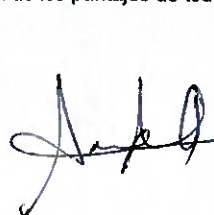
<p>Evaluación:</p> <p>Se evalúa que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado acorde con ISO 9001:2015 o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado en el Sistema de Gestión de la Calidad en la actividad referida al proceso de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de raciones alimenticias de carácter colectivo.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Mediante la presentación de copia simple de certificado oficial emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho Sistema de Gestión, ya sea ante el INACAL u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional. El referido certificado debe estar a nombre del postor y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso de que el postor se presente en consorcio, cada uno de los integrantes que vaya a ejecutar las actividades relacionadas al alcance del certificado, deben acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>Máximo 10 puntos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presenta Certificado ISO 9001:2015 : 10 Puntos • No presenta Certificado ISO 9001:2015 : 00 Puntos
--	--

CUADRO RESUMEN FACTORES DE EVALUACIÓN

FACTORES DE EVALUACIÓN FACULTATIVOS	PUNTAJE
A. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	25 puntos
D. SOSTENIBILIDAD SOCIAL	05 puntos
E. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL	05 puntos
F. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	05 puntos
H. CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE LA ENTIDAD CONTRATANTE	20 puntos
I. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	30 puntos
J. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD	10 puntos
PUNTAJE TOTAL	100 puntos⁸

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA (Puntaje Máximo: 100 Puntos)

⁸ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.





OFERTA ECONÓMICA	PUNTAJE/METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evalúa considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acredita mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consiste en otorgar el mayor puntaje a la oferta del menor monto ofertado y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos montos ofertados, según la siguiente fórmula:</p> $Po = \frac{Mb \times Pmax}{Mo}$ <p>Po = Puntaje de la oferta económica a evaluar Mo = Monto de la oferta económica Mb = Monto de la oferta económica más baja</p> <p>Pmax = Puntaje máximo</p> <p style="text-align: right;">[100]⁹ puntos</p>

4.3. PUNTAJE TOTAL

El puntaje total de las ofertas es el promedio ponderado de la evaluación técnica y la evaluación económica, aplicándose la siguiente fórmula:

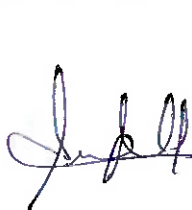
$$PTP = c_1 PT + c_2 Pe$$

Donde:

PTP	=	Puntaje total del postor a evaluar
Pt	=	Puntaje de la evaluación técnica del postor a evaluar
Pe	=	Puntaje de la evaluación económica del postor a evaluar
c1	=	Coefficiente de ponderación para la evaluación técnica: $0.60 \leq c1$
c2	=	Coefficiente de ponderación para la evaluación económica: $c2 \leq 0.40$

$$\text{Donde: } c1 + c2 = 1.00$$

⁹ De acuerdo con lo señalado en el numeral 75.2 del artículo 75 del Reglamento.





CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Advertencia

Dependiendo del objeto de la contratación, 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 de SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. LURIGANCHO, E.P. MIGUEL CASTRO CASTRO, que celebra de una parte OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSITITUTO NACIONAL PENITENCIARIO – ORL INPE, en adelante LA ENTIDAD CONTRATANTE, con RUC N° 20381132596, con domicilio legal en Av. Abancay Cdra. 5 Edificio Anselmo Barreto 4to piso, 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 [...], los evaluadores adjudicaron la buena pro de la **CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 02-2025-INPE/ORL** para la contratación de SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. LURIGANCHO, E.P. MIGUEL CASTRO CASTRO, a **INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. LURIGANCHO, E.P. MIGUEL CASTRO CASTRO.

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 total del servicio, incluyendo, de ser aplicable, todos los impuestos, 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 CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **INDICAR MONEDA**, en **INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA**, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un

¹⁰ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

plazo que no excederá de los siete (7) días del día siguiente de recibido el entregable, 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 veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

LA ENTIDAD CONTRATANTE debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del servidor competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE, 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 67 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de NOVENTA (90) DIAS CALENDRIOS, el mismo que se computa desde **LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO.**

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, incluyendo las modificaciones contractuales y adendas aprobadas por la entidad contratante, de ser el caso.

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 CONTRATANTE, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

Garantía de fiel cumplimiento del contrato: Por la suma de **[CONSIGNAR EL MONTO]**, a través de la **[INDICAR EL MECANISMO DE GARANTÍA PRESENTADO: CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN DE PAGO/DECLARACIÓN JURADA DE CONSTITUCIÓN DE FIDEICOMISO]** N° **[INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO]** emitida por **[SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]**, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la conformidad de la prestación. El monto señalado es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original.

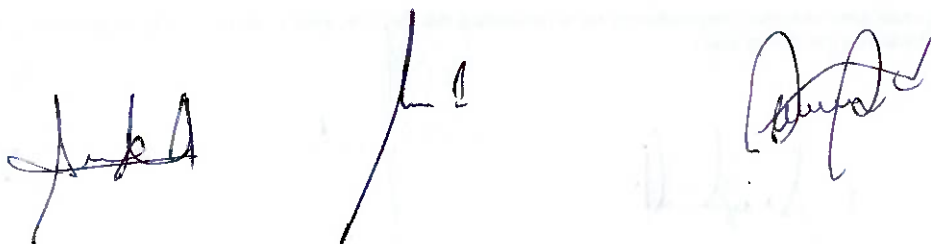
CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 en el artículo 118 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. La conformidad es otorgada por **[CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGA LA CONFORMIDAD]** en el plazo máximo de **[CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO VEINTE (20) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** días computados desde el día siguiente de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar, el cual no debe



ser mayor al 30% del plazo del entregable¹¹ correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

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

CLÁUSULA DÉCIMA: GESTIÓN DE RIESGOS

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 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 CONTRATANTE.

CLÁUSULA DUODÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

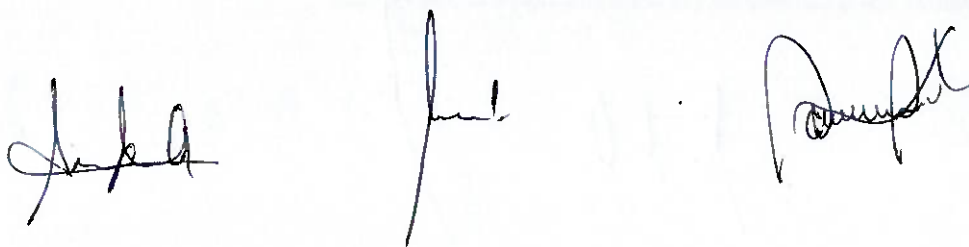
Donde:

F = 0.40

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 CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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

¹¹ En caso de que el plazo obtenido como resultado de la aplicación del porcentaje sea una cifra decimal, corresponde que la entidad contratante efectúe el redondeo a favor del contratista, computándose como un día completo adicional en dicho supuesto.



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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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 Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

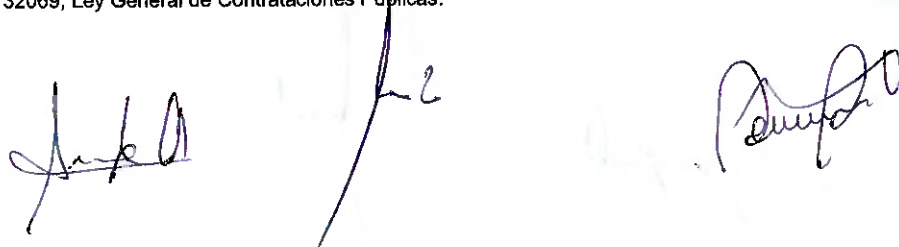
Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación¹² y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o

¹² Artículo 9 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



parcialmente el contrato¹³. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco¹⁴. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar¹⁵.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

El marco legal comprende la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, las directivas que emita la Dirección General de Abastecimiento del Ministerio de Economía y Finanzas, así como el OECE y demás normativa especial que resulte aplicable.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁶

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante **[CONSIGNAR EL MECANISMO DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS]**, 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 General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 84.9 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: CONVENIO ARBITRAL

Las partes acuerdan que todo litigio y controversia resultante de este contrato o relativo a éste, se resolverá mediante arbitraje de acuerdo con los artículos 332 y 333 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. El arbitraje es organizado y administrado por **[CONSIGNAR LA INSTITUCIÓN ARBITRAL, CORTE ARBITRAL CONSTITUÍDA EN OTRO PAÍS O UN FORO DE REPUTACIÓN RECONOCIDA INTERNACIONALMENTE, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con sus reglamentos y estatutos vigentes, a los cuales las partes se someten libremente y considerando **[INDICAR LAS ESTIPULACIONES ADICIONALES QUE LAS PARTES HAYAN ACORDADO SEGÚN EL NUMERAL 332.3 DEL ARTÍCULO 332 DEL REGLAMENTO DE LA LEY N° 32069, LEY GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF]**

Advertencia

La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva.

¹³ Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹⁴ Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

¹⁵ Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹⁶ De acuerdo con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc solo cuando el monto de la controversia no supere las diez UIT.

Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.

El arbitraje es resuelto por árbitro único o por un tribunal arbitral conformado por tres árbitros, según el acuerdo de las partes, conforme a lo dispuesto en numeral 84.2 del artículo 84 de la Ley. En caso de duda o falta de acuerdo, el arbitraje es resuelto por árbitro único, a no ser que la complejidad o cuantía de las controversias justifique la conformación de un tribunal arbitral, lo cual es determinado por las partes o conforme al Reglamento de la institución arbitral competente. En el caso de los arbitrajes ad hoc, la controversia es resuelta por arbitro único.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen vía notarial conforme la Décimo Tercera Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento:

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

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 días calendario.

El CONTRATISTA señala el siguiente correo electrónico para efectos de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato, que no se realicen a través del SEACE de la Pladicop:

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

La variación del correo electrónico aquí declarado debe ser comunicada a la entidad contratante, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de cinco días calendario.

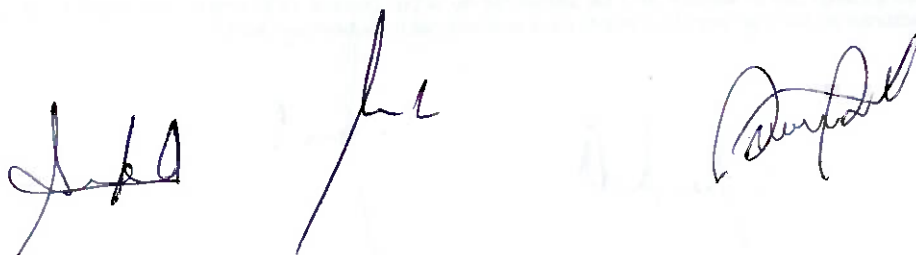
De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al **[CONSIGNAR FECHA]**.

"LA ENTIDAD CONTRATANTE"

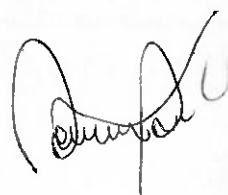
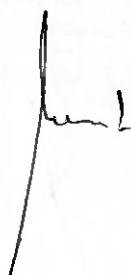
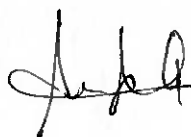
"EL CONTRATISTA"

Advertencia

La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales, de acuerdo con el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento.



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 03-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
MYPE	SI ()	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 negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
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 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicio, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

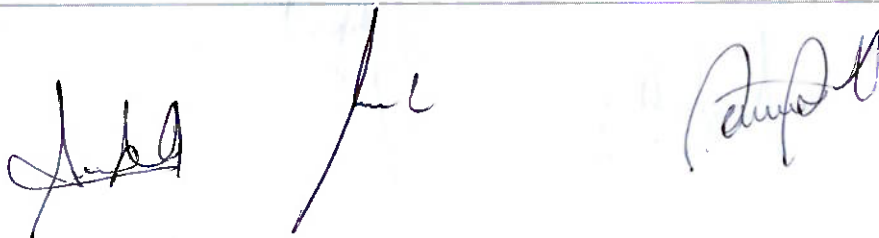
.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

Advertencia

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

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR EN CONSORCIO

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 03-2025-INPE/ORL

Presente.-

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

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

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

Datos del consorciado 3			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁹	SÍ ()		NO ()
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico común del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

¹⁷ Esta información será verificada por la entidad contratante 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 artículo 114, del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibidem

¹⁹ Ibidem

2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
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 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicio, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del representante
común del consorcio**

Advertencia

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



ANEXO N° 2

PACTO DE INTEGRIDAD²⁰

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 03-2025-INPE/ORL

Presente.-

El que 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 Sede Registral 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]**, en su calidad de proveedor en el ámbito de aplicación de la normativa de contratación pública, suscribo el presente Pacto de Integridad bajo los siguientes términos y condiciones:

PRIMERO: Declaro, bajo juramento:

1. Que conozco los impedimentos para ser participante, postor, contratista o subcontratista, establecidos en el artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
2. Que los recursos que componen mi patrimonio o el patrimonio de la persona jurídica a la que represento no provienen de lavado de activos, narcotráfico, minería ilegal, financiamiento del terrorismo, y/o de cualquier actividad ilícita.
3. Que conozco la obligación de denunciar cualquier acto de corrupción cometido por los actores del proceso de contratación, así como las medidas de protección que le asisten a los denunciantes²¹; además de las consecuencias administrativas y legales que de estos se derivan.
4. Que conozco el alcance de la Ley N° 28024, Ley que regula la gestión de intereses en la administración pública y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 120-2019-PCM, así como el marco de aplicación de la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 082-2023-PCM²².
5. Que conozco el alcance de la cláusula anticorrupción y antisoborno de los contratos suscritos en el marco del proceso de contratación y las consecuencias derivadas de su incumplimiento²³.

²⁰ De conformidad con el literal b del numeral 69.1 del artículo 69 y el numeral 57 del Anexo I Definiciones del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

²¹ Decreto Legislativo N° 1327, Decreto Legislativo que establece medidas de protección para el denunciante de actos de corrupción y sanciona las denuncias realizadas de mala fe, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 010-2017-JUS, modificado por Decreto Supremo N° 002-2020-JUS, en concordancia con la Directiva N° 002-2023-PCM-SIP: Directiva para la gestión de denuncias y solicitudes de medidas de protección al denunciante de actos de corrupción recibidas a través de la plataforma digital única de denuncias del ciudadano, aprobada por Resolución de Secretaría de Integridad Pública N° 005-2023-PCM-SIP.

²² Reglamento del Ley N° 31564:

Artículo 24.- Inhabilitación de ex funcionarios, ex servidores públicos, empresas e instituciones privadas

El incumplimiento de los impedimentos señalados en el numeral 4.2 del artículo 4 de la Ley por parte de las personas, las empresas e instituciones privadas involucradas en dicho incumplimiento, es sancionado con la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que hubiera lugar conforme al numeral 7.7 del artículo 7 de la Ley. En caso de ex funcionarios y ex servidores públicos se aplica el procedimiento administrativo disciplinario sujeto a la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil o normas específicas. (...)

²³ Conforme a lo establecido en el artículo 68 de la Ley General de Contrataciones Públicas, así como en el artículo 274 numeral d), de su Reglamento:

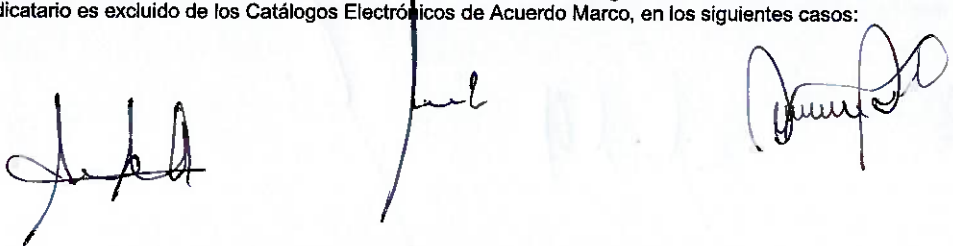
Artículo 68. Resolución del contrato

68.1. Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.

Artículo 274. Causales de exclusión de proveedores adjudicatarios de los catálogos electrónicos de acuerdo marco

Un proveedor adjudicatario es excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco, en los siguientes casos:



SEGUNDO: Dentro de ese marco, asumo los siguientes compromisos:

1. Mantener una conducta proba e íntegra en todas las actividades del proceso de contratación, lo que supone actuar con honestidad y veracidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente, así como respetar la libertad de concurrencia y las condiciones de competencia efectiva en el proceso de contratación y abstenerme de realizar prácticas que la restrinjan o afecten.

[Solo para personas jurídicas] Lo anterior se hace extensivo, para conocimiento, a los socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a la persona jurídica que represento.

2. Abstenerme de ofrecer, dar o prometer regalos, cortesías, invitaciones, donativos u otros beneficios similares, a funcionarios o servidores públicos de la dependencia encargada de las contrataciones, actores del proceso de contratación y personal de la entidad contratante.
3. Denunciar ante las autoridades competentes, de manera oportuna, los actos de corrupción, inconducta funcional, conflicto de intereses u otro de naturaleza similar, respecto de lo cual tuviera conocimiento en el marco del proceso de contratación (<https://denuncias.servicios.gob.pe/>).
4. Facilitar las acciones o mecanismos implementados por la entidad pública responsable del proceso de contratación para fortalecer la transparencia, promover la lucha contra la corrupción y fomentar la rendición de cuentas.

TERCERO: Este pacto de integridad tiene vigencia desde el momento de su suscripción hasta la culminación de la fase de selección²⁴; y, en caso de resultar adjudicado con la buena pro, este mantiene su vigencia hasta la culminación del contrato.

CUARTO: Para efectos de salvaguardar el contenido del Pacto de Integridad frente a eventuales incumplimientos de los compromisos asumidos, me someto a las acciones de debida diligencia, supervisión, fiscalización posterior, iniciativas de veeduría autorizadas por la entidad contratante u otros que correspondan; así como a las responsabilidades administrativas, civiles y/o penales que se deriven de estos, conforme al marco legal vigente.

En señal de conformidad, suscribo el presente pacto de integridad, a los () días del mes () de 20(), manifestando que la información declarada se sujeta al principio de presunción de veracidad, conforme a lo dispuesto en el artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General²⁵.

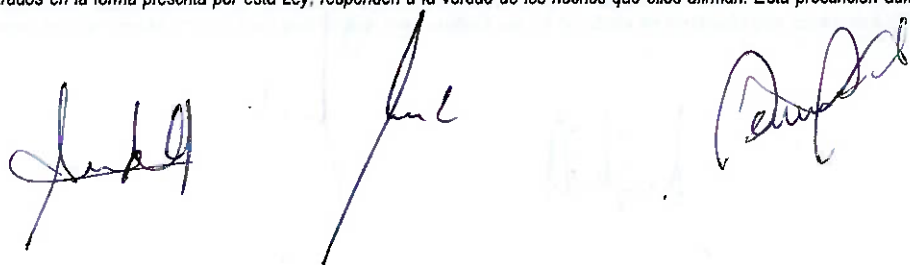
N° de DNI: _____ Firma _____

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.

²⁴ **Artículo 92. Culminación de la fase de selección**, del Decreto Supremo N°009-2025-EF:

La fase de selección culmina cuando: a) Se perfecciona el contrato, b) Se cancela el procedimiento de selección, c) Se deja sin efecto el otorgamiento de la buena pro por causa imputable a la entidad contratante, d) No se perfeccione el contrato por los supuestos establecidos en el artículo 91.

²⁵ 1.7 Principio de Presunción de Veracidad. - En la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta Ley, responden a la verdad de los hechos que ellos afirman. Esta presunción admite prueba en contrario.



ANEXO N° 3²⁶

DECLARACIÓN JURADA

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 03-2025-INPE/ORL
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, declaro bajo juramento:

- i. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- ii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iii. 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.
- iv. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- v. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vi. 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.

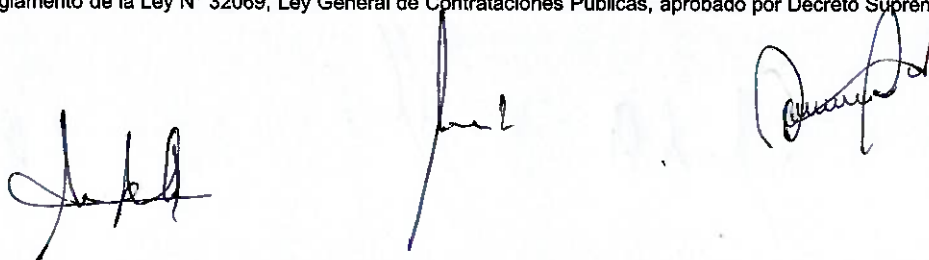
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

²⁶ Artículo 69 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.



ANEXO N° 4

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

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 03-2025-INPE/ORL
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por los artículos 88 y 89 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, 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 [.....] y nuestro correo electrónico común: [.....], al cual se notificarán todas las comunicaciones dirigidas al Consorcio durante el procedimiento de selección hasta la suscripción del contrato.
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

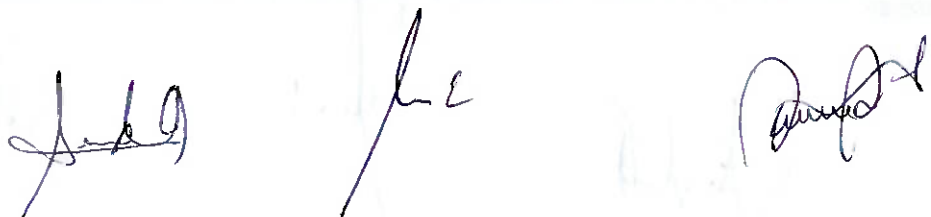
1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]²⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²⁸

²⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consociado 1
Nombres, apellidos y firma del consorciado 1
o de su representante legal
tipo y N° de documento de identidad

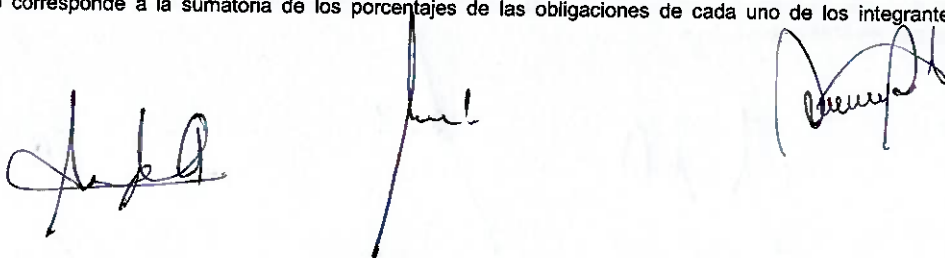
.....
Consociado 2
Nombres, apellidos y firma del consorciado 2
o de su representante legal
tipo y N° de documento de identidad

.....
Consociado 3
Nombres, apellidos y firma del consorciado 3
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Advertencia

De conformidad con el artículo 69 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser electrónicas, o en su defecto, legalizadas, de ser el caso.

²⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



Advertencia

El Anexo N° 5 únicamente es presentado por los postores que, si bien son parientes de los impedidos referidos en el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, no le son aplicables los impedimentos en razón de parentesco del inciso 2 del citado numeral, debido a que cumplen alguna de las siguientes condiciones: i) Han suscrito un contrato derivado de un procedimiento de selección competitivo o no competitivo o, ii) han ejecutado cuatro contratos menores en el mismo tipo de objeto al que postula. Para el caso de servicios, los dos años son consecutivos.

**ANEXO N° 5³⁰
DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO**

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 03-2025-INPE/ORL

Presente.-

El que 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 Sede Registral 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 que tengo los siguientes parientes³¹, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal³² de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**

[NOMBRE DEL PARIENTE 1] con DNI [.....] con CARGO [.....] en la ENTIDAD [.....] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal del Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

[NOMBRE DEL PARIENTE 2] con DNI [.....] con CARGO [.....] en la ENTIDAD [.....] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal del Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.



Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

Me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón [INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30

³⁰ Numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

³¹ Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

³² Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



de la Ley N° 32069 ³³, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito documentalmente, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal, según corresponda



ANEXO Nº 6
PRECIO DE LA OFERTA

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS Nº 03-2025-INPE/ORL

Presente.-

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

ITEM I

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

ITEM II

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

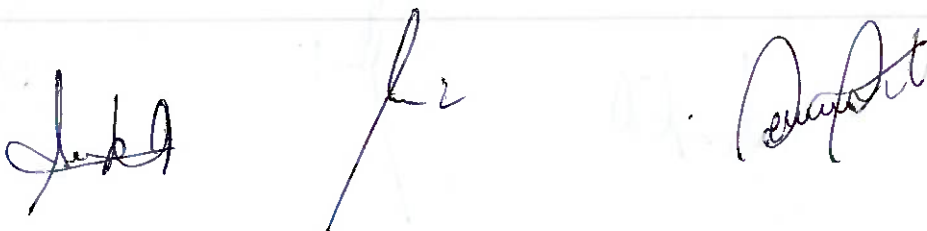
El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; 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

Advertencia

- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 132 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]".
- En caso de procedimientos según relación de ítems, el postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente.
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, el postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias.



ANEXO N° 7
AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL
CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS – PROVEEDORES
MYPES

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 03-2025-INPE/ORL
Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento de **[PRECISAR SI ES FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS]**, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

Advertencia

La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE, siempre que:

- *El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- *Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- *Cuando se adjudique la buena pro a un proveedor que califique como micro o pequeña empresa, procede la retención con independencia del monto de la contratación.*

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

ANEXO N° 9

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

EVALUADORES

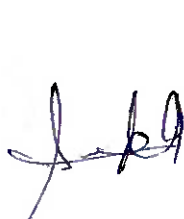
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 03-2025-INPE/ORL

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda



ANEXO N° 10

ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL³⁴

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 03-2025-INPE/ORL

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], elijo la institución arbitral del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZON SOCIAL DE LA INSTITUCIÓN ARBITRAL ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL NUMERAL 3.3 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según corresponda

³⁴ Para la elección de la institución arbitral, la entidad contratante debe tomar en cuenta, como aspectos relevantes, lo previsto en el literal d) del artículo 77 (Requisitos para resolver controversias en contrataciones públicas) y el numeral 84.1 del artículo 84 (Reglas aplicables al arbitraje) de la Ley.

ANEXO Nº 11

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS Nº 03-2025-INPE/ORL
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁹
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										

³⁵ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁶ **Únicamente**, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato sea previa a los quince 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 período.

³⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁸ 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 Servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.



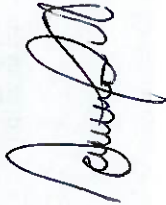

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁹
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Advertencia

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal considerando que ambas constituyen la misma persona jurídica conforme a lo previsto en el artículo 396 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Del mismo modo, en aplicación de lo previsto en la mencionada Ley, 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.



ANEXO N° 12

DECLARACIÓN JURADA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 03-2025-INPE/ORL

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según corresponda



ANEXO N° 14

DECLARACIÓN JURADA

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 03-2025-INPE/ORL
Presente.-

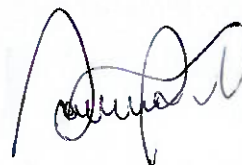

Mediante el presente el suscrito, postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, declaro que la experiencia que acredito de la **empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA]** como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

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 Públicas con sanción vigente en <http://portal.osce.gob.pe/mp/content/relación-de-proveedores-sancionados>. También le asiste dicha facultad a la dependencia encargada de las contrataciones o al órgano de la entidad contratante al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.



ANEXO N° 15
DECLARACIÓN JURADA DE ACTUALIZACIÓN DE DESAFECTACIÓN DE
IMPEDIMENTO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 03-2025-INPE/ORL
Presente.-

El que 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 sede registral 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 que tengo los siguientes parientes⁴⁰, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal⁴¹ de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:

[NOMBRE DEL PARIENTE 1] con DNI [.....] con CARGO [.....] en la ENTIDAD [.....] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA]** .

[NOMBRE DEL PARIENTE 2] con DNI [.....] con CARGO [.....] en la ENTIDAD [.....] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA]** ..

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

A la fecha me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de **[INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA]** dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 ⁴², Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito documentalmente, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

En ese sentido, mediante el presente cumplo con presentar la acreditación documental correspondiente:

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

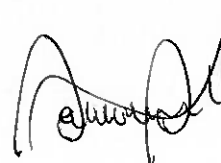
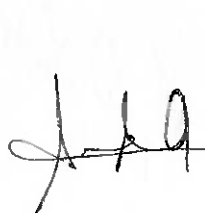
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

⁴⁰ Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

⁴¹ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069-.

⁴² Conforme el numeral 2 "Impedimentos en razón del parentesco" del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

.....
**Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal, según corresponda**



Advertencia

Quando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 16
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 CUYA CUANTÍA ESTIMADA NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 03-2025-INPE/ORL

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 postor o
representante legal, según corresponda

Importante para la entidad contratante

- Para asignar la bonificación, los evaluadores verifican el domicilio consignado de los integrantes del consorcio, en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) de la Pladicop
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con las condiciones establecidas en el numeral 75.6 del artículo 75 del Reglamento.



ANEXO N° 18⁴³

DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato en caso de proveedores con procesos de alimentos en ejecución de sentencia)

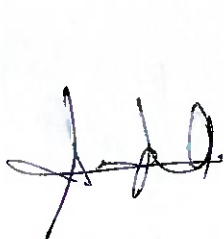
Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 03-2025-INPE/ORL
Presente.-

El que suscribe, [...], postor y/o apoderado de [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL QUE OTORGA EL PODER, DE SER EL CASO], 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 CONTAR CON APODERADO] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que no me resulta aplicable el impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (Redam), considerando lo siguiente:

EL PROVEEDOR DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN SÓLO UNA DE LAS OPCIONES QUE SE ESTABLECEN A CONTINUACIÓN, SEGÚN SEA EL CASO:

- Que, se ha remitido el/la [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN EXACTA DEL DOCUMENTO REMITIDO POR EL PROVEEDOR AL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS] con fecha de recepción [CONSIGNAR FECHA DE RECEPCIÓN] dirigido/a al [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA], mediante el cual se informó la cancelación de la deuda alimentaria derivada del proceso de alimentos seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS], para lo cual me sujeto al principio de presunción de veracidad. Se adjunta el cargo de recepción del indicado documento.
- Que, sí me encuentro en el registro de deudores alimentario moroso, por lo que; autorizo se me descuenta del pago que me corresponde como contraprestación del contrato derivado del presente procedimiento de selección, el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS] ante el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE], para lo cual adjunto:

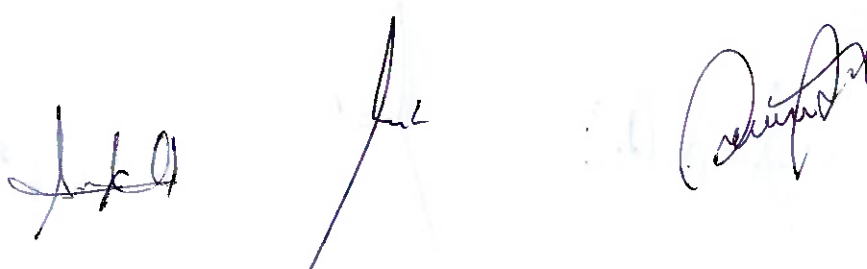
⁴³ De conformidad con lo previsto en el numeral 39.2 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



- a) La sentencia emitida por el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA]** en el trámite del proceso de alimentos seguido en el expediente **[CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL]**
- b) La información complementaria solicitada por la entidad contratante para realizar el descuento, la que comprende lo siguiente: **[LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN QUE REQUIERA DEL PROVEEDOR PARA HACER EFECTIVO EL DESCUENTO]**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
apoderado, según corresponda





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

REQUERIMIENTO

TERMINOS DE REFERENCIA

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

CONSIDERACIONES GENERALES:

1.1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

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

AREA USUARIA.

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

1.3. FIANLIDAD PÚBLICA.

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

1.4. ANTECEDENTES.

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

1.5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN.

1.5.1. Objetivo General:

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

1.5.2. Objetivos Específicos:

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

DR. DANIELA TORRES DELGADO
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3042



DR. VICTOR SANTOS HUAYANA
ADM. C. TRAYECTORIA
C.P. LIMA



VICTOR SANTOS HUAYANA
DIRECTOR
EP LURIGANCHO



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

1.6. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DIAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
E.P. LURIGANCHO	INTERNOS	Ración	9,450	365	3,449,250
	INTERNOS DE LA ESPCTB	Ración	200	365	73,000
	PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS	Ración	120	365	43,800
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					3,566,050

1.8. RESULTADOS ESPERADOS.

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

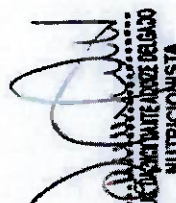

- 1.8.1. Internos y personal del INPE que labora 24x48 horas beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** que cumple con los indicadores sustentados en criterios normativos que los regulen ⁽¹⁾.
- 1.8.2. Internos de la Estrategia Sanitaria del Programa de Control de Tuberculosis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

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

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

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

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


NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012


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

1.9. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.


E.P. LURIGANCHO


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

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

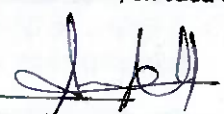
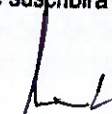
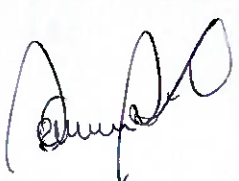
El Equipo de Control de Alimentos (ECA), suscribirá las Actas de Supervisión respectivas, en donde revelen todas las situaciones contrarias a la correcta ejecución del servicio de alimentación, verificando la veracidad de los carnet sanitarios respectivos, disponiéndose las medidas correctivas y la aplicación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


VICTOR SANTOS HUAPAYA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO


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

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

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012

1.9.3.

Asimismo, El Equipo de Control de Alimentos, verificará:

- En las supervisiones verificará que se empleen alimentos aptos para consumo humano en la elaboración de las raciones alimenticias (menú), impulsando que el Contratista cumpla con realizar los exámenes de laboratorio respectivos tal como se encuentra establecido; asimismo, de acuerdo al momento del proceso de preparación en que se encuentre, verificará que se prepare la alimentación de acuerdo a la programación de menús aprobados.
- Que los alimentos utilizados sean conforme a lo descrito en los Cuadros (Nº 01, Nº 02 y Nº 03) de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse, descritos en el Anexo A.
- Que los alimentos que se utilizan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia, se encuentren dentro de su periodo de vigencia de consumo, cumpliendo con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
- Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y donde se elaboran y cocinan los mismos, se encuentren limpios e higiénicos.
- Que las raciones alimenticias para internos y personal del INPE 24x48 horas, sean distribuidas en el horario establecido.
- Que el menaje y equipos utilizados para la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros) se encuentren limpios, en renovación constante y en buen estado de conservación y uso.
- Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- Que el personal externo del Contratista (Nutricionista, Representante-almacenero, cocinero, ayudantes de cocina y personal de limpieza), así como, los internos del penal (ayudantes de cocina y personal de Limpieza), cuenten con **carnet sanitario vigente**.
- Que el Contratista remita los documentos de su personal externo y de los internos que laboran en el servicio de alimentación, antes de su vencimiento; asimismo, que remita las constancias o certificados de capacitación realizadas a su personal externo y de los internos respectivos, para ser archivados en sus expedientes correspondientes.
- Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en pizarras acrílicas, la misma que será exhibida en la entrada de los ambientes de las cocinas correspondientes. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús propuesto por el Contratista y aprobados oportunamente.
- Que el Contratista realice de manera trimestral y según la necesidad, acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de cocina y en las áreas en donde se almacenan alimentos, respectivamente, debiendo el Contratista remitir el respectivo Certificado de Desratización y Desinsectación, emitido por la empresa, autorizada según normatividad vigente, que realizó el servicio.
- Que el Contratista se abastezca de insumos alimenticios aptos para el consumo humano.

1.9.4.

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

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

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

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

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

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

1.10. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

[Handwritten signature]
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[Handwritten signature]
ADMINISTRADOR
E.P. LURIGANCHO

[Handwritten signature]
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

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

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

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

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

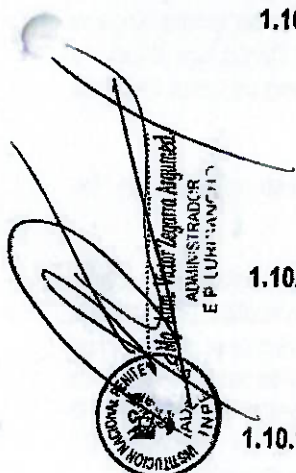
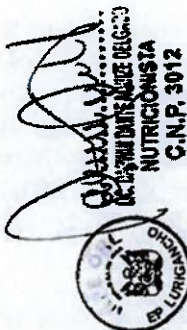
1.10.10. El costo de servicio de alimentación para internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

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

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

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

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



[Signature]

[Signature]

[Signature]



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

[Handwritten signature]
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012
[Circular stamp: OFICINA REGIONAL LIMA - INPE]

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

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

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

[Handwritten signature]
ADMINISTRADOR
E.P. LURIGANCHO
[Circular stamp: OFICINA REGIONAL LIMA - INPE]

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

El Expediente del Nutricionista, Representante-Almacenero, cocinero, ayudante de cocina externo y personal de limpieza externo contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad (DNI) o Carnet de Extranjería (CE) o Permiso Temporal de Permanencia (PTP), según sea el caso; Declaración Jurada de Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales; copia de carnet sanitario; copia del Título Profesional y Certificado de Habilidad vigente (Nutricionista); Título o Diploma o Certificados, (cocinero). El Expediente del Representante-Almacenero, cocinero, ayudante de cocina y personal de limpieza, además, deberán incluir las copias de certificado y/o constancia de capacitación y otros que se generen en torno al servicio de alimentación.

[Handwritten signature]
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO
[Circular stamp: OFICINA REGIONAL LIMA - INPE]

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

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

[Three handwritten signatures]



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente, excepto el Representante que cumplirá también las funciones de Almacenero.

- 1.10.18 El Representante-almacenero del Contratista, comunicará anticipadamente y de manera preventiva al Administrador del penal, respecto de cualquier hecho o situación que altere o pueda alterar el normal funcionamiento del servicio de alimentación, para que se tomen las medidas pertinentes de prevención y corrección.

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

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

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

NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012



ADMINISTRADOR
E.P. LURIGANCHO



VICTOR SANTOS HUAYANA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO



[Handwritten signatures]



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
NUTRICIONISTA
C.N.P. 2012

Cabe precisar que, la ausencia del personal externo del Contratista durante sus días laborables acarreará la aplicación de la penalidad respectiva (5).

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

Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetos a control de calidad en una cantidad de 02 veces al año (01 cada 06 meses), el mismo que consistirá en realizar un muestreo al azar de las raciones preparadas (alimento elaborado), para verificar que son aptas para consumo humano, por un laboratorio o empresa del medio que brinde dichos servicios. Dicho examen deberá estar complementado por lo menos por análisis de presencia de Salmonella y de presencia de Coliformes Totales, realizado por un laboratorio o empresa acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL (el costo será asumido íntegramente por el Contratista); el certificado que se emita, deberá contener y exponer el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los servicios de manera específica, con base al alcance de acreditación (6). Dicho control de calidad está referido a determinar su inocuidad (que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente. El primer control de calidad se realizará dentro de los primeros 30 días de haber iniciado la ejecución contractual.

Asimismo, forma parte del control de calidad, constatar que el total de las kilocalorías diarias que se encuentran descritas en los formatos de menús respectivos, así como las kilocalorías a distribuidas en el desayuno, almuerzo y cena, cumpla con lo establecido contractualmente (7). Dichos formatos, deben encontrarse firmado por el personal Nutricionista del Contratista, dando fe de su contenido, quien es el único y exclusivo responsable de la información contenida en tales formatos, por cuanto han sido elaborados y suscritos en el ejercicio de su profesión.

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

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

La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de camales o centros autorizados por SENASA y SANIPES y/o cumpliendo con la "Norma sanitaria para actividad pesquera y acuícola"; el Contratista remitirá el certificado de calidad y/o sanidad correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús aprobados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Lurigancho, cada vez que los insumos alimenticios ingresen al Establecimiento Penitenciario (8).

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

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

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

(7) Recomendación N° 08 del INFORME DE AUDITORÍA N° 15727-2023-CG/GRLP-AC.

(8) Recomendación N° 08 del INFORME DE AUDITORÍA N° 045-2023-2-3948-AC

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.

1. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO.

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

- a) Los Principios Generales de Higiene (PGH) que se detalla en la Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA (NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA"), que se refieren al Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y al Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), incidiendo en temas de higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia, que será remitida a la Oficina de Administración (BPM y PHS). Esta capacitación será por lo menos cada tres meses, y cada vez que se produzca recambio de personal en el servicio de alimentación.
- b) Asimismo, el Contratista deberá brindar capacitaciones con una duración de 10 a 12 horas, durante la ejecución del periodo contractual en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, según lo establecido en las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM⁽⁹⁾, emitiéndose la correspondiente certificación o constancia, que será remitida a la Oficina de Administración.
- c) Igualmente, el Contratista cada tres meses capacitará en Buenas Prácticas de Almacenamiento y en Evaluación Organoléptica de Alimentos.

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

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

1.12. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

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

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

encuentren establecidas dentro del contrato de trabajo del Nutricionista, cocinero, Representante y/o almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza.

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con un mínimo de cinco (05) días hábiles de anticipación a cada período de 15 días o quincena, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y adicionales (de ser el caso), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, previo Informe del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o quien haga sus veces, dentro de un plazo de tres (03) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado, el mismo que podrá constar en acta. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de dos (02) días hábiles para la subsanación respectiva, la cual será evaluada correspondientemente y en caso no subsane las observaciones, se aplicará la penalidad que corresponda, en el día que la programación de menús fue observada, no obstante ello, el Contratista deberá subsanar lo observado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

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

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

DISTRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

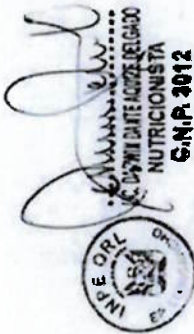
LOS PAGOS SE EFECTUARÁN QUINCENALMENTE Y SE REALIZARÁN DENTRO DE LOS DIEZ (10) DÍAS CALENDARIOS SIGUIENTES DE OTORGADA LA CONFORMIDAD DE LOS SERVICIOS, DEBIENDO CONTENER LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:

- La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) del INPE del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usaria (Equipo de Control de Alimentos del penal).



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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



- Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se contase con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en el Jefe del Área de Salud, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.
- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.

1.14. ADICIONALES ALIMENTICIOS.

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

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

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

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

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

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

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

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OC)

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

Referencia:

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04
Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18
Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04. EL

[Handwritten signatures and initials]



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

2) CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS: REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

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

a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

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

b) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

b.1). EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.

b.1.1). VEHÍCULO:

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

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

b.2). INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

b.2.1). PANADERÍA.

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

- Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.

Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIOS (PGH) y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (siglas en inglés de ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL) vigente, ambos documentos otorgados por DIGESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).

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

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

b.2.2). ALMACÉN DE ALIMENTOS.

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

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

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

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

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

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

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

c) DEL PERSONAL.

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

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

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

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

34

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012



PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none">• Titulado, colegiado y habilitado. El Certificado de habilidad vigente, emitida por el Colegio de Nutricionistas del Perú, se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero). LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "NUTRICIONISTA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.• Experiencia mínima de 01 AÑO en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Representante -almacenero	<ul style="list-style-type: none">• Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL REPRESENTANTE-ALMACENERO SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.• Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.• Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.• Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.• Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. (Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente. La capacitación del personal es responsabilidad del Contratista, que podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista del Contratista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación).
Cocinero (cocina del personal INPE 24x48 horas)	<ul style="list-style-type: none">• Título o Diploma o Certificados Técnico de Cocina, otorgada por el Ministerio de Educación o Entidad privada. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.• Experiencia mínima de 01 AÑO como cocinero en servicios de alimentación colectiva (Hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guardería o establecimientos penitenciarios), el cual se contabilizará a partir de haber obtenido su titulación en adelante. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
VICERECTOR SANTOS HUAPANA
DIRECTOR
P.B. LURIGANCHO



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

PAUTILLA DE CALIFICACIÓN DEL CONTRATISTA
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012



ADMINISTRACIÓN
P.P. LURIGANCHO



Ayudantes
de cocina

VICTOR SANTOS HUAPAYA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO

cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio.

LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**
- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**
- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de Alimentos, que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**
- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**

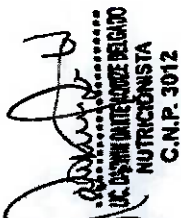

(Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente. La capacitación del personal es responsabilidad del Contratista, que podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista del Contratista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación).

- **Para el personal EXTERNO del Contratista:** La experiencia solicitada para los ayudantes de cocina que presente el "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO" será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. **LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL PERSONAL "AYUDANTES DE COCINA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**
- **ACREDITAR UN (01) CERTIFICADO Y/O CONSTANCIA EN "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS", QUE SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**
- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**
- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**
- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**
- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**
- Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente.
- La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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


NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012


Personal de
Limpieza

Para el personal INTERNO solicitado por el Contratista: El Contratista solicitará contar con internos del penal como personal Ayudante de Cocina, a quienes las Autoridades del penal deberán seleccionarlos y expedir el Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Lurigancho que los apruebe.

- Para el personal EXTERNO del Contratista: La experiencia solicitada para el personal de limpieza que presente el "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO" será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "PERSONAL DE LIMPIEZA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
 - Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
 - Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente.
 - La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
- Para el personal INTERNO solicitado por el Contratista: El Contratista solicitará contar con internos del penal como personal de limpieza, a quienes las Autoridades del penal deberán seleccionarlos y expedir el Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Lurigancho que los apruebe.

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

Nota importante:

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

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

Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario ⁽¹²⁾. Igualmente, cuando sea reemplazado por otro, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

⁽¹²⁾ Recomendación N° 7(punto (ii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP. Lurigancho
	Cantidad
Nutricionistas (PERSONAL CLAVE)	02
Cocinero (personal externo para cocina del personal INPE 24x48 horas)	01
Representante-almacenero	01
Ayudantes de Cocina (personal externo para cocina del personal INPE 24x48 horas)	02
Personal de limpieza (personal externo para cocina-comedor de personal INPE 24x48 horas de seguridad externa)	02
Ayudantes de Cocina (población penal)	34
Personal de limpieza (población penal y comedor personal INPE 24x48 horas de seguridad interna)	20

La cantidad de personal requerido incluye el descanso semanal de un (01) día, que por Ley le asiste a cada personal del Contratista. Igualmente, cuando sea reemplazado por otro, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

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

El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012

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

ADMINISTRADOR
E.P. LURIGANCHO

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

El personal Nutricionista (Personal Clave) del Contratista, deberá laborar como mínimo ocho (08) horas diarias, más una (01) hora de alimentación o refrigerio, un nutricionista deberá ingresar diariamente al E.P. Lurigancho hasta las 07:00 horas y el otro nutricionista ingresará hasta las 09:30 horas y este se quedara cubriendo el servicio hasta el término del horario de distribución (18:30 horas) En caso que el Nutricionista del Contratista ingrese después de dicho horario de referencia, el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia durante la ejecución del servicio.

c.2). **REPRESENTANTE-ALMACENERO:** El Contratista contará con un (01) Representante-almacenero ⁽¹³⁾, con experiencia mínima de un (01) año, en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares; quien como almacenero ⁽¹⁴⁾ realizará las siguientes actividades:

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

VICTOR SANTOS HUAPATA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO

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

- Realizar Desratización y Desinsectación, cada Tres (03) meses, en los ambientes cedidos por el INPE para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Administrador del Penal; el costo será asumido por el Contratista.
- Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios, por la autoridad competente de los internos que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, previo al inicio del servicio (en caso de no contar con carnet sanitario) y

⁽¹³⁾ Recomendación N° 09 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

⁽¹⁴⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

semestralmente. El Contratista deberá remitir a la Administración del penal los documentos que se utilizaron para gestionar la emisión de dichos carnets sanitarios y la descripción de la Entidad que los emitió, lo que constituye el mecanismo de verificación de la validez de tales carnets sanitarios. Copia de dichos carnets serán remitidos por el Contratista a la Administración del penal para archivarlos en el expediente correspondiente.

- c) Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- d) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- e) Coordinar la eliminación oportuna de los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- f) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano y también hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.
- g) Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno para la preparación de la alimentación, así como también, deberá prever el abastecimiento para los siguientes días, según programación de menús aprobados. Para el logro del presente objetivo, podrá desplazarse hasta los almacenes de la empresa Contratista y/o hasta los centros de abastecimiento, cuando la situación lo amerite.
- h) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, OCI del INPE (Órgano de Control Interno-INPE) y Oficina de Asuntos Internos del INPE que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades si corresponde de acuerdo a las observaciones encontradas y también para otras acciones correspondientes, siempre que esté suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director, Administrador o Nutricionista).
- i) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al Contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el Contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.
- j) Permanecer en el servicio de alimentación hasta verificar que la cena del personal del INPE 24 x 48 horas esté preparándose según lo programado.

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

Por causas fortuitas o de fuerza mayor, que impidan al Contratista poder contar con el Representante-almacenero correspondiente, deberá reemplazarlo por otro Representante-almacenero, en el transcurso



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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



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

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

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

C.3). COCINERO: El Contratista deberá contar con 01 cocinero para la cocina del personal de seguridad del INPE 4x48 horas, con experiencia mínima de un (01) año, como cocinero en servicios de alimentación, preparando raciones alimenticias (menús) diarias (desayuno, almuerzo y cena), además de estar capacitado en temas relacionados al servicio de alimentación.

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades (15):

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

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

Por causas fortuitas o de fuerza mayor, que impidan al Contratista poder contar con el Cocinero correspondiente, deberá reemplazarlo por otro Cocinero, en el transcurso del día, además de regularizar su documentación ante la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal) que, de cumplir con lo requerido, será comunicado al Contratista y

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012

posteriormente a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE, y que de no cumplir con lo requerido, se aplicará la penalidad que corresponda por los días en que incurra sin contar con un Cocinero según lo establecido en los Términos de Referencia.

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

c.4). AYUDANTES DE COCINA: El Contratista contará con 27 Ayudantes de Cocina (quienes serán internos del penal) para el servicio de alimentación de la población penal que se ejecuta en los pabellones, que en total suman 21 cocinas; y, con 02 Ayudantes de Cocina (quienes serán personal externo, con experiencia mínima de un (01) año) para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas; quienes realizarán las siguientes actividades ⁽¹⁶⁾:

- Efectuar los procedimientos previos (selección, limpieza, picado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones.
- Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos bajo las indicaciones del cocinero y del nutricionista.
- Efectuar el aseo y limpieza de ambientes, equipos, vajillas y menajes.
- Realizar la distribución y el servido de las preparaciones culinarias.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.
- El personal externo (uno de ellos), podrá permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación del servido de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

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

El Ayudante de cocina del Contratista (personal externo contratado), deberá laborar como mínimo ocho (08) horas diarias, más una (01) hora de alimentación o refrigerio, debiendo ingresar diariamente al E.P. Lurigancho hasta las 06:45 horas y el otro Ayudante de cocina ingresará hasta las 09:30 horas y este se quedará cubriendo el servicio hasta el término del horario de distribución (18:30 horas). En caso que el Ayudante de cocina del Contratista ingrese después de dicho horario de referencia, el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia durante la ejecución del servicio.

c.5). PERSONAL DE LIMPIEZA: Asimismo, el Contratistas contará con 27 personales de limpieza (quienes serán internos del penal) para el servicio de alimentación de la población penal y del comedor de seguridad interna del INPE ubicada en la Alcaldía; y, con 02 personales de limpieza (quienes serán

⁽¹⁶⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

personal externo, con **experiencia mínima de un (01) año**) para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas ubicada en la parte externa del penal, adyacente a las Oficinas Administrativas del E.P. Lurigancho.

- Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servido de alimentos, de los equipos, maquinarias, utensilios, enseres, menajes y vajillas, inmediatamente que hayan sido utilizados.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección, de los pisos, paredes y demás superficies por donde se desplazan, transportan y almacenan, los alimentos preparados o insumos en crudo, respectivamente.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección de los comedores, en donde a los comensales se les sirve y en donde ingieren sus alimentos.
- Utilizar materiales de limpieza y desinfección, que contengan información comercial y de procedencia identificable.
- Mantener constantemente limpios los tachos de desperdicios y desechos, los que deberán contar bolsas y con sus tapas respectivas.
- Depositar los desechos y desperdicios, dentro de las bolsas respectivas, en los lugares destinados para tal fin.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la limpieza en la cocina.
- El personal externo (uno de ellos), deberá permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación del servido de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

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

El Personal de Limpieza del Contratista (personal externo contratado), deberá laborar como mínimo ocho (08) horas diarias, más una (01) hora de alimentación o refrigerio, debiendo ingresar diariamente al E.P. Lurigancho hasta las 06:45 horas y el otro Personal de Limpieza ingresara hasta las 09:30 horas y este se quedara cubriendo el servicio hasta el término del horario de distribución (18:30 horas). En caso que el personal de limpieza del Contratista ingrese después de dicho horario de referencia, el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia durante la ejecución del servicio.

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

En cuanto al horario de refrigerio debemos señalar que el Decreto Supremo N° 003-2002- TR, Texto Único Ordenado de la Ley de Jornada de Trabajo, Horario y Trabajo en Sobre tiempo, vigente desde el 04 de julio del 2002, indica lo siguiente: *Artículo 7.- En el caso de trabajo en horario corrido, el trabajador tiene derecho a tomar sus alimentos de acuerdo a lo que establezca el empleador en cada centro de trabajo, salvo convenio en contrario. El tiempo dedicado al refrigerio no podrá ser inferior a cuarenta y cinco (45) minutos. El tiempo de refrigerio no forma parte de la jornada ni horaria de trabajo, salvo que por convenio colectivo se disponga algo distinto.*

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

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

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

- i). Obligación del Contratista de hacer entrega mensual a la administración de la Oficina Regional Lima, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados ⁽¹⁷⁾.
- ii). Formalización e inscripción en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de los citados ingresos mensuales ⁽¹⁸⁾.

Asimismo, el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal, formulará y suscribirá oportunamente (antes del inicio de la ejecución contractual y durante su ejecución cada vez que sea necesario) las Actas respectivas con los que se clasifican y aprueban o desaprueban la participación de internos como parte del equipo de cocina del servicio de alimentación que ejecutará el Contratista (las Actas de Consejo Técnico Penitenciario preexistentes también podrán ser utilizadas); con dicha Acta se formalizará e inscribirá en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de las remuneraciones percibidas mensualmente por los internos contratados como parte del equipo de cocina del Contratista del servicio de alimentación. La retención del 10% lo hará mensualmente el Contratista, quien a su vez lo depositará en la cuenta corriente respectiva del Banco de la Nación que el Área de Trabajo del penal le indique; la boleta o el voucher del depósito que efectuará el Contratista, deberá realizarlo desde el primer día hábil del siguiente mes laborado (no antes); dicha boleta o voucher del depósito, será entregado por el Contratista al área de trabajo dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes. Del mismo modo, en previsión de la tranquilidad y seguridad interna en el Establecimiento Penitenciario, no se considerará como apto para integrar el referido equipo de cocina, a los internos con informes psicológicos desfavorables ⁽¹⁹⁾.

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

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

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

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

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

(19) Recomendación N° 12 del Informe N° 007-2014-INPE/05.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

INPE
E P LURIGANCHO
NUTRICIONISTA
C.N.P. 8012

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

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

Asimismo, considerando que, todos los Ayudantes de Cocina y todo el Personal de Limpieza, serán capacitados dentro de los quince (20) días hábiles de iniciado la ejecución contractual del servicio.

d) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

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

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

DE LAS OTRAS PENALIDADES.

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

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

[Handwritten signatures and marks at the bottom of the page]



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
01	En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima del INPE le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El período de retraso se computará en días calendarios, a partir del noveno día hábil previo al inicio de la quincena a ejecutar. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$\text{Penalidad diaria} = 0.01 \times VT$ Donde: P : Penalidad. VT: Valor total de la quincena, en nuevos soles.	La penalidad total a aplicar al Contratista, en el presente caso, se calculará multiplicando la penalidad diaria por el número de días de retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde la relación de menús y el formato de menús respectivo, ó en su defecto de los pagos pendientes por cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
02	En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en los Términos de Referencia , la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.01 \times VTD \times H$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

	el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		
--	--	--	--

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
04	En el caso que el Contratista no haga entrega del uniforme completo (polo, camiseta, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles) dentro de los diez (10) primeros días hábiles de iniciado cada semestre, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
05	En los casos que el Contratista almacene dentro del Establecimiento Penitenciario, víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.1 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
06	Por tener las vajillas y/o utensilios (ollas, trinchas, peroles, etc., utilizados en la preparación de los menús en la cocina del Establecimiento Penitenciario), en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

NUTRICIONISTA C.N.P. 3012	penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		
------------------------------	--	--	--

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
07	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

<p>NUTRICIONISTA C.N.P. 3012</p>	<p>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>		
--------------------------------------	--	--	--

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

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

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
13	Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el formato de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa; para la aplicación de la penalidad se deberá tomar en cuenta el horario establecido en los Términos de Referencia. La no subsanación determinará incumplimiento del Contrato, independientemente de la subsanación se le aplicará la penalidad. La Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera: En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de Contrato. 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.

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
14	Por variación del menú sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
15	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

DEPARTAMENTO DE LURIGANCHO
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012

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

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
16	En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia, durante la ejecución del servicio ⁽²⁰⁾ , la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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

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

(20) Recomendación N° 9 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

NUTRICIONISTA C.N.P. 3012	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:		
------------------------------	--	--	--

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
20	En los casos que el Contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, o que no cuenten con el Certificado de Calidad respectivo, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE, por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.01 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
22	En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA (22) y en la R.M. N° 157-2021/MINSA, no cumpla con brindar capacitación por lo menos cada TRES meses a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en BPM, PHS y Evaluación Organoléptica, respectivamente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista dejó de capacitar contados a partir del primer día posterior a los tres meses de la última capacitación al respecto y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.01 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

(*) NOTA:

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

f) OTRAS CONSIDERACIONES

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

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

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

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

ANEXO A

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

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

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

INTERNO:

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

PERSONAL INPE:

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

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

INTERNO:

	PROTEÍNAS DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 364.5 Kcal.	DE 364.5 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1336.5 Kcal. A 1822.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g A 91 g.	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 456 g.

PERSONAL INPE:

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

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

⁽²⁴⁾ Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAN/MINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el "Cuadro 1. Estimación de requerimientos de energía según etapa de vida y nivel de actividad física en varones", establece como requerimiento promedio de energía a 2426 kcal (se considera 2430 kcal en el presente caso), en donde se incluye a la población Adulto Mayor.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE o MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑIHUA, KIWICHA, CAFÉ, CEBADA, CACAO, INFUSIONES DE HIERBAS Y OTROS + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, MANJAR BLANCO, JAMONADA, HUEVO, QUESO, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, FRUTA, ACEITUNA Y OTROS.	SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) (MINIMO 04 VECES POR SEMANA) + FRUTA (MINIMO 03 VECES POR SEMANA) + REFRESCOS O INFUSION.	SOPAS o MAZAMORRAS.

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

DESAYUNO:

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

ALMUERZO:

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

CENA:

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

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS, solo utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 01: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA, según disponibilidad de alimentos en el mercado local.

CONTRATISTA
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012



ADJUNTO: Víctor Zegarra Zegarra
ADMINISTRADOR
E.P. LURIGANCHO



VICTOR SANTOS HUAPARA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

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

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCIÓN 01: LECHE o MEZCLA LÁCTEA o LECHE RECONSTITUIDA, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, SIETE SEMILLAS, KIWICHA, CAÑIHUA CAFÉ, EMOLIENTE Y OTROS + 03 PANES + QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNAS, CAMOTE, JAMONADA, HOT DOG, FRUTA Y OTROS.</p> <p>OPCIÓN 2: SOPA O SEGUNDO + 02 PANES + CAFÉ O EMOLIENTE</p>	<p>SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA + REFRESCO DE FRUTA.</p>	<p>SOPAS O CALDOS O SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p>

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

DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán leche o mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Lurigancho.
- En la opción 01 Se podrá brindar una (01) vez por mes café o emoliente. Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena y los otros productos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- En la opción 02, Los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán una (01) vez al por quincena como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P. Lurigancho, la cantidad de cada alimento para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad de cada alimento para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- Se podrá utilizar carne molida, una vez al mes..

ALMUERZO:

- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (hígado, mondongo o bofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en el almuerzo, no se programará víscera en la cena de la misma quincena.
- En los almuerzos deberá programarse una (01) leguminosa (menestra), una (01) vez a la quincena como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad y según producción estacional.
- Las sopas o entradas obligatoriamente se debe incluir productos cárnicos o sus derivados.
- Se podrá utilizar carne molida, una vez al mes.

CENA:

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

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

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

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

INTERNO DEL PC-TBC:

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

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

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

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

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DEL PC-TBC:

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

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

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

⁽²⁶⁾ Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAN/MINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el "Cuadro 6. Necesidades nutricionales en tuberculosis", describe los factores a considerar para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo se considera como factores lo siguiente: 35 kcal por kg de peso, 1,3 en Grado de Actividad Física (paciente no encamado) y 1,2 en Grado de estrés metabólico, además del rango de edades de internos varones y el porcentaje de población según edad, se tiene un promedio ponderado de 3290 kcal como requerimiento de energía (kcal) para el interno varón del PC-TBC (Programa de Control de TBC).

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012



DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche o mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo (podrá programarse en la cena como mazamorra a base de leche o mezcla láctea).
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- En los desayunos NO se podrá brindar infusiones. Deberán programarse desayunos en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.

MEDIA MAÑANA:

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

ALMUERZO:

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

CENA:

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

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

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

Programación de Raciones Alimenticias:

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

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

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

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

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

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

CUADRO Nº 01

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

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA O LECHE RECONSTITUIDA, CON CEREAL	70 ml.
	INFUSION (CACAO, COCOA, CAFÉ, EMOLIENTE, CEBADA)	10 gr.
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC)	25 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUIWICHA, 7 SEMILLAS, CAÑIHUA, ETC.	
	MARGARINA	30 gr.
	MERMELADA	30 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	30 gr.
	QUESO	30 -40gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	FRUTA (PLATANO, MANDARINA, NARANJA, OTROS)	100 gr.
	RES SIN HUESO	80 gr.
ALMUERZO	RES CON HUESO (PRESADO)	180 gr.
	POLLO EVISCERADO CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	180 gr.
	PAVITA O GALLINA EVISCERADA CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	180 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO) (No lonja, no careta)	160 gr.
	PESCADO ENTERO EN PRESADO (CABEZA VISCERA COLA)	250 gr.
	RES, CERDO, POLLO y GALLINA CON HUESO (PICADOS) (No lonja, no careta)	100 gr.
	GALLINA o POLLO o CARNE DE RES CON HUESO EN SOPAS	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	CERDO, POLLO para menestra (No lonja, no careta) Picados	40 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO para menestra (Hígado, Molleja, Corazón) Picados	50 gr.
	MENUDENCIA DE RES (BOFE, MONDONGO, HIGADO) PICADOS	100 gr.
	PESCADO FILETE PRESADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	160 gr.
	POTA (PICADO)	120 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 ml.
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 gr.
	ARROZ	230 gr.
	TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUIOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN Y OTROS FIDEOS (SOPAS)	100 gr.
	FIDEOS TALLARIN Y OTROS FIDEOS	150 gr.
	LEGUMINOSAS o ARROZ u OTROS (SOPAS)	100 gr.
	LEGUMINOSAS (EN GUIOS)	90 gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (SOLA)	140-180 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPA	100 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	OLLUCO	250 gr.
	PAPA PARA PICADOS	250 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr.
	VERDURAS	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE: 30-
CENA	RES CON HUESO	350 gr.
	POLLO CON HUESO	50 gr.
	MENUDENCIA DE RES	50 gr.
		50 gr.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

NUTRICIONISTA C.N.P. 3012	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, APÉNDICES)	50 gr.
	HUEVO DE GALLINA	30-60 gr.
	PESCADO ENTERO (SOPAS)	50 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPAS	50-150 gr.
	VERDURAS	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 20- 250 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 - 50 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA O LECHE RECONSTITUIDA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	70 ml.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 gr.
	OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.
		ADECUADO AL MENÚ

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

CUADRO N° 02

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

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




INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

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

INPE
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 20 -250 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 - 50 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA O LECHE RECNSTITUIDA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	70 ml.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 gr.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENÚ

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

CUADRO N° 03

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

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA O LECHE RECONSTITUIDA CON CEREAL u OTROS	70 ml.
	CEREAL (AVENA, QUINUA, OTROS)	25 gr.
	CAFÉ, EMOLIENTE	10 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUIWICHA, 7 SEMILLAS, ETC.	25 gr.
	ACEITUNA, QUESO	45 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	50 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PALTA	70 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	40 gr.
	CAMOTE	100 gr.
	FRUTA	100 gr.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA	
	POLLO CON HUESO O MENUENCIA POLLO	50 gr.
	POLLO SIN HUESO	50 gr.
	RES SIN HUESO	40 gr.
	RES CON HUESO	60 gr.
	CARNE MOLIDA	60 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	40 gr.
	PESCADO Y/O MARISCO	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, OTROS	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO, CHOCLO, OTROS	40 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA O LECHE RECONSTITUIDA PARA PREPARACIÓN DIVERSA	40 ml.
	QUESO FRESCO	20 gr.

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

NUTRICIONISTA C.N.P. 3012	HUEVO DE GALLINA	30-55 gr.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
CENA	SEGUNDOS	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	POLLO ENTERO EVISCERADO CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	180 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PAVITA o GALLINA (EVISCERADO CON HUESO PRESADO)	160 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	PESCADO FILETE PRESADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	180 gr.
	MENUDENCIA DE RES PICADO (HÍGADO, MONDONGO, BOFE)	130 gr.
	MENUDENCIA DE RES PRESADO (HÍGADO)	160 gr.
	CARNE MOLIDA	100 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS) CON PICADOS	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN GUIOS	70 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	150 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (EN GUIOS PICADO)	200 gr.
CENA	PAPA SECA	80 gr.
	OLLUCO	150 gr.
	FRUTAS: MANZANA, MANDARINA, NARANJA, LIMA, MELOCOTÓN	150 gr.
	FRUTAS: PLATANO, PEPINO, SANDÍA, PAPAYA, MELÓN, PIÑA, MANGO	150 gr.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 30 - 200 gr.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
	RES SIN HUESO (EN GUIOS PICADOS)	100 gr.
	RES, POLLO, PAVITA, GALLINA, CERDO, ETC. (PRESADO)	150 gr.
	POLLO CON HUESO (EN GUIOS PICADO)	100 gr.
	PESCADO FILETE PRESADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	150 gr.
	MENUDENCIA DE RES PICADO (MONDONGO o BOFE)	130 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	80 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	CARNE MOLIDA	100 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO o QUINUA, OTROS (EN GUIOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	130 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	120 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (EN GUIOS PICADOS)	150 gr.
OTROS	OLLUCO	150 gr.
	VERDURAS; ZAPALLO, BROCOLI, CAIGUA, VAINITAS, ETC	200 gr.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 30 - 200 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	80 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	ADECUADO AL MENU

Nota: La relación de menús propuestos por el Contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, los mismos que se presentan en una amplia lista de alimentos por cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo,



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

cena), de los cuales podrá elegir, debiendo considerar la utilización de la mayor variedad en los menús programados, de acuerdo a su disponibilidad en el mercado, a la producción estacional y al esquema de menú establecido para el comensal. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de kilocalorías establecidos para cada comensal, respectivamente.

FORMATO N° A

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

FECHA:

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

NOTA:

La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.

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

FORMATO Nº B

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

FECHA:

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
DE LURIGANCHO
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

FORMATO N° C

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

FECHA:

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LURIGANCHO

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

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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



VICTOR SANTOS HUAPAYA
DIRECTOR
E.P. LURIGANCHO



ADM. VIC. ZORRO ARGÜEÑE
ADM. V. LURIGANCHO
E.P. LURIGANCHO



DR. DANTE ALFREDO DELGADO
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3012

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

TERMINOS DE REFERENCIA

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

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

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

2. AREA USUARIA:

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

3. FINALIDAD PÚBLICA:

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

4. ANTECEDENTES:

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

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

5.1 Objetivo General:

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

5.2 Objetivos Específicos:

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

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

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

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

ANEXO A

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

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

2. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
MIGUEL CASTRO CASTRO	AV. EL SOL S/N SAN JUAN DE LURIGANCHO.

CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según detalle:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES ANUAL
MIGUEL CASTRO CASTRO	INTERNOS	Ración	6,000	365	2'190,000
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	140	365	51,100
	TOTAL DE RACIONES ANUALES				2'241,100

4. RESULTADOS ESPERADOS

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

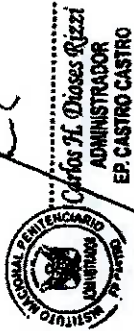
- 4.1. Internos y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 4.2. De corresponder Internos del Programa Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario. (De corresponder).
- 4.3. (Recomendación del OCI - Conclusión N° 9, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-INPE/05)
Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.
- 4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos y personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Miguel Castro Castro de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.
- 4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.
- 4.6. El servicio de alimentación para internos y personal INPE que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Miguel Castro Castro de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 12 meses a partir de la fecha acordada o hasta ejecutar la totalidad del monto contratado, según contrato firmado.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

- 5.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Miguel Castro Castro de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, así mismo, se deberá coordinar con el área de salud del E.P. para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contare con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.
- 5.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:
- Aprobará, previa evaluación, los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
 - Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina.
 - Verificará que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
- 5.3. Asimismo, equipo de control de alimentos, verificará lo siguiente:
- Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01 y 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
 - Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
 - Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
 - Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
 - Que las raciones alimenticias para internos y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.
 - Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, máquinas peladoras, cocina a gas y/o combustible, etc. se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
 - Que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero o chef propuesto por el contratista, así como los ayudantes de cocina y representante del contratista cuenten con carné sanitario vigente y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapaboca.
 - Que, el nutricionista, chef o cocinero y representante de la empresa proveedora deben estar presentes con la debida anticipación intercaladamente durante la preparación y distribución diaria de las raciones (menús) y participen desde el inicio hasta el final del servicio diario. Debiéndose turnar para que uno de ellos este presente los días sábado, domingo y feriados, durante todo el periodo de vigencia del contrato suscrito con la entidad.
 - Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan durante y luego del proceso de preparación de la ración alimenticia, deberán ser clasificados y depositados en recipientes diferenciados e identificados, conforme al manejo de clasificación de residuos sólidos, para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
 - Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la Oficina Regional Lima y que forman parte de los expedientes del representante, nutricionista, cocinero o chef propuesto, y ayudantes de cocina.
 - Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica (2 m. x 1.5 m.) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista. La pizarra será proporcionada por el Contratista.
 - Que el Contratista realice periódicamente (de manera trimestral y según la necesidad) acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo El Contratista remitir a la Administración del penal el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización, emitido por la empresa que realizó dicho servicio.
 - Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.
- 5.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.
- 5.5. La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de la ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario según el siguiente horario:



Carlos H. Dioses Riqui
ADMINISTRADOR
E.P. CASTRO CASTRO



Robert E. Dionisio Cuz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

RODRIGO LOCK VERGARA
DIRECTOR
E.P. MIGUEL CASTRO CASTRO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

INTERNOS

DESAYUNO : 07:00 a 08:00 horas

ALMUERZO : 12:00 a 13:30 horas

CENA : 16:30 a 17:30 horas

PERSONAL INPE

DESAYUNO : 08:00 a 09:00 horas

ALMUERZO : 13:00 a 14:00 horas

CENA : 17:30 a 18:30 horas

- 5.6. El Director, Jefe de la Unidad de Administración, Jefe del Equipo de Logística de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados; de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan. Asimismo, los citados funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo, bastando para quedar válida el acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- 5.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer, expresamente, a los funcionarios correspondientes efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación y los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades de existir observaciones al servicio enmarcadas dentro de las causales de aplicación de penalidad, bastando para quedar válida el acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1; el cumplimiento del contrato es responsabilidad exclusiva del contratista. Toda observación realizada en la ejecución contractual que deriven en aplicación de penalidades o que constituyan incumplimiento de obligaciones contractuales son de total responsabilidad del contratista.

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

En cuanto al transporte de los alimentos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles. El contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos; tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, según lo estipulado en el D. S. N° 007-98/SA, debiendo acreditar la posesión de las unidades, asimismo deberá indicar los nombres de los choferes con licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar, indicando textualmente que el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.

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

- 6.3 Para el caso del abastecimiento del insumo pan, el mismo que es brindado todos los días a los comensales como parte de su alimentación, el Contratista deberá abastecerse de dicho producto de una Panadería ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, que cuente con Licencia de Funcionamiento en dicho rubro, además de contar con Certificado en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente, otorgado por DIGESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA). Para ello, como postor ganador de la buena pro deberá acreditar que contará con una panadería que cuente con lo indicado en el presente acápite, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad de la panadería requerida será solicitada para la suscripción del contrato.

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

[Firma]
Carlos J. Días Riquelme
ADMINISTRADOR
EP. CASTRO CASTRO

[Firma]
Robert E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

[Firma]
JOSÉ ANTONIO JIMÉNEZ HERRERA
DIRECTOR
EP. MIGUEL CASTRO CASTRO

[Firma]

[Firma]

[Firma]



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

En el caso del almacén para víveres perecibles y no perecibles, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con la **Licencia de Funcionamiento** respectiva y **Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE)** vigente otorgado por DIGESA-Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA); además, deberá contar con **Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes** vigente y **Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento** vigente, ambos otorgados por entidad competente o acreditada ante el **INACAL** (Instituto Nacional de la Calidad). Por tal motivo, como postor ganador de la buena pro, deberá acreditar lo indicado en el presente párrafo, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad del almacén requerido, será solicitada para la suscripción del contrato

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

SI. 0.0721 E.P. Miguel Castro Castro

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

- 6.11 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista habilitado con experiencia laboral realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial.
- 6.12 El profesional Nutricionista de la Empresa no podrá cumplir en simultaneo con las funciones de Representante de la empresa o contratista; asimismo, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, debiendo comunicar oportunamente y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.
- 6.13 El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal.
- 6.14 El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente. Asimismo, el representante del contratista, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional Nutricionista, cocinero o chef, el Contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; debiendo poner en conocimiento, bajo responsabilidad al Equipo de Logística de la Oficina Regional Lima - INPE, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del proceso de selección.
- 6.15 En casos de tardanza o ausencia, no mayor a ocho (8) horas, del personal externo del contratista, por causas justificadas (enfermedad, accidente, fallecimiento, otros), el contratista deberá justificar con la documentación sustentatoria a la Administración del E. P. Miguel Castro Castro, en caso de ausencia del personal externo del contratista mayor a ocho horas, por las causas señaladas, el contratista deberá proceder con el procedimiento y formalidades establecidas para el reemplazo correspondiente.
- 6.16 Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

Carlos H. Diógenes Riquelme
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO



Robert E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

Roberto E. Dionisio Coz
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

6.17 El contratista en el caso que cuente con internos para las labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación deberá hacer entrega mensual a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima - INPE, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados.

6.18 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); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando la Oficina Regional Lima lo requiera por lo menos 02 veces al año, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- Las raciones alimenticias a elaborarse estarán descritas en una relación de menús acompañado del formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B del Anexo A-1).

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

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

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

6.21 El contratista proveerá los utensilios, enseres, equipos y artefactos eléctricos, ollas y otros necesarios para la prestación del servicio contratado; asimismo, para la preparación de alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros, además deberá cumplir con realizar la revisión técnica y mantenimiento periódico de los balones y/o tanques, redes, accesorios y otros del sistema de abastecimiento de combustible y de las cocinas que se emplean para la preparación de los alimentos. La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario; pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina, almacén y bienes propios de cocina) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes y bienes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.

6.22 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil impermeable, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/redecillas) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo cuatro (04) juegos al año; la entrega del uniforme se realizará, uno al inicio de la ejecución contractual, y los otros juegos restantes, al inicio de cada trimestre.

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

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

Carlos H. Díaz Rizzo
ADMINISTRADOR
EP. CASTRO CASTRO



Robert E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

ALEJANDRO VARGARA
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

- c) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los caméts sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivar en el expediente de la administración del penal.
- d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Mantener los equipos, artefactos eléctricos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- h) Dirigir y supervisar, desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), de lunes a sábado, y cuando se requiera los domingos, para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.
- i) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscritas por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces)
- j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo el representante del contratista en el Establecimiento Penitenciario, está facultado para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.
- 6.24 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; el Contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 6.25 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El Expediente del Nutricionista, Representante y Cocinero o Chef, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia del Título o Diploma (cocinero), dichos documentos serán archivados en su respectivo folder o archivador según el caso los mismos que servirán como antecedentes, sin la necesidad de actualizarlos acogiendo el Principio de economía. Cabe señalar que si deberá mantener actualizado el carné sanitario de cada uno de sus trabajadores. Asimismo, el contratista deberá remitir una copia de dichos documentos de cada uno de sus trabajadores a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia.
- 6.26 El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el numeral 7.1, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; no podrán desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 6.27 El costo de servicio de alimentación para internos, y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina e instalaciones básicas y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 6.28 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 5.5 y en las cantidades de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional Lima - INPE, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con el acta del equipo de control de la supervisión.
- 6.29 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.



Cirlos H. Dóses Riqui
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO

Robert E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

ALONSO LOCK VARGARA
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

- 6.30 De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes.
- 6.31 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado de las raciones de alimentos preparados, respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos.
- 6.32 El personal de seguridad de los establecimientos penitenciarios cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conforme al equipo de cocina de la empresa proveedora; asimismo, deberá hacer entrega a la Administración dicho registro, cuando sea requerido.

7. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

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

Establecimiento Penitenciario de Miguel Castro Castro:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • La documentación para acreditar la formación académica del profesional nutricionista deberá presentarse para la suscripción del contrato. • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión del servicio de alimentación colectiva. (De ser favorecido con la Buena Pro deberá presentar el carnet sanitario vigente)
Representante o responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión de servicios de alimentación colectiva; y con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos, que será presentada para la suscripción del contrato (De ser favorecido con la Buena Pro deberá presentar el carnet sanitario vigente).
Cocinero Profesional o Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Título de Técnico en cocina, otorgado por el Ministerio de Educación. • La documentación para acreditar la formación académica del cocinero o chef deberá presentarse para la suscripción del contrato. • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en el servicio de alimentación colectiva. Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carné Sanitario vigente. • Deberá acreditar un (01) certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos, que será presentada para la suscripción del contrato (Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente).
Personal de Limpieza ²	<ul style="list-style-type: none"> • (Interno) Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal. • Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.
Ayudantes de cocina ³	<ul style="list-style-type: none"> • (Interno) Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal. • Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.

Nota importante:

(2) y (3) Al inicio de la ejecución del Contrato, de no contar con personal internos, con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, estas deberán ser otorgadas dentro de los 20 días de la ejecución del servicio. La primera capacitación se dará al inicio de la ejecución contractual y las demás capacitaciones en plena ejecución del servicio con un tiempo de 10 a 12 horas de duración, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas (Según OFICIO N° 864-2014-INPE/05).

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

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

Carlos M. Días Riqui
ADMINISTRADOR
EP. CASTRO CASTRO



Robert E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

ALFONSO GARCIA VARGAS
DIRECTOR
EP. MIGUEL CASTRO CASTRO



"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

el profesional propuesto recibió la formación requerida.

Se precisa que las capacitaciones podrán acreditarse con la presentación de constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación y/o capacitación requerida por el Comité Especial, conforme a los diversos pronunciamientos emitidos por este Organismo Supervisor. (Pronunciamiento N° 131-2016/DSU).

Cantidad del personal propuesto:

E. P.	REPRESENTANTE (Personal Clave)	NUTRICIONISTA (Personal Clave)	COCINERO O CHEF (Personal Clave)	AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE DE LIMPIEZA
MIGUEL CASTRO CASTRO	1	1	1	26	3
TOTAL	1	1	1	26	3

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

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

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

- 7.2 El personal clave del contratista (Nutricionista y Cocinero o Chef profesional de Cocina) deberá laborar en forma diaria y permanecer en forma alternada, desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena).
- 7.3 El Administrador del Establecimiento Penitenciario, verificará en forma inopinada el servicio de alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficio del buen desarrollo del servicio de alimentación.
- 7.4 El contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, pantalón, uniforme, guantes, botas de jebe, gorros/redecillas, mandiles impermeables y mascarilla, según función que realice) mínimo cuatro (04) veces al año. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.
- 7.5 El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Lima. Si en el término de siete (07) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- 7.6 El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos y documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario, así como una ficha de identificación con datos personales de cada uno de los trabajadores.
- 7.7 El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen en el cumplimiento del servicio contratado.
- 7.8 Se contará con personal distinto para los trabajos de cocina y limpieza; no podrán desempeñar doble función.
- 7.9 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (Contratista y Personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE; asimismo, acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- 7.10 De detectarse el ingreso o salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de verificación que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigentes, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta de verificación.

Carlos H. Diones Rizzo
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO



Roberto E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

RODRIGO LOPEZ VERONICA
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

- 7.11 La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.
- 7.12 El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físico, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.
- 7.13 El contratista cumplirá con lo prescrito en el Principio de Sostenibilidad ambiental y social, contemplado en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que "La contratación pública debe considerar criterios y prácticas que permitan contribuir tanto a la protección medioambiental como social y al desarrollo humano".

- 7.14 El contratista cumplirá con lo prescrito en la Norma Técnica N° 173-MINSA/2021/DIGESA: "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva", la que fue aprobada con Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA con fecha 3 de febrero del 2021 y la cual tiene como objetivo establecer principios generales de higiene en los establecimientos que brindan alimentación colectiva a grupos humanos tales como estudiantes, trabajadores, comunidades en general, que se aglomeran en espacios fijos destinados a proveer alimentos en un solo lugar.

- 7.15 El contratista deberá tomar pruebas a su personal para el descarte del COVID - 19, cuando su personal presente síntomas manifiestos vinculados a dicho virus, además deberá cumplir con las medidas sanitarias para prevenir su propagación.

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 trimestralmente en temas de epidemiología, manipulación, higiene de alimentos, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal, conservación de alimentos y relaciones humanas, dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante. Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas.

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

9 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

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

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

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles antes de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 ó 31 días calendarios, según corresponda al mes programado. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista o del que haga sus veces, dentro de un plazo de siete (07) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.

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

10 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

La retribución total se efectuará en base a la propuesta económica del Contratista, incluido el impuesto general a las ventas (IGV), de ser el caso, transporte, mano de obra y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de alimentación.

La Entidad se obliga a pagar la contraprestación al Contratista en soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el Art. 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado, aprobado mediante D.S. N° 350-2015-EF modificado mediante D.S. N° 056-2017-EF.

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

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

Carlos H. Diones Riquelme
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO

Ricardo E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

ALFONSO LOCKER GARRA
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO

10 40



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

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

11 **PENALIDADES:**

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

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

12

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

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

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

P : Penalidad.

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

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

- b) En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 5.5 del ANEXO "A", la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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

$$P = 0.01 \times VTD$$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

[Handwritten signatures and initials at the bottom of the page]

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de la ración alimenticia para internos y personal INPE conforme se detalla en el cuadro de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido. La Oficina Regional Lima, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad, VTD: Valor total diario.

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

- m) En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, a tiempo completo durante la ejecución diaria del servicio, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

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.

- h) Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 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:

Carlos H. Ojeda Riquelme
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO

Ricardo E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

ALFONSO LOCK YERGARA
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

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

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

P: Penalidad, VTD: Valor total diario.

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

- n) En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el equipo de control a la programación mensual de menús presentada, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad, VTD: Valor total diario.

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

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

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

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

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.

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

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

P: Penalidad, VTD: Valor total diario, n: número de días que no acredite la procedencia

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

- q) En los casos que el contratista no cumpla con capacitar a su personal dentro de los (20) primeros días de iniciado la ejecución contractual y durante la ejecución del contrato, por un personal especializado, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima - INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima - INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad, VTD: Valor total diario, n: número de días que no acredite la procedencia

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

NOTA:

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la entidad, únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario, donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.

13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos y personal INPE en las siguientes fechas del año:

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

Día de la Readaptación Social del Interno	: 16 de Julio
Día del Padre	: 3º Domingo de Junio
Navidad	: 25 de diciembre

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

Día del Servidor Penitenciario	: 12 de febrero
Día de la Madre	: 2º domingo de mayo
Día del Padre	: 3º domingo de junio
Fiestas Patrias	: 28 de Julio
Navidad	: 25 de diciembre
Año nuevo	: 01 enero

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Administrador del EP la relación de adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal, o deberá incluirse en la programación mensual de menús. Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

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

Implementación de Recomendaciones de Auditoria (OC)

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

Referencia:

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04
Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18
Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04.EL

ANEXO A - 1

CARACTERISTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 kilocalorías (¹), para el interno del Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) será no menor a 3,290 kilocalorías y para el personal del INPE masculino que labora 24x48 horas será no menor a 2,750 Kilocalorías por día.

(¹) Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAN/MINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el "Cuadro 1. Estimación de requerimientos de energía según etapa de

"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

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

INTERNO:

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

PERSONAL INPE:

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

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

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 364.5 Kcal.	DE 364.5 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1336.5 Kcal. A 1822.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g A 91 g.	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 456 g.

PERSONAL INPE:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 826 Kcal.	DE 1513 Kcal. A 2063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 516 g.

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
----------	----------	------

vida y nivel de actividad física en varones", establece como requerimiento promedio de energía a 2426 kcal (se considera 2430 kcal en el presente caso), en donde se incluye a la población Adulta Mayor.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

LECHE O MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑIHUA, KIWICHA, CAFÉ, CEBADA, CACAO, INFUSIONES DE HIERBAS Y OTROS + 03 PANES + MARGARINA, MERMELEDA, ACEITUNA, MANJAR BLANCO, JAMONADA, HUEVO, QUESO, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, FRUTA, ACEITUNA Y OTROS.	SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA (MINIMO 03 VECES POR SEMANA) + REFRESCOS O INFUSION.	SEGUNDO + INFUSION Ó SOPAS Ó MAZAMORRAS.
--	--	--

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche o mezcla láctea dos (02) vez por semana como mínimo en el desayuno.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a utilizarse para los Internos.
- Por hábitos y costumbres, en el desayuno se podrá brindar infusiones con un máximo de una (01) vez por semana, a base de: café, cocoa, o emolientes. Los demás desayunos serán en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar menú presado tres (03) veces por semana como mínimo. Se brindará pescado como presado 01 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. M. Castro Castro; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, una (01) vez por semana, como mínimo.
- En los almuerzos se brindará como mínimo tres (03) frutas a la semana.

CENA:

- En la cena considerar semanalmente como mínimo: dos (02) mazamoras, un (01) segundo, y el restante será a base de sopas.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 01: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MIGUEL CASTRO CASTRO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

Carlos H. Ochoa Rizzzi
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO



Roberto El Donisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

ALFONSO VILLACERGA
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

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

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCIÓN 01: LECHE O MEZCLA LÁCTEA, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA, JUGO DE FRUTAS + 03 PANES + ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, QUESO, HUEVO, PLATANO, CONSERVA DE PESCADO, PALTA, POLLO, TAMAL.</p> <p>OPCIÓN 02: SEGUNDO O SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN.</p>	<p>SOPA 6 ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA + INFUSIONES O REFRESCO DE FRUTA.</p>	<p>OPCIÓN 01: SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + INFUSIÓN.</p> <p>OPCIÓN 02: SOPAS + INFUSIÓN.</p>

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

DESAYUNO:

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

ALMUERZO:

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

CENA:

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

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

El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PC-TBC), deberán responder a criterios normativos establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física (?); por lo que, tomándose como parámetro de



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

referencia el cálculo de Necesidades nutricionales en tuberculosis ⁽³⁾, a los pacientes internos varones de dicho programa, les corresponde el siguiente requerimiento mínimo de energía por día (kcal/día) tal como se detalla a continuación en el siguiente cuadro:

INTERNO DEL PC-TBC:

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

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

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

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

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DEL PC-TBC:

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

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

DESAYUNO:

(3) Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAN/MINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el "Cuadro 6. Necesidades nutricionales en tuberculosis", describe los factores a considerar para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo se considera como factores lo siguiente: 35 kcal por kg de peso, 1,3 en Grado de Actividad Física (paciente no encamado) y 1,2 en Grado de estrés metabólico, además del rango de edades de internos varones y el porcentaje de población según edad, se tiene un promedio ponderado de 3290 kcal como requerimiento de energía (kcal) para el interno varón del PC-TBC (Programa de Control de TBC).

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

- En el desayuno se brindará leche o mezcla láctea dos (02) veces por semana como mínimo.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- En los desayunos NO se podrá brindar infusiones. Deberán programarse desayunos en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.

MEDIA MAÑANA:

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

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar menú presado tres (03) veces por semana como mínimo. **Se brindará pescado como presado 01 vez por quincena**, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P.M. Castro Castro; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Los almuerzos estarán constituidos diariamente por sopa y segundo, cuya programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.

CENA:

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

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

3. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos Psiquiátricos e internos con enfermedades diversas, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, serán atendidos según lo indicado en la prescripción médica respectiva ⁽⁴⁾.

Programación de Raciones Alimenticias:

El Contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en los Términos de Referencia Para el Servicio de Alimentación en el E.P. Miguel Castro Castro y a lo establecido en el Anexo A-1: Características Técnicas Mínimas de las Raciones Alimenticias Para el E.P. Miguel Castro Castro.

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 ó 31 días calendarios, según corresponda al mes programado. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de siete (7) días hábiles,

⁽⁴⁾ Recomendación N° 05 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de 02 días hábiles para la subsanación respectiva, caso contrario se aplicará la penalidad respectiva. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

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

Carlos H. Días Riqui
ADMINISTRADOR
EP. CASTRO CASTRO



Roberto E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

ALFONSO LOCK VERGARA
DIRECTOR
EP. MIGUEL CASTRO CASTRO



"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

CUADRO N° 01

DESCRIPCION Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCION DE ALIMENTOS	CANTIDAD MINIMO - MAXIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA CON CEREAL o COCOA o CAFÉ	70 ml.
	INFUSION (COCOA, CAFÉ, EMOLIENTE)	10 gr.
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC)	25 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUIWICHA, 7 SEMILLAS, CANIHUA, ETC	
	MARGARINA	30 gr.
	MERMELADA	30 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	30 gr.
	QUESO	30 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	FRUTA (PLATANO, MANDARINA, NARANJA, OTROS)	100 gr.
	RES SIN HUESO	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
ALMUERZO	POLLO EVISCERADO CON HUESO PRESADO	160 gr.
	RES, CERDO, POLLO y GALLINA CON HUESO (PICADOS)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PAVITA O GALLINA EVISCERADA CON HUESO PRESADO	160 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	MENUDENCIA DE RES (BOFE, MONDONGO, HIGADO)	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN)	100 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 ml.
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 gr.
	ARROZ	200 gr.
	TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUIOS)	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	180 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	100 gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (ACOMPANANTE)	150 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	OLLUCO	250 gr.
	PAPA PARA PICADOS	250 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE: 30-350 gr.
CENA	RES CON HUESO	100 gr.
	RES SIN HUESO	50 gr.
	POLLO EVISCERADO CON HUESO	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	50 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, APENDICES)	60 gr.
	HUEVO DE GALLINA	30-60 gr.
	PESCADO ENTERO	150 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	60 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPAS	50-150 gr.
	ARROZ SUPERIOR	150 gr.
	TRIGO O QUINUA EN GUIOS	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	100 gr.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 20 -250 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 - 50 gr.
OTROS	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 gr.
	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS, ETC.	ADECUADO AL MENU

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

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

CUADRO N° 02

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

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCION DE ALIMENTOS	CANTIDAD MINIMO - MAXIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA CON CEREAL o COCOA o CAFE	70 ml.
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC)	25 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUIWICHA, 7 SEMILLAS, CANIHUA, ETC.	25 gr.
	MARGARINA	30 gr.
	MERMELADA	30 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	40-50 gr.
	QUESO	30-40 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	30-40 gr.
	TUBERCULO	80 gr.
	FRUTA	150 gr.
MEDIA MAÑANA	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	30 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA	90 ml.
	CEREALES (AVENA o QUINUA, ETC)	25 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	QUESO	30-40 gr.
	CAMOTE	80 gr.
	ACEITUNAS	45 gr.
	FRUTA	100 gr.
ALMUERZO	SOPA:	
	CEREAL (FIDEOS, MORÓN, TRIGO, SÉMOLA, ARROCILLO, OTROS)	40 gr.
	POLLO, RES U OTRO PRODUCTO CARNICO.	80 gr.
	HUEVO PARA SOPAS	30 gr.
	TUBERCULO	40 gr.
	VERDURAS	ADECUADO AL VCT
	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	POLLO EVISCERADO CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	160 gr.
	RES, CERDO, POLLO y GALLINA CON HUESO (PICADOS)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PAVITA O GALLINA EVISCERADA CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	MENUDENCIA DE RES (HÍGADO, MONDONGO, BOFE)	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	40 ml.
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 gr.
	ARROZ	230 gr.
	TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUIJOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	180 gr.
	MENESTRAS EN GUIJOS	90 gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (ACOMPAÑANTE)	150 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	OLLUCO	250 gr.
	PAPA PARA PICADOS	250 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr.
	VERDURAS (ENSALADA)	80 gr.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE: 30-350 gr.
CENA	RES CON HUESO	100 gr.
	RES SIN HUESO	50gr.
	POLLO CON HUESO	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	50 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN)	50 gr.
	HUEVO DE GALLINA	30-80 gr.
	PESCADO ENTERO	150 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	60 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPAS	50-150 gr.

Dr. H. Diógenes Riquelme
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO



Roberto E. Domínguez Coz
NUTRICIONISTA
CNP- 2440

Alfonso Hocky Vergara
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO



"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION DE 20 -250 gr.
FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 - 50 gr.
LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	70 ml.
SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 gr.
OTROS ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENÚ

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

César H. Diones Rizzo
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO



Robert E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

Alfonso LOCK VERGARA
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

CUADRO N° 03

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

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCION DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA CON CEREAL	70 ml.
	CEREAL (AVENA, QUINUA, OTROS)	25 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUIWICHA, 7 SEMILLAS, ETC.	25 gr.
	FRUTAS DIVERSAS PARA JUGO	50 gr.
	ACEITUNA	50 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	50 gr.
	QUESO	45 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PALTA	70 gr.
	POLLO SIN HUESO	70 gr.
	HAMBURGUESA	70 gr.
	JAMONADA o HOT DOG o CHORIZO o SALCHICHA	60 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	70 gr.
	TAMAL	120 gr.
	CAMOTE	100 gr.
	FRUTA	100 gr.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA	
	POLLO CON HUESO O MENUDENCIA POLLO	50 gr.
	POLLO SIN HUESO	50 gr.
	RES SIN HUESO	40 gr.
	RES CON HUESO	60 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	40 gr.
	PESCADO Y/O MARISCO	80 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, OTROS	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO, CHOCLO, OTROS	40 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA PARA PREPARACIÓN DIVERSA	40 ml.
	QUESO FRESCO	20 gr.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
	SEGUNDOS	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	POLLO ENTERO EVISCERADO CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	170 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PAVITA o GALLINA (EVISCERADO CON HUESO PRESADO)	160 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	PESCADO FILETE PRESADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES PICADO (HIGADO, MONDONGO, BOFE)	130 gr.
	MENUDENCIA DE RES PRESADO (HIGADO)	160 gr.
CENA	ARROZ	150 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS) CON PICADOS	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	MENESTRAS EN GUIOS	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	150 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (EN GUIOS PICADO)	200 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	OLLUCO	150 gr.
	FRUTAS: MANZANA, MANDARINA, NARANJA, LIMA, MELOCOTÓN	150 gr.
	FRUTAS: PLATANO, PEPINO, SANDÍA, PAPAYA, MELÓN, PIÑA, MANGO	150 gr.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 30 - 200 gr.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
	RES SIN HUESO (EN GUIOS PICADOS)	100 gr.
	RES, POLLO, PAVITA, GALLINA, CERDO, ETC. (PRESADO)	150 gr.
	POLLO CON HUESO (EN GUIOS PICADO)	100 gr.
	PESCADO FILETE PRESADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	150 gr.
	MENUDENCIA DE RES PICADO (MONDONGO O BOFE)	130 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	80 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO o QUINUA, OTROS (EN GUIOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	120 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (EN GUIOS PICADOS)	150 gr.

ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO

NUTRICIONISTA
CNP: 2440

DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO

"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

	OLLUCO	
	VERDURAS; ZAPALLO, BROCOLI, CAIGUA, VAINITAS, ETC	150 gr.
	VERDURAS	200 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 30 - 200 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	60 gr.
	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	40 gr.
OTROS		ADECUADO AL MENU

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

Carlos H. Diones Rizzo
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO



Robert E. Dionisio Coz
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

Alfonso Lock Vergara
DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO



[Signature]

[Signature]

[Signature]

"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

FORMATO N° A




DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MIGUEL CASTRO CASTRO									
FECHA:									
ALIMENTO.	Peso Bruto g-mil-unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST.DESAYUNO			0,00
ALMUERZO:									
DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST.ALMUERZO			0,0
CENA:									
DESCRIPCIÓN DE LA CENA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
						V.C. CENA			0,0
						% DIST.CENA			0,0
VCT (Gr)			0,00	0,00	0,00				
VCT (Kcal)			0,00	0,00	0,00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
						VCT MENÚ			0

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

FORMATO N° B

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

FECHA:

ALIMENTO.	Peso Bruto g-ml-unid	Peso Neto (g)	PROT.			GRASAS			CARB.			KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL											
			(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT.	GRASAS	CARB.															
DESAYUNO:																										
DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO																										
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
TOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0												
V.C. DESAYUNO													0,00													
% DIST. DESAYUNO													0,00													
MEDIA MAÑANA:																										
DESCRIPCIÓN DE LA MEDIA MAÑANA																										
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00												
V.C. MEDIA MAÑANA													0,00													
% DIST. MEDIA MAÑANA													0,00													
ALMUERZO:																										
DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO																										
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00												
V.C. ALMUERZO													0,00													
% DIST. ALMUERZO													0,00													
CENA:																										
DESCRIPCIÓN DE LA CENA																										
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00												
V.C. CENA													0,00													
% DIST. CENA													0,00													
<table border="1"> <tr> <td>VCT (Gr)</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> </tr> <tr> <td>VCT (Kcal)</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> </tr> <tr> <td>VCT (%)</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> </tr> </table>															VCT (Gr)	0,00	0,00	0,00	VCT (Kcal)	0,00	0,00	0,00	VCT (%)	0%	0%	0%
VCT (Gr)	0,00	0,00	0,00																							
VCT (Kcal)	0,00	0,00	0,00																							
VCT (%)	0%	0%	0%																							
VCT MENÚ													0													

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

[Firma]

[Firma]

[Firma]

"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

FORMATO N° C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MIGUEL CASTRO CASTRO									
FECHA:									
ALIMENTO.	Peso Bruto g-mi-unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
	DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO								
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST. DESAYUNO			0,00
ENTRADA Y ALMUERZO:									
	DESCRIPCIÓN DE LA ENTRADA Y ALMUERZO								
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST. ALMUERZO			0,0
CENA:									
	DESCRIPCIÓN DE LA CENA								
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
						V.C. CENA			0,0
						% DIST. CENA			0,0
VCT (Gr)	0,00		0,00	0,00					
VCT (Kcal)	0,00		0,00	0,00					
VCT (%)	0%		0%	0%					
						VCT MENÚ			0

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

[Firma]

[Firma]

[Firma]



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se deben adoptar son los siguientes:

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	VEHÍCULO
	Requisitos: El postor debe contar con 01 CAMIÓN FRIGORÍFICO O ISOTÉRMICO y de 01 CAMIÓN FURGÓN , que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos cármicos y otros, con una capacidad mínima de 03 toneladas de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles.
	Acreditación: Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no cabe presentar declaración jurada).
	Importante <i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i>
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

[Signature]
ADMINISTRADOR
EP. CASTRO CASTRO

[Signature]
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

[Signature]
DIRECTOR
EP. MIGUEL CASTRO CASTRO

[Signature]

[Signature]

[Signature]



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

Carlos H. Dices Rizzo
ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO



Robert E. Dionisio Cox
NUTRICIONISTA
CNP: 2440

ALMACENES DE ALIMENTOS

• 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:

Requisitos:

El postor debe contar con 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario.

Acreditación:

Para el Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

PANADERÍA

Requisitos:

El postor deberá contar con 01 panadería ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, de donde se abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario.

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

Importante

En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

B.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

• **NUTRICIONISTA**

Requisitos:

Experiencia mínima de un (01) año en trabajos o prestaciones de supervisión de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros) del personal clave requerido como Nutricionista.

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

Acreditación:

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

• **REPRESENTANTE**

Requisitos:

Experiencia mínima de un (01) año en trabajos o prestaciones de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros) del Representante.

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

Acreditación:

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

• **COCINERO O CHEF**

Requisitos:

Experiencia mínima de un (01) año en trabajos o prestaciones como cocinero o chef de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros) del Cocinero o Chef.

Acreditación:

- La experiencia del personal 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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MIGUEL CASTRO CASTRO

Requisitos:

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

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

Acreditación:

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

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 7 (según Bases Estandarizada del OSCE) referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 8 (según Bases Estandarizada del OSCE).

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se 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° 7 (según Bases Estandarizada del OSCE) referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

ADMINISTRADOR
EP CASTRO CASTRO

NUTRICIONISTA
CNP: 2440

DIRECTOR
EP MIGUEL CASTRO CASTRO