

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



BASES INTEGRADAS

CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-INPR/URL

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE “SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE - HUARAZ”

REF PAC N° 18

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/URL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/URL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/URL

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Aprobado Por:


JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

Aprobado Por:

JOSE MARTIN GARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARRERAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

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

Importante

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.

- A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.
- El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en

Aprobado Por:

JOSE MARTIN GARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIEBUELO BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Aprobado Por:


JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : OFICINA REGIONAL LIMA - INPE
RUC N° : 20381132596
Domicilio legal : Av. Abancay Cuadra 5 Edificio Anselmo Barreto 4to piso
Teléfono: : 427-0470
Correo electrónico: : jcardenas@inpe.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE – HUARAZ"

ITEM	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DIAS	DIAS CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
I	E.P. CHIMBOTE	INTERNOS	Raciones	2,977	365	1'086,605
		INTERNAS	Raciones	120	365	43,800
		NIÑOS	Raciones	1	365	365
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Raciones	48	365	17,520
	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					1'148,290
	E.P HUARAZ	INTERNOS	Raciones	1,177	365	429,605
		INTERNO PCT	Raciones	1	365	365
		PERSONAL DEL INPE (24 X 48 HORAS)	Raciones	25	365	9,125
	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					439,095

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 S/N -2024-INPE/ORL de fecha 17 de abril de 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSO ORDINARIOS – 1.00 – R.O.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 365 días calendario en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 10.00 (Diez con 00/100 soles) en [CAJA DE LA ENTIDAD, sito en Av. Abancay Cuadra 5 - Edificio Anselmo Barreto 4to piso.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31955 - Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decretos Supremos N° 377-2019-EF, N° 168-2020-EF, N° 250-2020-EF y N° 162-2021-EF.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que Aprueba el TUO de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Código Civil.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- El contratista está obligado a realizar el servicio en condiciones óptimas de calidad, en estricta sujeción a lo dispuesto en la Ley General de Salud N°26842, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y demás disposiciones higiénico - sanitarias en la materia que emita el Ministerio de Salud, y la Ley de Inocuidad de los alimentos D.L. N°1062, Fe de Erratas de la Ley y su Reglamento D.S. N°034-2008-AG, así como también en la Resolución Ministerial N°363-2005/MINSA y aquellos que tengan incidencia directa en la ejecución del servicio.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM). Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
- CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Practicas de Higiene para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados Utilizados en Servicios de Comida para Colectividades.
- Codex Alimentarius.
- CAC/GL-21 1197 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
- Memorando Múltiple N° 087-2009-INPE/01 "Lineamientos para Elaboración de Bases para Contratación del Servicio de Alimentación para internos, Niños y Personal de los Establecimientos Penitenciarios del INPE", vigente según Resolución Directoral N° 179-2014-INPE/DGA.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARBENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)⁴**
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6.**

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

persona jurídica.

Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁶ (Anexo N° 12).
- h) Estructura de costos⁷.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁸.

Importante

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

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

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

⁷ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN GARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141° del Reglamento De la Ley de contrataciones del Estado (RLCE), 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.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) del INPE del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces).
- Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se contase con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en quien haga sus veces o en el Jefe del Área de Salud, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago: Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de Pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99SUNAT.
- 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.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Oficina Regional Lima del INPE,

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

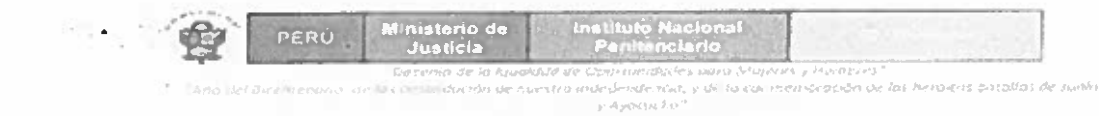
sito en avenida Abancay cuadra 5 s/n, edificio Anselmo Barreto León 4° piso-Lima.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA : E.P. CHIMBOTE



TERMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS(AS), NIÑOS(AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE DE LA ORL-INPE.

REQUERIMIENTO

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

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

2. AREA USUARIA:

Establecimiento Penitenciario de Chimbote, del Departamento de Ancash de la Oficina Regional Lima - INPE.

3. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso tiene por finalidad brindar una Alimentación Balanceada, cumpliendo con los Requerimientos Técnicos Mínimos requeridos para el Personal INPE que labora 24 x 48 horas y para los Internos(as) y niños(as) del Establecimiento Penitenciario de Chimbote, ubicado en el Departamento de Ancash 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(as), Niños(as) y Personal INPE que labora 24 x 48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Chimbote, del Departamento de Ancash de la Oficina Regional Lima - INPE, 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, internas, niños de 06 meses a 03 años de edad y personal INPE).
- Brindar una ración adecuada cumpliendo con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario con enfermedades diversas así como a las internas madres gestantes e internas en periodo de lactancia.
- Que los alimentos y productos alimenticios a utilizarse para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para el consumo humano y de la misma forma debe cumplir con la Normativa Sanitaria vigente sobre alimentos y bebidas de consumo humano y demás Normas Técnicas Peruanas.

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

META	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION DE LA TAREA
03	E.P. CHIMBOTE	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Absolucion Observaciones N° 4 y 32: Que, después de evaluar en forma integral la presente observación, se señala que la misma debe ser considerada propiamente como una consulta, por lo que se aclara que debido a un error material involuntario de digitación, se consignaron cantidades equivocadas, se sugiere al comité de selección proceda a modificar los cuadros con las cantidades reales, a fin de que existe congruencia SE ACOGE, quedando establecida de la siguiente forma:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DIAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
CHIMBOTE	INTERNOS	Raciones	2977	365	1'086,605
	INTERNAS	Raciones	120	365	43,800
	NIÑOS	Raciones	1	365	365
	PERSONAL DE SEGURIDAD 24X48	Raciones	48	365	17,520
TOTAL, DE RACIONES ANUALES					1'148,290

Absolucion Observaciones N° 49: Que, después de evaluar la observación, se detalla que para la integración de las Bases se proporcionará al comité de selección las Bases en Word para expresar en forma clara y precisa las Bases. Se Acoge.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto Nacional
Penitenciario

Unidad de la Unidad de Oportunidades para Mujeres y Hombres

Unidad de la Unidad de Oportunidades para Mujeres y Hombres

ANEXO A

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el "Servicio de alimentación para los internos(as), niños(as) y personal INPE que labore 24x48 Horas en el Establecimiento Penitenciario de Chimbote de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario".

2. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
CHIMBOTE	Carretera Puntal 544 Chimbote - Ancash

3. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE. Según detalle:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES ANUAL
E.P. Chimbote	Internos	Ración	2977	365	1,027,110
	Internas	Ración	120	365	44,350
	Niños	Ración	1	365	730
	Personal de Seguridad 24 x 48	Ración	48	365	17,520
TOTAL DE RACIONES ANUALES					1'089,710

4. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los internos(as), niños(as) y personal que labore (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Chimbote de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

4.1. Internos(as), niños(as) 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, internas madres gestantes e internas en período de lactancia, 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. 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(as), niños(as) y personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Chimbote 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(as), niños(as) y personal que labore (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Chimbote de la ORL-INPE, debe comprender un período de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

5.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos(as), niños(as) y personal que labore (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Chimbote de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que 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,

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto Nacional
Penitenciario

29

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 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 y pabellones.
 - 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, el equipo de control de alimentos, verificará:
- ✓ 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, 02 y 03) 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.
 - ✓ 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, 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 del contratista cuenten con carné sanitario 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 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 hacia el área destinada para tal fin.
 - ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal, asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
 - ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la Oficina Regional Lima, y que forman parte de los expedientes del cocinero o chef propuesto, ayudantes de cocina y del supervisor o representante.
 - ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica (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 y según la necesidad acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.
 - ✓ deberá cautelar que los productos cárnicos adquiridos por la empresa contratista, dependiendo de la distancia de traslado (desde el lugar de adquisición hasta el lugar de preparación de los alimentos) sea transportados en vehículos y apropiados, acondicionados con sistema de refrigeración y congelación, en caso se deba transportar otras materias primas, ingredientes y aditivos que se empleen para la preparación de los alimentos, la empresa contratista deberá acondicionar la carga de modo que exista separación efectiva entre ellos para evitar el riesgo de contaminación cruzada.
 - ✓ Cautelar que los productos cárnicos y productos alimenticios adquiridos por la empresa contratista encargada, deben estar disponibles en el mismo día y cada vez que ingresen al E.P. para su verificación conjuntamente con sus respectivos certificados de calidad y/o sanidad y guías de rastreo, según sea el caso, demostrando su procedencia de canales autorizados por SENASA y SANIPEZ y/o cumpliendo con la "Norma sanitaria para actividades pesqueras y acuícolas".
- 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:

Absolucion Observacion N° 33: Que, la presente observación va dirigida a observar el término periódicamente de los descrito en la décimo primera viñeta del numeral 5.3 de los TDR de Chimbote, específicamente de que el contratista realice periódicamente y según la necesidad acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina se realice cada 03 meses, lo que a nuestro entender sería lógico y congruente. Por ende, se sugiere al comité de selección ACOGER la presente observación.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



El presente documento es de propiedad intelectual del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPE) y no puede ser reproducido, distribuido o utilizado sin el consentimiento expreso del INPE.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE

INTERNOS (AS)

PERSONAL INPE

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

DESAYUNO: 07:30 a 08:30 horas
ALMUERZO: 13:00 a 14:00 horas
CENA: 18:00 a 19:30 horas

- 5.6 El Director General, El Administrador, Jefe de Logística y nutrición de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, informando de estos en el parte diario.
- 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.
- 5.8 El o la responsable de salud del EP, debe informar cuando menos semanalmente, el resultado de sus verificaciones y seguimiento al cumplimiento de las condiciones generales de la alimentación colectiva, buenas prácticas de manipulación de alimentos, desarrollo del programa de higiene y saneamiento y cumplimiento de la certificación sanitaria en el área de cocina.

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.
- 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".
- 6.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 6.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1990) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- 6.5 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Chimbote de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 6.6 El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones.
- 6.7 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.
- 6.8 La oficina Regional Lima, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambientes destinados para almacén, debiendo el contratista reintegrar mensualmente por dicho concepto la suma (la OFLima deberá indicar el monto a recibir), monto que será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.
- 6.9 El contratista está obligado a reintegrar económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:

S/. 0.0085 E.P. Chimbote

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

- 6.9 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.
- 6.10 El profesional Nutricionista de la Empresa, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral.

Absolucion Observación N° 36: Que, después de evaluar en forma integral la presente observación y con la finalidad de dar cumplimiento con toda la normativa vigente de contrataciones del estado peruano y los principios que la rigen, así como con leyes complementarias, se sugiere al comité de selección **ACOGER** la presente observación, de tal forma que se agregue en los TDR de Chimbote, el detalle del personal requerido, quedando de la siguiente forma:

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP. Chimbote Cantidad
Nutricionistas (Personal Clave)	01
Cocinero	01
Representante-almacenero	01
Ayudantes de Cocina	12
Personal de limpieza	2

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



- 6.11 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 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.
- 6.12 Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.
- 6.13 El contratista podrá contar opcionalmente, en el Establecimiento Penitenciario Chimbote, para la elaboración de los alimentos, con personal interno, evaluado y autorizado por el consejo técnico penitenciario del EPChimbote, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley otorga.
- 6.14 Certificación de Control de Calidad e inocuidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias:
- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM), asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
 - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la Oficina Regional Lima lo requiera, 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.
 - La ración alimenticia a elaborarse estarán descritos en un Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo, el valor calórico total de la ración (VCT), la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena, la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista (Formato A, Formato B del Anexo A-1).
 - Certificación de inocuidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.
 - La carne de res, pollo, cerdo, etc. y aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA.
 - El supervisor de alimentos de la ORLima solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente, cada vez que estos alimentos ingresen al Establecimiento Penitenciario.
 - El pescado será apto para consumo humano y se regirá según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
 - Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
 - Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 6.15 El contratista mantendrá las instalaciones, equipos 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.
- 6.19 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gomoshodas para mujeres y delantales impermeables) de acuerdo a la función que realiza.
- 6.20 El contratista comunicará por escrito al Administrador de penal la designación de un Representante el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. Representante del contratista, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimento. Son funciones del representante del contratista:
- a) Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista, asimismo, Disponer que la distribución y servicio de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
 - b) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos cocineros por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente.

5

1 La

Absolucion Observación N° 3: Que, después de evaluar la presente observación en forma integral la observación, se opina a fin de promover la mayor cantidad de empresas participantes al procedimiento de selección en base al principio de concurrencia y el de transparencia; se recomienda al comité de selección **ACoger EN PARTE** la observación, debiendo considerarse que el ingreso de un personal externo (Nutricionista o Cocinero o Chef o Representante) se realice antes de las 7:00 am (de lunes a domingo), y para los días sábado, domingo y feriado deberán estar presente el personal externo (Nutricionista y Cocinero o Chef y Representante), en el caso

Aprobado Por:

JOSE MARTIN GARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME BORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

de la inasistencia de alguno de ellos podrá ser reemplazado por uno que cumpla con los requisitos que exige los términos de referencia . previa comunicación documentada.

Absolucion Observacion N° 5: Que, después de evaluar en forma integral la presente observación y con la finalidad de dar cumplimiento con toda la normativa vigente de contrataciones del estado peruano y los principios que la rigen, así como con leyes complementarias, se sugiere al comité de selección **ACOGER** la presente observación, de tal forma que se agregue en los TDR de Chimbote, el detalle del personal requerido, quedando de la siguiente forma:

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP. Chimbote
	Cantidad
Nutricionistas (Personal Clave)	01
Cocinero	01
Representante-almacenero	01
Ayudantes de Cocina	12
Personal de limpieza	2

Absolucion Observacion N° 7: Que, después de evaluar la presente observación en forma integral se opina al comité de selección **ACOGER** la observación, modificando el segundo párrafo del numeral 8 de los TDR del EP Chimbote, quedando establecido de la siguiente manera:

"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 ante INACAL".

Absolucion Observacion N° 37: Que, después de evaluar en forma integral la presente observación y con la finalidad de dar cumplimiento con toda la normativa vigente de contrataciones del estado peruano y los principios que la rigen, así como con leyes complementarias, se sugiere al comité de selección **ACOGER** la presente observación, de tal forma que se agregue en los TDR de Chimbote, el detalle del personal requerido, quedando de la siguiente forma:

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP. Chimbote
	Cantidad
Nutricionistas (Personal Clave)	01
Cocinero	01
Representante-almacenero	01
Ayudantes de Cocina	12
Personal de limpieza	2

Para las labores de ayudantes de cocina y limpieza se podrá utilizar la mano de obra de internos, debidamente evaluados por el Órgano Técnico de Tratamiento y Aprobados por el Consejo Técnico Penitenciario del EP Chimbote.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FLEWEROA BARRERO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto Nacional
Penitenciario

12

- c) Mantener las instalaciones cedidas 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) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias
- f) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano

- 6.21 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos cocineros los mismos que, según evaluación del consejo técnico penitenciario, podrán trabajar de forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato. El contratista es responsable y asume los pagos que corresponda por remuneración y otros. La ORLima no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 6.22 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 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 Dominical, 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). 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.
- 6.23 El Contratista coordinará con el administrador del EPChimbote con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base a total de la población penal; el Contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero, en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 6.24 El costo de servicio de alimentación para internos, niños y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 6.25 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 Art. 132º, 133º y 134º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para lo cual deberá contarse con el Acta e Informe del equipo de control de la supervisión.
- 6.26 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.
- 6.27 De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, elevarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes. Posterior a esto se procederá a la resolución automática del contrato.

7

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 maestro cocinero y supervisor.

8

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 supervisor, o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. El contratista contará 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 NDECCOP. 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 formulario de Descripción, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos y personal INPE por

6

Absolución Observación N° 38: después de evaluar la presente observación en forma integral se opina al comité de selección **ACoger** la observación, quedando de la siguiente manera:

Establecimiento Penitenciario de Chimbote

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista (Personal Clave)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. Nota - La colegiatura y habilitación, se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero. • Experiencia mínima de 01 año en la ELABORACIÓN Y/O SUPERVISIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA O SIMILARES (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros).

Aprobado Por:

JOSE MARTIN GARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

	<p>Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio.</p>
Representante o responsable	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación colectiva 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. <p>Presentar certificados y/o constancias de capacitación en fecha no mayor a un año de la presentación de la oferta; las que se detallan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Un (01) certificado y/o constancia en "higiene y manipulación de alimentos" Un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). Un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). Un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos. Un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> Las capacitaciones 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 Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
Cocinero Profesional o Chef	<ul style="list-style-type: none"> Certificado o Constancia o Título emitida por entidad educativa reconocida por el Ministerio de Educación, que corresponda a la formación con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho documento. Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en el servicio de alimentación colectiva 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. <p>Presentar certificados y/o constancias de capacitación en fecha no mayor a un año de la presentación de la oferta; las que se detallan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Un (01) certificado y/o constancia en "higiene y manipulación de alimentos" Un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). Un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). Un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos. Un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> Las capacitaciones 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 Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.

Cantidad del personal propuesto:

E. P.	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA (Personal Clave)	COCINERO	AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE DE LIMPIEZA
CHIMBOTE	1	1	1	12	2
TOTAL	1	1	1	12	2

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



El presente Reglamento de Bases Integrales de Contratación y de la prestación de los servicios de alimentación, tiene por objeto regular la contratación y ejecución de los servicios de alimentación para el personal interno del INPE.

el periodo de 30 días calendario. 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.

9 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

La Entidad se obliga a pagar la contraprestación a el Contratista en soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el Art. 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado, aprobado mediante D.S. N° 350-2015-EF modificado mediante D.S. N° 066-2017-EF.

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

- La recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos, niños 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.
- 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 d'arcos respectivos.

10 PENALIDADES:

Las Penalidades se aplicaran acorde a los Artículos 132°, 133° y 134° 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 ultimo no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta, como mínimo con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

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

11 OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

- 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, a partir del cuarto 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:

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

P : Penalidad

VT: Valor total de la quincena, en nuevos soles

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PERU	Ministerio de Justicia	Instituto Nacional Penitenciario
------	------------------------	----------------------------------

"Defensor de la igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Misión del Penitenciario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la contemporización de las políticas de justicia y Apoyo."

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

$$P = 0.01 \times VTD$$

P : Penalidad

VTD: Valor total diario

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

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

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

P : Penalidad

VTD: Valor total diario

n : número de días

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

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

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

P : Penalidad

VTD: Valor total diario

n : número de días

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

- f) Por tener 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.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE GUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto Nacional
Penitenciario

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

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

- n) 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, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en no APTOS para el consumo humano), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó 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 las raciones alimenticias para internos, niños y personal NPE conforme se detalla en el Cuadro de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido. La Oficina Regional Lima, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto Nacional
Penitenciario

"Del año de la igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Centenario de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de los héroes patrios peruanos y Ayacucho"

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.

- 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:

$$P = 0.05 \times VTD$$

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

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

13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos, niños 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: pollada, parrillada, pachamanca, etc.)

Día de la madre	2do domingo de mayo
Día del Padre	3º Domingo de Junio
Día de la Readaptación Social del Interno	16 de Julio
Fiestas patrias	28 de julio
Nochebuena	25 de diciembre
Año nuevo	01 Enero

Para personal INPE (los cuales no serán menores a 400 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollada, parrillada, panteón, etc.)

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
Nochebuena	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 deberá solicitar al administrador del CP la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrita por el profesional nutricionista con otros (2) ejemplares de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, dichas adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

NOTA: Las adicionales deberán programarse un mes antes a base de año, sin exceder al adicional por persona a un máximo de 4.00 gr.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCA)

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN SARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Absolucion Observacion N° 08 y 39: Que, después de evaluar la presente observación en forma integral se opina al comité de selección **NO ACOGER**, la observación, teniendo en cuenta los lineamientos vigentes donde se señalan como adicionales:

Para internos: (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollada, Parrillada o Pachamanca, Etc.).

Día de la Madre (Solo Mujeres)	: 2° Domingo de Mayo
Día del Padre (Solo Varones)	: 3° Domingo de Junio
Día de la Readaptación Social del Interno	: 16 de Julio
Fiestas patrias	: 28 de julio
Navidad	: 24 diciembre
Año nuevo	: 31 diciembre

Para personal INPE: (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollada, Parrillada o Pachamanca, Etc.).

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	: 24 de diciembre
Año nuevo	: 31 diciembre

Absolucion Observacion N° 40: Que, después de evaluar la observación, se detalla que para la integración de las Bases se proporcionará al comité de selección las Bases en Word para expresar en forma clara y precisa las Bases. Se Acoge.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



El presente documento es de uso exclusivo de los participantes en el concurso público N° 03-2024-INPE/ORL y no debe ser utilizado para fines ajenos a los establecidos en el presente.

Referencia:

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04

Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18

Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18 04 EL

El contratista deberá ofrecer un almocén para alimentos perechiles, ubicado en la jurisdicción del EP Chimbote, el

mismo que deberá cumplir con las exigencias normativas.

El almocén externo ofrecido por el contratista al EP debe contar con certificados que expongan el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación, en especial para certificar la inspección de buenas prácticas de manipulación de alimentos y abastecimientos, emitida por la autoridad competente o laboratorio acreditado ante INACAL.

Referencia:

Memorando N° D000035-2024-INPE-ORL-UADM

ANEXO A-1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,500 y de la interna será no menor a 2,000 para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocorías por día respectivamente.
2. De niños de 06 meses a 03 años de edad será de 750 y 1'250 Kilocorías por día.
3. De corresponder El Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa del Control de Tuberculosos (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, internas madres gestante e internas en periodo de lactancia, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica.
4. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos, niños y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

E.P. CHIMBOTE - INTERNO (A):

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 a 30%
VARON: DE 500 Kcal. A 750 Kcal	DE 1,250 Kcal. A 1,500 Kcal	DE 375 Kcal. A 500 Kcal
MUJER: DE 400 Kcal. A 600 Kcal	DE 1,000 Kcal. A 1,200 Kcal	DE 300 Kcal. A 400 Kcal

E.P. CHIMBOTE - NIÑOS:

DESAYUNO DEL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 7 AL 12%	ALMUERZO DEL 36 AL 46%	MEDIA TARDE DEL 7 AL 12%	CENA DEL 20%
DE 150 Kcal A 250 Kcal	DE 53 Kcal A 150 Kcal	DE 270 Kcal A 575 Kcal	DE 53 Kcal A 150 Kcal	DE 150 Kcal A 250 Kcal

CHIMBOTE - PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 30%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 688 Kcal. A 983 Kcal	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal	DE 825 Kcal. A 983 Kcal
MUJER: DE 575 Kcal. A 805 Kcal	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal	DE 690 Kcal. A 805 Kcal

5. 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 será de la siguiente manera:

E.P. CHIMBOTE - INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
--	-----------	--------	---------------

Absolucion Observacion N° 41: Que, los memorándums que aparecen en las Bases Administrativas son de administración interna del INPE que hace referencia exclusivamente a las condiciones adecuadas de salubridad que deben cumplir las unidades móviles. Son mencionadas únicamente a manera de información a los participantes. No se Acoge.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUAPROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PERÚ	Ministerio de Justicia	Instituto Nacional Penitenciario
------	------------------------	----------------------------------

13

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

E.P. CHIMBOTE - INTERNA:

DISTRIBUCION PORCENTUAL	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 CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 200 Kcal A 300 Kcal	DE 300 Kcal A 500 Kcal	DE 1100 Kcal A 1500 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 50 g A 75 g	DE 33 g A 67 g	DE 275 g A 375 g

E.P. CHIMBOTE - PERSONAL INPE MASCULINO:

DISTRIBUCION PORCENTUAL	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 CALÓRICO 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

E.P. CHIMBOTE - PERSONAL INPE FEMENINO:

DISTRIBUCION PORCENTUAL	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 CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal A 345 Kcal	DE 345 Kcal A 690 Kcal	DE 1265 Kcal A 1725 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g A 86 g	DE 38 g A 77 g	DE 316 g A 431 g

6 Programación de Raciones Alimenticias

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A - 1", además deberá, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábitos de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Distribución, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendario. 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 ocho (08) 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 exención de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

12 / 1

Absolución Observación N° 18: Que, después de evaluar la presente observación en forma integral se precisa que de conformidad con la normativa de contrataciones, establecidas en la Ley y Reglamento - Art. 16° de la Ley la que se condice con el artículo 29° de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificatorias, establece que corresponde al área usuaria determinar en forma clara, precisa la formulación del requerimiento, debiendo contener la descripción de las características y/o requisitos funcionales del servicio detallados en los términos de referencia, para cumplir con la objetivo de la contratación. Adicionalmente se señala que el requerimiento debe contener, Requisitos de calificación.

Asimismo, el requerimiento debe incluir las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio.

Que, en base a lo establecido en el principio de la primacía de la realidad, existen insumos que, por fechas festivas como semana santa, entre otros escasean el pescado en los mercados, imposibilitando su acopio y posterior entrega a los comensales. Por ende, corresponde apreciar la inquietud del participante ante una ausencia debidamente justificada de algún insumo en el mercado sea por efectos causados casos fortuitos o de fuerza mayor debidamente justificadas. Por ende, en base al principio de equidad y de razonabilidad se opina que se debe ACOGER la observación, aceptando la variación de la utilización de algún producto alimenticio; que está consignado en dichos cuadros de la programación de menú mensual, con su respectivo sustituto alimenticio de iguales o superiores cantidades de macronutrientes y calorías, ante la escasez en el mercado del insumo alimenticio, que esté debidamente motivada y sustentada, debiendo ser comunicado por parte del contratista al equipo de control de alimento previo informe (favorable) del nutricionista o quien haga sus veces del recinto penitenciario con la anticipación.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto Nacional
Penitenciario

El presente documento es el resultado de la evaluación de la oferta de servicios de alimentación y hospedaje, en el marco del concurso público N° 03-2024-INPE/ORL, y de la conformidad de los interesados con los términos de referencia y bases integradas.

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE KABAS, KIWI, CHA • 03 PANES • MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA o HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, CAMOTE FRITO, ACEITUNA.	SEGUNDO • ENSALADA • FRUTA • REFRESCOS O INFUSION	SEGUNDOS • INFUSION o SOPAS o MAZAMORRAS • 02 PANES.

NOTA: - En el desayuno se brindará leche dos (02) veces por semana como mínimo.

- En el almuerzo considerará prese (03) veces por semana.

- En la cena considerará dos (02) segundos • infusión, tres (03) sopas y dos (02) mazamoras con dos (02) unidades de pan por semana.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑOS:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO
OPCIÓN 1: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, KIBAS, KIWI, CHA • 03 PANES • MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, QUESO, JAMONADA o HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, CAMOTE FRITO. OPCIÓN 2: SEGUNDO • SOPA • 01 PAN • INFUSION	OPCIÓN 1: MAZAMORRAS CON LECHE • FRUTA OPCIÓN 2: YOGURT O LECHE • UN HUEVO • 04 UNIDADES DE GALLITAS OPCIÓN 3: MAZAMORRAS CON FRUTA • UN HUEVO	SOPA o ENTRADA • SEGUNDO • ENSALADA • FRUTA • REFRESCO
MEDIA TARDE	CENA	
OPCIÓN 1: MAZAMORRAS CON LECHE • FRUTA OPCIÓN 2: YOGURT O LECHE • UN HUEVO • 04 UNIDADES DE GALLITAS OPCIÓN 3: MAZAMORRAS CON FRUTA • UN HUEVO	OPCIÓN 1: SEGUNDO • INFUSION OPCIÓN 2: SOPAS • INFUSION	

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCIÓN 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, KIWI, CHA • 03 PANES, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE FRITO, TORREJAS. OPCIÓN 02: SEGUNDO • SOPA • 01 PAN • INFUSION	SOPA o ENTRADA • SEGUNDO • ENSALADA o SARSA • FRUTA • REFRESCO DE FRUTA	SEGUNDOS • INFUSION, SOPAS • INFUSION.

NOTA 1:

- En la opción 01 del desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
En el desayuno podrá brindarse una (01) vez por semana Café o Emoliente.

NOTA (2): La frecuencia de la preparación del menú, estará sujeta a los usos y costumbres de la población penal.

Absolucion Observación N° 2: Que, después de evaluar la presente observación en forma integral se precisa que de conformidad con la normativa de contrataciones, establecidas en la Ley y Reglamento – Art. 16° de la Ley la que se condice con el artículo 29° de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificaciones, establece que corresponde al área usuaria determinar en forma clara, precisa la formulación del requerimiento, debiendo contener la descripción de las características y/o requisitos funcionales del servicio detallados en los términos de referencia, para cumplir con la objetivo de la contratación. Adicionalmente se señala que el requerimiento debe contener, Requisitos de calificación.

Asimismo, el requerimiento debe incluir las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio.

Que, en base a lo establecido en la norma el área usuaria a establecido con precisión los insumos alimenticios a utilizar en la preparación de las raciones alimenticias para los comensales (internos, personal INPE), consignados en los cuadros N° 01, 02 y 03 del Anexo A – Características Técnicas Mínimas del servicio. Asimismo, corresponde apreciar la inquietud del participante ante una ausencia debidamente justificada de algún insumo en el mercado sea por efectos causados casos fortuitos o de fuerza mayor debidamente justificadas. Por ende, en base al principio de equidad y de razonabilidad se opina que se debe **ACoger EN PARTE** la observación, aceptando la variación de la utilización de algún producto alimenticio, que está consignado en dichos cuadros, con su respectivo sustituto alimenticio de iguales o superiores cantidades de macronutrientes y calorías, ante la escases en el mercado del insumo alimenticio, que esté debidamente motivada y sustentada, debiendo ser comunicado por parte del contratista al equipo de control de alimento con anticipación, previo informe (favorable) del nutricionista o quien haga sus veces del recinto penitenciario.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORAZIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



CUADRO N° 01
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MATERIA CUARZO (KGS)
DESAYUNO	PAN (30 g) CAFÉ, MOLIDO	1) INDIKES PAN CUARZO VARIACIONES	30 g
		2) INDIKES PAN CUARZO VARIACIONES	30 g
		1 VEZ POR SEMANA	30 g
		2 VEZ POR SEMANA	30 g
		3 VEZ POR SEMANA	30 g
		4 VEZ POR SEMANA	30 g
		5 VEZ POR SEMANA	30 g
		6 VEZ POR SEMANA	30 g
		7 VEZ POR SEMANA	30 g
		8 VEZ POR SEMANA	30 g
ALMUERZO	LECHE EVAPORADA Y/O MEZCLA LACTEA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g
	LECHE EVAPORADA Y/O MEZCLA LACTEA (CON CREMA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g
	AVENA O QUINUA	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	SOYA O HABAS O MAÍZ O OTRAS	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	CARNE DE VACA O CERDO	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g
CENA	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g
	MAÍZ	1 VEZ POR SEMANA	25 g

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

- Para internos y población INPE femenino, el VCT será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lipidos
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes
- Informe de Nutrición N° 025-2024-INPE-18-201-OTI-AS

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto Nacional
Penitenciario

"Esencia de la igualdad de oportunidades para todos y todas"

"La justicia es el fundamento de la construcción de nuestra independencia, y de la construcción de los servicios públicos de calidad"

CUADRO N° 02

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS NIÑOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE
CHIBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS DIARIOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MÍNIMA DIARIA (GR)
MÉDIA MAÑANA Y/O TARDE	PAN (30 G. CADA UNIDAD)	2 UNIDADES PAN (CARO)	60 gr
	LECHE EVAPORADA	1 VEZ POR SEMANA	175 gr
	AVEÑA o QUINUA o SOYA o HABAS o QUINCHA o MACA	DIARIO	25 gr
	MARICOPA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr
	MANÍ BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr
	AMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr
	YOGURT DE LECHE	3 VECES POR SEMANA	240 cc
	LECHE EVAPORADA	4 VECES POR SEMANA	175 gr
ALMUERZO	FRUTAS VARIADAS	DIARIO	160 gr
	PAN	3 VECES POR SEMANA	30 gr
	GALLETAS	4 VECES POR SEMANA	25 gr
	ARROZ SUPERIOR	1 VEZ POR SEMANA	30 gr
	AVEÑA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr
	QUINUA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr
	CHURO	1 VEZ POR SEMANA	15 gr
	MAIZENA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr
	HUEVO	DIARIO	35 gr
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr
CENA	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	120 gr
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr
	PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	120 gr
	QUESO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	QUESO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	170 gr
	PESCADO	3 VECES POR SEMANA	100 gr
	MESELENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVITA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	MESELENCIA DE POLLO (MEÑADO, MOLLEJA Y CORAZÓN)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	ARROZ SUPERIOR	3 VECES POR SEMANA	160 gr
	TRIGO o QUINUA (EN QUESOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	PICOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	170 gr
	MESELENCIA (EN QUESOS)	3 VECES POR SEMANA	60 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	SE DEBEA CONSIDERAR LA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA QUESOS COMO SICO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	PAPA YUCA o CAMOTE o TELLO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr
	FRUTAS	3 VECES POR SEMANA	50 gr
	VERDURAS PARA ENSALADA	DIARIO	30 gr
	RES SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	20 gr
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 gr
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	80 gr
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr
	MESELENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVITA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	MESELENCIA DE POLLO (MEÑADO, MOLLEJA Y CORAZÓN)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	ARROZ SUPERIOR	2 VECES POR SEMANA	40 gr
	TRIGO o QUINUA (EN QUESOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	PICOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE o TELLO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	60 gr
	VERDURAS	DIARIO	30 gr
	PICOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVENJA, AVEÑA, MORÓN, TRIGO, TRIGO, CHICHUZA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	30 gr
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVEÑA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHURO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	40 gr

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

- Para internos y personal INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.



Mg. ROBERTO LUCAS JIMENEZ
Administrador
del CHIBOTE



Mg. ALBERTO VILLALBA
Administrador
del CHIBOTE



Miguel Ángel C...

Absolucion Observacion N° 44: Que, después de evaluar la observación, se detalla que para la integración de las Bases se proporcionará al comité de selección las Bases en Word para expresar en forma clara y precisa las Bases. Se Acoge.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIBUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto Nacional
Penitenciario

CUADRO N° 03

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS
PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS DE SATURIO	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD EN GRAMOS (gr)
ALMUERZO	PAN (10 g) CADA UNIDAD	3 UNIDADES PAN DIARIO VAMOS Y 2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	40 gr
	LECHE DE VACA O LECHE EVAPORADA (10 MEZCLA LACTEA (SCLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA (10 MEZCLA LACTEA (CON O REAL)	2 VEZ POR SEMANA	175 cc
	AVENA O QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	75 gr
	SOYA O MACA O HABAS O GUARINA	2 VEZ POR SEMANA	25 gr
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr
	JAMONADA O HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr
	HUEVO DE GALINA SANITIZADO	1 VEZ POR SEMANA	35 gr
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	SOPEA O ENTRADA		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	65 gr
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	65 gr
	PESCADO Y O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	95 gr
	TIPICA SEMOLA MARINAS DIVERSAS ARROZ SUPERIOR	1 VEZ POR SEMANA	30 gr
	PAPA YUCA CAMOTE (1 LUCO MIRATA PLATANO)	1 VEZ POR SEMANA	40 gr
	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO (PREPARADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	RES CON HUESO (PREPARADO)	1 VEZ POR SEMANA	170 gr
	POLLO CON HUESO (PREPARADO)	2 VECES POR SEMANA	170 gr
	HUEVO DE GALINA	1 VEZ POR SEMANA	35 gr
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	140 gr
	CABRITO O CARRERO O PALTA (CON HUESO PREPARADO)	1 VEZ POR SEMANA	140 gr
	CERDO CON HUESO (PREPARADO)	1 VEZ POR SEMANA	140 gr
	PESCADO (EN VIEIRAS SIN CARCER EN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	140 gr
	MINIJERENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr
	PREPARADO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y PASTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	PASTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	MINIJERENCIA DE POLLO (CADA VUELTA A CORAZON) (PREPARADO)	1 VEZ POR SEMANA	35 gr
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	175 gr
	TRIGO O QUINUA EN HUEVO CON PREPARADO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	FIGOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	175 gr
	MINIJERENCIA (EN HUEVO)	3 VECES POR SEMANA	100 gr
	PAPA YUCA O CAMOTE (SCLA)	1 VEZ POR SEMANA	50 gr
	PAPA YUCA O CAMOTE (SCLA) O PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr
	FRUTAS		
	VERDURAS		
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	130 gr
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	130 gr
	PESCADO CON VIEIRAS SIN CARCER EN COLA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	MINIJERENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	80 gr
	PREPARADO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y PASTA	1 VEZ POR SEMANA	80 gr
	MINIJERENCIA DE POLLO (HUEVO Y MIXTURA Y OMACON)	1 VEZ POR SEMANA	80 gr
	ARROZ SUPERIOR	3 VECES POR SEMANA	120 gr
	TRIGO O QUINUA (EN HUEVO)	1 VEZ POR SEMANA	80 gr
	FIGOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
OTROS	PAPA YUCA O CAMOTE (SCLA)		
	SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUISOS COMO SECO DE POLLO ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS	1 VEZ POR SEMANA	80 gr
	PAPA YUCA O CAMOTE (SCLA) O PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr
	VERDURAS		
	FIGOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, MARINA ARVERJA, AVENA, MONON, TRIGO, TRIGO, CHOCCHOCA, QUINUA, MARINA DE HABAS (PAPA TOPAS) SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, MARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, MARINA DE HABAS, MARINA DE PLATANO, CHANO, MAZENA, OCAS, NALZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO PARA MAZAMORRAS	2 VECES POR SEMANA	40 gr

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



Mag. ROBERTO LUIS SUAREZ
ADJUNTO TECNICO
EN CHIMBOTE



Mag. Adm. Walter Fello Baco
Jefe C.T.C.



Mag. Adm. G.
Jefe C.T.C.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto Nacional
Penitenciario

"Regenera de la igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Plan del Buen vivir, de la cohesión social, nuestra independencia, y de la convivencia de los herederos de la libertad y la justicia"

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE									
MENU N°									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KCALORIAS PON NUTRIENTES			
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL KCAL
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO								
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. DESAYUNO			0.0
						% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. ALMUERZO			0.0
						% DIST. ALMUERZO			0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. CENA			0.0
						% DIST. CENA			0
VCT (Gr.)			0.0	0	0				
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0				
VCT (%)			0	0	0				
						V.C.T. MENU			0

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°



15/05/2024
15/05/2024
15/05/2024

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 para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.



Ma. Rosa Vela Baco
Nutricionista
CNP N°



Miguel Ángel Guerrero
Nutricionista
CNP N°

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CHADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto Nacional
Penitenciario

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DEL E P CHIMBOTE

MENU N°

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menus Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE QUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto Nacional
Penitenciario

“Instituto de la Gestión de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Instituto de la Gestión de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Instituto de la Gestión de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes:

A	CAPACIDAD LEGAL REPRESENTACIÓN	Requisitos:
A.1		<ul style="list-style-type: none"> Documento que acredite fehacientemente la representación de quien suscribe la oferta. En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscribe la promesa de consorcio, según corresponda. Promesa de consorcio con firmas legalizadas, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. La promesa de consorcio debe ser suscrita por cada uno de sus integrantes. El representante común del consorcio se encuentra facultado para actuar en nombre y representación del mismo en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con amplias y suficientes facultades. <p>Acreditación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tratándose de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión. 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, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión. Promesa de consorcio con firmas legalizadas.
A.2	HABILITACIÓN	<p>Requisitos: RNP Vigente, a la fecha de presentación de la propuesta, en el Capítulo de Servicios.</p> <p>Acreditación: Copia de la Ficha RNP, emitido por el OSCE.</p> <p>Nota: En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</p>
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL - OPCIONAL	
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO - VEHÍCULO, ALMACEN	Requisitos:

Absolucion Observacion N° 46: Que, después de evaluar la presente observación se opina al comité de selección de ACOGER la presente observación toda vez que en realidad en base a las opiniones del OSCE no se debe requerir certificaciones que se pueden obtener de medios electrónicos de carácter público, lo que debe retirarse de los TDR de Chimbote.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Absolucion Observacion N° 9: después de evaluar la presente observación en forma integral se opina al comité de selección **ACOGER** la observación, quedando de la siguiente manera:

Establecimiento Penitenciario de Chimbote

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista (Personal Clave)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. <p>Nota.- La colegiatura y habilitación, se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la ELABORACIÓN Y/O SUPERVISIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA O SIMILARES (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). <p>Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio.</p>
Representante o responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación colectiva 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. <p>Presentar certificados y/o constancias de capacitación en fecha no mayor a un año de la presentación de la oferta, las que se detallan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un (01) certificado y/o constancia en "higiene y manipulación de alimentos" - Un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). - Un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). - Un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos. - Un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> • Las capacitaciones 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 Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
Cocinero Profesional o Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado o Constancia o Título emitida por entidad educativa reconocida por el Ministerio de Educación, que corresponda a la formación con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho documento. • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en el servicio de alimentación colectiva 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. <p>Presentar certificados y/o constancias de capacitación en fecha no mayor a un año de la presentación de la oferta; las que se detallan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un (01) certificado y/o constancia en "higiene y manipulación de alimentos" - Un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). - Un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). - Un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos. - Un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> • Las capacitaciones 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 Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.

Absolucion Observacion N° 9: Que, después de evaluar la presente observación se opina al comité de selección de ACOGER la presente observación, toda vez que a fin de evitar requisitos que limitan la participación de potenciales postores se debe eliminar tal requerimiento en referencia a la eliminación de los certificados que expongan el símbolo de acreditación de INACAL quedando establecido el requerimiento de la siguiente manera:

Que se acredite un almacén especializado de alimentos de víveres perecibles, que deberá contar con certificación higiénico sanitaria de almacenes, certificación BPM y certificación BPA. Asimismo, el almacén podrá estar ubicado en cualquier departamento y/o provincia del Perú.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

	PERU	Ministerio de Justicia	Instituto Nacional Penitenciario	
<p>Comisión de la Unidad de Desempeños para Maestros y Maestras del Personal Penitenciario, de la supervisión de nuestra independencia, y de la normalización de los servicios sociales de Asesoría y Asistencia</p>				
 	<ul style="list-style-type: none"> En todos los extremos de las Bases la forma de acreditar el equipamiento mínimo de tal forma que se efectúe mediante la presentación de la copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad y/o cumplimiento de sus especificaciones, conforme lo dispuesto en el Anexo A y A-1 de los TDR, el Contratista presentará la identificación de dos camiones, (01 Camión Isotérmico y 01 Camión Furgón), vehículos que se utilizará para el transporte de alimentos e insumos, productos cármicos y otros, con una capacidad mínima de 01 Tonelada de carga, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles. Así mismo deberá acreditar un almacén para alimentos perecibles, ubicado en la jurisdicción del EPChimbote, el mismo que deberá cumplir con las exigencias normativas, deberá contar con certificados que exponga el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación, en especial para certificar la inspección de buenas prácticas de manipulación de alimentos y almacenamientos, emitido por autoridad competente o laboratorio acreditado ante INACAL. 			
	<p>Acreditación: Sustento: "Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requiendo."</p>			
<p>B.2 EXPERIENCIA DEL PERSONAL - PERSONAL CLAVE</p>	<p>Requisito:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nutricionistas: De quienes deberá señalar el nombre completo del nutricionista, acreditando sus estudios profesionales mediante la presentación de copia simple de títulos, constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación requerida. Debiendo acreditar su experiencia como mínimo de 01 año, 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) Tal experiencia se acreditará con copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, durante el periodo señalado, cabe señalar que a efectos de la firma del contrato dicho profesional deberá presentar su habilitación profesional vigente y al inicio de la participación efectiva en el contrato, deberá presentar el Carnet Sanitario vigente. Representantes o Responsables: De quienes deberá señalar el nombre completo; con experiencia mínima de 01 año, en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares, se acreditará su experiencia con copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, asimismo deberá contar con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos en los últimos 02 años, al inicio de la participación efectiva en el contrato, deberá presentar el Carnet Sanitario vigente. Cocinero profesional o Chef: De quienes deberá señalar el nombre completo; adjuntando copia de la constancia emitida por entidad educativa reconocida por MINEDU, con experiencia mínima de 01 año, se acreditará su experiencia con copia 			

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRATO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

2



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto Nacional
Penitenciario


	<p>simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, durante el periodo señalado</p> <p>Acreditación:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 Deberán presentar carta de compromiso original dirigida al postor, en el cual manifieste que se compromete a desempeñar las funciones que le competen dentro del Establecimiento Penitenciario correspondiente, adjuntando copia simple del ONI vigente, señalando domicilio actual y número telefónico fijo y móvil, para su respectiva
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR - OPCIONAL
C.1	<p>FACTURACIÓN</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a TRES VECES EL VALOR REFERENCIAL, por la contratación de servicios iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, durante un periodo de NO MAYOR A TRES (3) AÑOS a la fecha de la presentación de ofertas</p> <p>Se consideran servicios similares al siguiente servicio de preparación de raciones alimenticias para personas, servicio de elaboración de alimentos para personas o servicio de atención de raciones alimenticias.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia simple de contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad por la prestación efectuada, o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con (copia de Voucher de depósito, reporte de estado de cuenta, copia de comprobante de retención, comprobante de detracción, cheque o que la cancelación conste en el mismo documento, Facturas, entre otros), correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten vanos 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.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica, 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.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20/09/2012, se entenderá que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p>


Aprobado Por:


JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


 Mr. Rajendra Kumar
 Director
 CSO, CHANDIGARH


 Mr. Anil Kumar
 Director
 CSO, CHANDIGARH


 Mr. Anil Kumar
 Director
 CSO, CHANDIGARH

Aprobado Por:

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

E.P. HUARAZ

TERMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL INPE QUE LABORA 24x48 HORAS Y LA POBLACIÓN PENAL DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAZ-2024.

1. CONSIDERACIONES GENERALES

1.1 OBJETO DE LA CONTRATACION.

Contratar el servicio de alimentación para los internos (as) y personal INPE que laboran 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Huaraz de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

1.2 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
HUARAZ	CALLE FRANCISCO BOLOGNESI S/N HUARAZ - ANCASH

1.3 CANTIDAD DE RACIONES ALIMENTICIAS REQUERIDA PARA INTERNOS(AS) Y PERSONAL INPE 24X48

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
HUARAZ	INTERNOS	Raciones	1,177	365	429,605
	INTERNOS DEL PCT	Raciones	1	365	365
	NIÑOS	Raciones	0	365	0
	PERSONAL DEL INPE (24X48 HORAS)	Raciones	25	365	9,125
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					439,095

1.4 RESULTADOS ESPERADOS.

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los internos (as) y Personal INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Huaraz de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

1.4.1 Internos y personal INPE 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⁾.

1.4.2 Internos del Programa de Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos (as) adultos mayores (mayores de 60 años), internos (as) con otras enfermedades, internas madres gestantes e internos en período de lactancia beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a la dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de sazón correspondiente a cada grupo usuario. (De corresponder) (Recomendación de OCI-Conclusión N° 9, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-INPE/05).

1.4.3 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° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades

(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 MULTIPLE N° 013-2018-INPE/4 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SGM/MINSA).

Aprobado Por:

JOSE MARTIN GARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Pesqueras y Acuicola". Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de 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.

1.4.4 Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas del servicio, para los internos (as) y personal INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Huaraz de la Oficina Regional Lima.

1.4.5 Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.

1.4.6 El servicio de alimentación para internos (as) y personal INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Huaraz, debe comprender un periodo de 12 meses, según se establezca en el contrato firmado.

1.5 FORMA DE MEDICION DE LOS RESULTADOS.

1.5.1 La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Huaraz, 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 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, de no contar con este último profesional, el Director y Administrador con la finalidad de optimizar el servicio de alimentación con su función de supervisión, deberá 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.

1.5.2 El Equipo de Control de Alimentos del penal (ECA) realizará lo siguiente:

- Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista, previa aprobación mediante informe del Nutricionista del E.P. Huaraz.
- En las supervisiones verificará que se empleen alimentos aptos para consumo humano en la elaboración de las raciones alimenticias (menú), imputando 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 y de sus formatos correspondientes.
- Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en las entradas de las cocinas de la población penal y personal INPE.
- Deberá cautelar que los productos cárnicos adquiridos por la empresa contratista, dependiendo de la distancia de traslado (desde el lugar de adquisición hasta el lugar de preparación de los alimentos) sea transportados en vehículos de preferencia exclusivos y apropiados, acondicionados con sistema de refrigeración y congelación, en caso se deba transportar otras materias primas, ingredientes y aditivos que se empleen para la preparación de los alimentos, la empresa contratista deberá acondicionar la carga de modo que exista separación efectiva entre ellos para evitar el riesgo de contaminación cruzada (?).

1.5.3 Asimismo, el Equipo de Control de Alimentos verificará:

- Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los Cuadros (N° 01, N° 02, N° 03 y N° 04) de Descripción, Frecuencia y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse, descritos en el Anexo A.
- Que los alimentos y productos alimenticios que se utilizan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas, además del codex alimentarius.

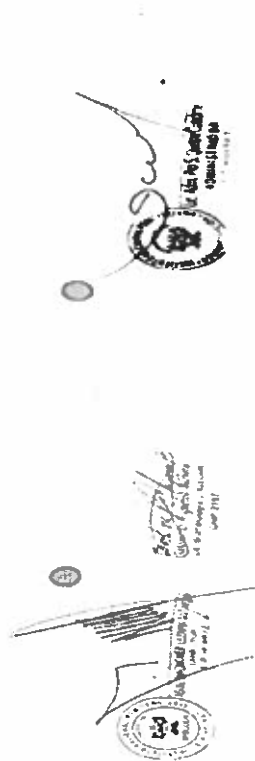
(*) Recomendaciones de auditoría contenidas en el Informe de Auditoría de Cumplimiento N° 045-2023-2-362-AC remado con MEMORANDO MULTIPLE N° 0000007-2024-INPE-ORL-UADM

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



- c) 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.
- d) Los ambientes de cocinas y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en buenas condiciones higiénicas.
- e) Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- f) Que el menaje y equipos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- g) Que los manipuladores de alimentos tales como: cocineros o chefs, ayudantes de cocina, nutricionista, Representante-almacenero del Contratista y personal de Limpieza, cuenten con carnet sanitario vigente, asimismo según la actividad que realicen deberán utilizar la indumentaria correspondiente (camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapabocas) durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- h) Que el personal de seguridad del establecimiento penitenciario cumpla con registrar diariamente el ingreso y salida del personal externo conforme del equipo de cocina de la empresa proveedora en el SIP - Biométrico de visitas y en un cuaderno que estará ubicado en la puerta de ingreso al penal.
- i) Que el nutricionista, chef o cocinero y representante-almacenero del contratista deben estar presentes en la preparación y distribución diaria de las raciones alimenticias (menús), pudiendo obligatoriamente al Contratista desde el inicio (de ser el caso puede ingresar antes del inicio si fuera necesario desde las 06:00 horas) hasta el final del servicio diario, debiéndose turnar para que uno de ellos esté presente al final del servicio, los días domingos y feriados durante el periodo de vigencia del contrato suscrito con la entidad.
- j) 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.
- k) Que el Representante-almacenero del Contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal, asimismo cuente con su carnet sanitario vigente.
- l) Que el Contratista actualice periódicamente los carnets de sanidad y remita las constancias o certificados de capacitación efectuadas a su personal propuesto y que forman parte de los expedientes de los nutricionista, cocinero o chef, del Representante-almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza, el Administrador deberá archivarlos en el expediente respectivo.
- m) Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica, a misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús propuesta por el Contratista y aprobados por la Entidad.
- n) Que el Contratista realice de manera trimestral (cada tres meses), acciones de **desinsectación y desratización** en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo Certificado de Desinsectación y Desratización por la empresa que realizó el servicio y remitirlo al Administrador del penal para su control respectivo.
- o) Que el Contratista se abastezca de insumos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso al Establecimiento Penitenciario de tales alimentos será preferentemente en las mañanas, será determinado por el área usuaria.

1.5.4 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.

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

INTERNOS (AS)		PERSONAL INPE	
DESAYUNO	07:00 a 07:30 horas	DESAYUNO	08:00 a 08:30 horas
ALMUERZO	12:00 a 13:00 horas	ALMUERZO	13:00 a 14:00 horas
CENA	17:00 a 17:30 horas	CENA	18:30 a 20:00 horas

Es obligación del Contratista, entregar las raciones alimenticias en el horario establecido en el presente párrafo, de tal forma que su personal externo (necesariamente el Representante-almacenero, Cocinero o Chef y/o Nutricionista), deberá encontrarse presente a la hora que inicia el servicio de la alimentación del penal, que concide con el Desayuno (07:00 horas), correspondiendo al Contratista, definir el horario en el cual ingresará su personal externo, debiendo comunicar

Absolucion Observación N° 20: SE ACOGE EN PARTE LA OBSERVACIÓN, y con motivo de la publicación del pliego absolutorio, se modificará las bases en el extremo en mención, quedando de la siguiente manera:

Que, durante los días lunes a sábado deberán estar presentes el nutricionista, cocinero o chef y el representante del contratista a partir de las 07:00 horas de la mañana y para los días domingo y feriado, deberán turnarse el personal externo del contratista, bastando la presencia de uno de ellos en dicho día y a partir de dicho horario. De ser el caso ante una urgencia y a solicitud del representante ingresara antes de las 07:00 horas de la mañana, debiendo otorgarle facilidades el establecimiento penitenciario para su ingreso antes de las 07:00 horas.

Absolucion Observación N° 50: Que en concordancia con el Artículo 29° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y a fin de fomentar la mayor participación de postores, y aplicando el principio de transparencia, SE ACOGE LA OBSERVACIÓN, por lo que los TDR quedarán de la siguiente manera:

"Que, para el inicio de la distribución de las raciones alimenticias para la población penal (07:00 am) se requerirá la presencia de por lo menos un personal externo".

"Que, durante los días lunes a sábado deberán estar presentes al menos un personal externo del contratista (nutricionista, cocinero y representante) a partir de las 07:00 horas de la mañana y para los días domingo y feriado, deberán turnarse el personal externo del contratista, bastando la presencia de uno de ellos en dicho día y a partir de dicho horario".

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE QUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Absolucion Observacion N° 51: *Que en concordancia con el Artículo 29° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y a fin de fomentar la mayor participación de postores, y aplicando el principio de transparencia, SE ACOGE LA OBSERVACIÓN, por lo que los TDR quedarán de la siguiente manera:*

"Que, para el inicio de la distribución de las raciones alimenticias para la población penal (07:00 am) se requerirá la presencia de por lo menos un personal externo".

"Que, durante los días lunes a sábado deberán estar presentes al menos un personal externo del contratista (nutricionista, cocinero y representante) a partir de las 07:00 horas de la mañana y para los días domingo y feriado, deberán tumarse el personal externo del contratista, bastando la presencia de uno de ellos en dicho día y a partir de dicho horario".

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

anticipadamente y por escrito al área usuaria, para que se realice las gestiones necesarias para ello, teniendo en cuenta los protocolos de seguridad del Establecimiento Penitenciario.

1.5.6 El Director General, el Administrador, el Jefe de Logística y Nutricionista de la Oficina Regional Lima efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual de 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 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, 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.

1.5.7 La Alta Dirección 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 de servicio de alimentación. Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRS, Defensora del Pueblo, 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 de artículo 13 del Decreto Legislativo N° 1325. Dicha fiscalización será de carácter inopinado para verificar la ejecución de contratos de 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 establecen 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.

1.6 CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

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

1.6.2 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".

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

1.6.4 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.

1.6.5 Por medidas de seguridad, las raciones alimenticias para la población penitenciaria (internos) serán elaboradas en el área de cocina ubicada dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Huaraz de la ORL-INPE; mientras que, las raciones alimenticias para el personal INPE 24x48 horas serán preparadas en la cocina-comedor ubicada dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Huaraz de la ORL-INPE.

1.6.6 El contratista deberá proveer el menaje adecuado (platos, tazas, vasos, cubiertos, entre otros) con una renovación constante ante cualquier deterioro, para la distribución de la alimentación del personal INPE 24x48 horas; asimismo, el Contratista deberá estar provisto de los equipos eléctricos, enseres, menajes, utensilios, ollas y otros necesarios que serán empleados durante la ejecución

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

contractual del servicio de alimentación. Asimismo, el Contratista deberá contar dentro del área de cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor vigente tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

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

1.6.8 El Contratista, para la preparación de los alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible (GAS LIQUADO 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.

El Contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos 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, sin que ello genere costo alguno para la Entidad. Los ambientes e instalaciones serán asignados, por el administrador del penal, al Contratista el primer día de inicio de la vigencia del Contrato, es decir, al día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene, y, cuando el plazo de ejecución contractual inicie en fecha posterior, por las razones contenidas en la normatividad vigente, serán asignados dentro del tiempo que diste de su inicio.

1.6.9 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por consumo de utilización de energía eléctrica y agua la suma de:

S/ 0.0528

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

1.6.10 El costo de servicio de alimentación para internos y personal 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.

1.6.11 El profesional Nutricionista de la empresa de acuerdo a las necesidades del área usuaria podrá cumplir 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 con anticipación y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.

1.6.12 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, cumpliendo funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del establecimiento penitenciario.

1.6.13 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, accidente, etc.) por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional nutricionista, cocinero o chef, el contratista deberá remitir el expediente del 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.

1.6.14 El costo de servicio de alimentación para internos y personal del INPE 24x48 horas del

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRERO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

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.

- 1.6.15 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.

- 1.6.16 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. No obstante, se deberán realizar los procedimientos administrativos correspondientes y las acciones legales cuando correspondan.

- 1.6.17 El Contratista, brindará facilidades al Director y/o Administrador de Establecimiento Penitenciario, para que pueda realizar indagaciones sobre actos, hechos o circunstancias que puedan comprometer algún aspecto de la seguridad integral del Establecimiento Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficio del buen desarrollo del servicio de alimentación.

- 1.6.18 El Contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, pantalón, guantes, botas de jobo, gorros, mandiles y mascarilla) de acuerdo a la función que realicen) mínimo dos (02) veces al año y cada vez que sea necesario. 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.

- 1.6.19 Es responsabilidad del Contratista, con respecto a su personal que labore en la ejecución del servicio de alimentación en el E.P. Huaraz, 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 ésta contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del servicio contratado.

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

- 1.6.20 El contratista en el caso que cuente con internos para labores de ayudante de cocina y limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual a la Administración del Establecimiento Penitenciario, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados.

- 1.6.21 El Contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. 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 Técnico 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 y personal de limpieza, 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 y copia de carnet sanitario, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), Título (Técnico en Cocina o chef). En la ejecución contractual deberán actualizarse el carnet sanitario y el Certificado de Habilidad profesional, según corresponda. Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

y Policiales, podrán presentar el CERTIJOVEN o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N° 1378), según correspondan.

El Contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al Administrador del Establecimiento Penitenciario para su custodia.

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.

1.6.22 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, verificará el registro formal del ingreso y salida del personal propuesto (externo) conforme al equipo de cocina del Contratista, para ello, dicho personal registrará su ingreso y salida en el SIP - Biométrico de visitas y en un cuaderno que estará ubicado en la puerta de ingreso al penal, a cargo del personal de seguridad. 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 de las raciones (menús) respectivamente, de acuerdo a sus funciones que realizan, incluido los sábados, solo el representante o a quien delegue estará presente los domingos y feriados, durante el período de vigencia del Contrato suscrito con la Entidad, asimismo, su incumplimiento acarreará la aplicación de la penalidad respectiva (*).

1.6.23 Certificación de Control de Calidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias:

- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando el E. P. Huaraz y la Oficina Regional Lima lo requieran, en una cantidad de 62 veces al año (01 cada 05 meses), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de las raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL (el costo será asumido íntegramente por el Contratista). Dicho control de calidad está refrendo a determinar su inocuidad (que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- Asimismo, forma parte del control de calidad la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia, la cual se encuentra contenida en los formatos de menús respectivos remitidos quincenalmente por el Contratista y que se encuentran firmados por su personal Nutricionista dando fe de su contenido y quienes son responsables únicos y exclusivos, en el ejercicio de su profesión, de lo que suscriben.
- Las raciones alimenticias a elaborarse, estarán descritos en una Relación de Menús acompañada del Formato correspondiente al 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 Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista (Formato A, Formato B y Formato C).

1.6.24 Certificación de calidad y/o cantidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

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

Absolucion Observación N° 21: SE ACOGE EN PARTE LA OBSERVACIÓN, y con motivo de la publicación del pliego absolutorio, se modificará las bases en el extremo en mención, quedando de la siguiente manera:

El personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, verificará el registro formal del ingreso y salida del personal propuesto (externo) conforme al equipo de cocina del Contratista, para ello, dicho personal registrará su ingreso y salida en el Sistema Biométrico de visitas y en un cuaderno que estará ubicado en la puerta de ingreso al penal a cargo del personal de seguridad. 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 o chef, Representante-almacenero del Contratista estén presentes, de acuerdo a las funciones que realizan, desde las 07:00 horas (según correspondan sus horarios) y para los días domingo y feriado, deberán turnarse el personal externo del contratista, bastando la presencia de uno de ellos en dicho día y a partir de dicho horario; durante el período de vigencia del Contrato, suscrito con la Entidad; asimismo, su incumplimiento acarreará la aplicación de la penalidad respectiva.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRERO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

- La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de camués o centros de beneficio autorizados por SENASA; 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 programados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Huaraz, en el mismo día y conjuntamente con los referidos alimentos cada vez que ingresen al Establecimiento Penitenciario.
- El pescado será apto para consumo humano y se regirá según lo establecido en el D.S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicultura".
- 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 de Capítulo II de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

1.6.25 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO.

El Contratista tienen la obligación de contar con personal (Representante almacenero, Nutricionista, cocinero o chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza) debidamente capacitados y entrenados para el mejor desempeño de sus funciones, por lo que deberán ser capacitados respecto a los Principios Generales de Higiene (PGH) que se detalla 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), incidendo 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 del Establecimiento Penitenciario. Esta capacitación será por lo menos cada tres meses y cada vez que se produzca recambio de personal en el servicio de alimentación. Es responsabilidad del Administrador del Establecimiento Penitenciario, asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.

Asimismo, el Contratista deberá brindar a su personal clave, ayudantes de cocina y limpieza, 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. (2)

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 remitirá copia simple de los mencionados certificados y/o constancias al administrador del penal para su inclusión en el expediente del Nutricionista, cocinero, Representante almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza.

1.6.26 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, personal de limpieza, incluido a los internos contratados) o de los daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del Contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista.

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con un mínimo de diez (10) días hábiles de anticipación a cada período de 30 días, a propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y adicionales (de ser el caso), acompañado del formato de Descripción, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los menús y

(2) Recomendación N° 7 (punto III) del INFORME N° 007-2014-INPE/OS

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

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, caso contrario se aplicará la penalidad que corresponde. 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, N° 03 y N° 04 del ANEXO A: Descripción, Frecuencia 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 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 30 días, 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, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

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

1.6.27 RETRIBUCIÓN, 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 (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces).
- Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se cuente con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en quien haga sus veces o 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° 007-09/SUNAT.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.
- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

1.6.28 ADICIONALES ALIMENTICIOS.

El Contratista brindará adicionales al menú para los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud que labora 24 horas (interrumpidas) INPE en las siguientes fechas de año (los costos serán asumidos por el Contratista):

Para internos, los cuales no serán menores a 300 Kcalorías adicionales a menú diario del día festivo, pudiendo ser: polada, pollo frito, a la plancha, u otros.

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 Kcalorías adicionales a menú del día festivo, pudiendo ser: polada, pollo frito, la plancha u otros.

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 independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director de E.P. Huancayo 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. Dicha aprobación se realizará dentro de los dos (02) días hábiles siguientes de su presentación, transcurridos los cuales sin tener alguna respuesta se considerará como aprobado.

Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

NOTA: En los días festivos se podrán programar un menú presado a base de pollo que sumado al adicional que vale 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 de 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 de 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

Implementación de medidas correctivas

Relacionado a la verificación del pago completo de las remuneraciones, los administradores de cada establecimiento penitenciario, deberán verificar el pago completo de las remuneraciones de las personas privadas de libertad, por parte de las empresas concesionarias que prestan servicio al INPE, el mismo que tiene correspondencia con el sub numeral 6.20, del presente términos de referencia.

Referencia

Memorando N° 048-2020-INPE/04
Memorando Múltiple N° 012-2020-INPE/01

1.6.29 PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19

El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por la COVID-19, de acuerdo a los Lineamientos establecidos en la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA. En cumplimiento a ello para la suscripción del contrato, deberá acreditar estar inscrito en el Sistema Integrado para COVID-19 (S-SCCOVID empresas). En caso no se encuentre registrado, deberá presentar a Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo, adaptado a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el Establecimiento Penitenciario.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

En caso de consorcios, solo deberá presentar y cumplir con el registro en el SISCOVID empresas o "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", debidamente aprobados, aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria.

2. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

El proveedor debe estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) asociado al RUC, contando como actividad principal el servicio de alimentación para personas, además de no tener impedimentos para participar en el procedimiento de selección respectivo y no encontrarse suspendido para contratar con el Estado.

2.1 DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

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

2.2 DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

a. EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO.

a.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.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (DCI)

Los productos cárnicos adquiridos por el Contratista, dependiendo de la distancia de traslado (desde el lugar de adquisición hasta el lugar de preparación de los alimentos) serán transportados en vehículos de preferencia exclusivos y apropiados, acondicionados con sistema de refrigeración y congelación, en caso se debe transportar otras materias primas, ingredientes y aditivos que se empleen para la preparación de los alimentos, la Empresa Contratista deberá acondicionar la carga de modo que exista separación efectiva entre ellos para evitar el riesgo de contaminación cruzada.

Referencia:
MEMORANDO MULTIPLE N° D000007-2024-INPE-ORL-UADM

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 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 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. INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA.

b.1. ALMACEN DE ALIMENTOS.

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 Huaraz, 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).

Absolucion Observacion N° 23: SE ACOGE LA OBSERVACIÓN, con motivo de la publicación del pliego absolutorio se modificará las bases en este extremo, y se establecerá como requisito de calificación, en base al principio de libertad de concurrencia, que se acredite un almacén especializado de alimentos víveres NO perecibles, que deberá contar con certificación higiénico sanitaria de almacenes, certificación BPM y certificación BPA. Asimismo, el almacén podrá estar ubicado en cualquier departamento y/o provincia del Perú.

Aprobado Por

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

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 O GESA-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).
- 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 o presentar 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 Calidad).
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

Asimismo, en los almacenes ofrecidos por el contratista debe contar con certificados que expongan el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición de organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base a alcance de acreditación. En especial para certificar la inspección de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos y Almacenamiento, emitida por autoridad competente o laboratorio acreditado ante INACAL.

Referencia:

MEMORANDO MULTIPLE N° 0000007-2024-INPE-ORL-UADM.

En razón de ello, como "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO" deberá acreditar o presentar 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. PERSONAL MÍNIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO.

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SABINE DORA FIEUERO BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> Título, colegado y habilitado Nota: La colegatura y habilitación 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. 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, SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, 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 Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
Cocinero o Chef (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> Título a nombre de la Nación del Ministerio de Educación, que corresponda a la formación de Técnico en cocina o chef, con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho título. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

Absolucion Observacion N° 24: SE ACOGE LA OBSERVACIÓN, y con motivo de la publicación del pliego absolutorio, se modificará en todos los extremos y sólo se considerará personal CLAVE al Profesional nutricionista, modificándose además el requisito de calificación, Calificación del personal clave.

Absolucion Observacion N° 25: SE ACOGE LA OBSERVACIÓN, modificándose con motivo de la publicación del pliego absolutorio quedando de la siguiente forma:

COCINERO O CHEF (Personal no clave).


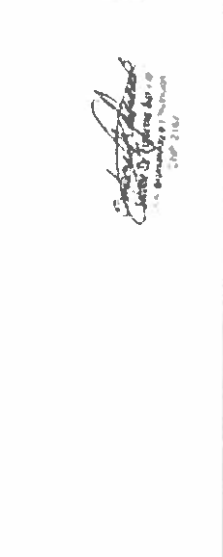
Con conocimiento en cursos de cocina y que cuente con constancias o certificados de haber llevado cursos de cocina y que lo faculte a preparar raciones alimenticias, asimismo que cuente con experiencia en servicio de alimentación colectiva.

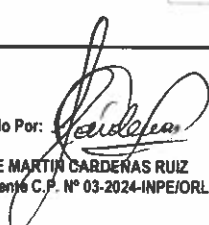
Aprobado Por:

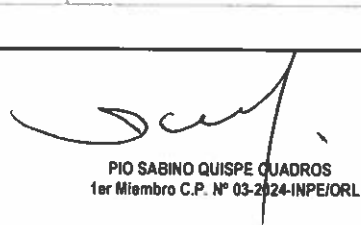
JOSE MARTIN GARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

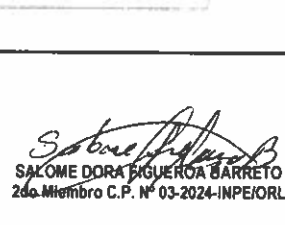
PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

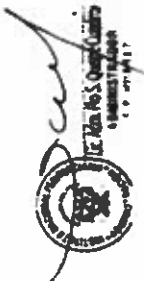

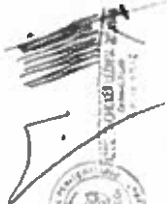



SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

	<ul style="list-style-type: none">Experiencia mínima de 06 MESES como cocinero o chef en servicios de alimentación, el cual se contabilizará a partir de haber obtenido su titulación en adelante. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "COCHINERO" 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, 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 Alimentaria, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
	<p>Personal de Limpieza?</p> <ul style="list-style-type: none">Si el personal del contratista es externo. 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 Alimentaria, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.Si el personal del contratista es interno: El Contratista que señale contar con internos del penal como personal de limpieza, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario de E.P. Huaraz.

Aprobado Por: 
JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


PIO SABINO QUISPE QUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


SAKOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

      Ayudantes de cocina 3	<ul style="list-style-type: none">• Si el personal contratado es externo: 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.• 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 Alimentaria, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.• Si el personal del contratista es interno: El Contratista que señale contar con internos del penal como Ayudantes de Cocina, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huaraz.
---	---

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

Nota importante:

(1) - El Personal clave debe contar con capacitación en Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo. El nutricionista de la Empresa podrá cumplir con las funciones de ser a la vez su Representante de la empresa Contratista.

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

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

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

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE QUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Cuadro que describe el número del personal propuesto

EE PP.	REPRESENTANTE- ALMACENERO	NUTRICIONISTA (Personal Clave)	COCINERO O CHEF (Personal Clave)	AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE DE LIMPIEZA
HUARAZ	1	1	1	10	1
TOTAL	1	1	1	10	1

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 emitidos 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.

c.1 NUTRICIONISTA (PERSONAL CLAVE) El Contratista deberá contar, para el servicio de alimentación, con la asesoría técnica de 01 nutricionista habilitado, 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 suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios y otros), debiendo laborar a tiempo completo 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. 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 menaje 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 de Pena y demás autoridades, cuando sean solicitados para tal actividad.
- De ser necesario permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 horas).

El Nutricionista, 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 remido 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 a la Unidad de Administración de la ORL INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y reemplazado al

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

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.

c.2 COCINERO PROFESIONAL O CHEF: El Contratista deberá contar con 01 cocinero profesional o chef con experiencia mínima de seis (06) meses, 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 cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio. El cocinero deberá realizar las siguientes actividades (*):

- Elaborar, procesar y controlar la preparación de los regímenes normales y dietas 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 la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

El Cocinero o chef (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 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.

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

c.3 REPRESENTANTE-ALMACENERO: El Contratista contará con un (01) Representante-almacenero, con experiencia mínima de un (01) año, en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares, quien como almacenero 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 en la orden de pedido y los 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 de acuerdo al pedido respectivo a fin de evitar pérdidas.
- Mantener el ambiente de almacén y la cadena de frío de carnes y verduras en forma ordenada e higiénica.
- Revisar constantemente los productos almacenados para detectar deterioros o caducidad.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

- c.3.1 Realizar Desratización y Desinsectación, cada Tres (03) meses, en los ambientes céntricos 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.
- c.3.2 Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.
- c.3.3 Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios, por la autoridad competente de los internos que aborran como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación de los pabellones, previo al inicio del servicio y semestralmente. La validez de dichos carnets sanitarios serán verificados, por lo cual, 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. Copia de dichos carnets serán remitidos por el Contratista a la Administración del penal para archivarse en el expediente correspondiente.
- c.3.4 Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- c.3.5 Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- c.3.6 Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- c.3.7 Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan a penal sean aptos para consumo humano y también hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.
- c.3.8 Dirigir, controlar, supervisar y coordinar en forma diaria, las actividades de servicio de alimentación, correspondientes a la preparación de los alimentos del desayuno, almuerzo y cena, para lo cual el representante del Contratista en coordinación con el Administrador, deberá velar la correcta distribución del mismo.
- c.3.9 Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno diario para la preparación de alimentación, así como también, deberá proveer 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.
- c.3.10 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).
- c.3.11 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.
- c.3.12 Permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud INPE (24 x 48 Horas).

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 remitado el expediente del reemplazante a la Dirección de Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME BORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y 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.

Asimismo, el Representante-almacenero, además de cumplir con las normas de seguridad del penal, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos y otros temas sanitarios relacionados al servicio de alimentación.

c.4 **AYUDANTES DE COCINA:** El Contratista contará con 10 Ayudantes de Cocina (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación de la población penal que se ejecuta en el ambiente de cocina de la POPE y para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas, quienes realizarán las siguientes actividades (*):

- Ejecutar 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/o nutricionista.
- Ejecutar el aseo y limpieza de ambientes, equipos, vajillas y menajes.
- Realizar la distribución y el servicio de las preparaciones culinarias.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Ejecutar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.
- El personal externo (uno de ellos), deberá permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación del servicio de la cena de personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

Los Ayudantes de Cocina (para el caso de 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 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.

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

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

c.5 **PERSONAL DE LIMPIEZA:** Asimismo, el Contratista contará con 01 personal de limpieza (quien podrá ser externo, con experiencia mínima de un (01) año) para el servicio de alimentación de la población penal y del comedor de personal INPE 24x48, realizará las siguientes actividades:

- Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servicio de alimentos, de los equipos, maquinarias, utensilios, enseres, menajes y vajillas, inmediatamente que hayan sido utilizados.

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

- Realizar, aseo, limpieza y desinfección, de los platos, platos y demás superficies por donde se despiden, transportan y almacenan, los alimentos preparados o insuertos 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 techos de desperdicios y desechos, los que deberán contar con 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.
- Ejecutar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la limpieza en la cocina.

El Personal de Limpieza (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.

El Personal de Limpieza (para ser evaluado por el área de administración del penal) que, de cumplir con el requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con el 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.

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

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

La empresa Contratista para la elaboración de los alimentos de la población penal podrá contar opcionalmente 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. Huaraz; 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, a copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados (*).
- 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 (**).

En ese sentido, la Administración del penal remitirá copia del Acta de Consejo Técnico Penitenciario al área de Trabajo del E.P. Huaraz para que se haga efectivo lo establecido en el punto i) del párrafo precedente.

Asimismo, el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal, formulará y suscribirá oportunamente (antes del inicio de la ejecución contractual y durante su ejecución

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

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

cada vez que sea necesario) las Actas respectivas con los que se clasifican y aprueben o desapruében 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 efectuado, 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 (*).

Si el Contratista en su oferta señala que empleará la mano de obra de los internos del Establecimiento Penitenciario, entonces, 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, el cual será evaluado y aprobado 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, la relación de internos que laborarán en las cocinas del penal, señalando además los respectivos descansos semanales de cada uno de ellos. Dicha relación, presentada previa al inicio de cada mes, será remitida por el Administrador al Área de Trabajo del Penal, para su control correspondiente.

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

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 vigentes, debiendo otorgarles el descanso semanal correspondiente (01 vez cada semana). Asimismo, en el día del descanso del Representante, deberá ser reemplazado por el Nutricionista asumiendo dicha función por ese día. El cocinero deberá también descansar un (01) día a la semana, siendo cubierto por un ayudante de cocina bajo la supervisión permanente del Nutricionista del Contratista. Igualmente, los descansos de los Ayudantes de Cocina externos deberán ser días distintos, de tal forma que siempre esté presente uno de ellos cuando descansa el otro; del mismo modo, los descansos del Personal de Limpieza externos, deberán ser días distintos, de tal forma que siempre esté presente uno de ellos.

2.3 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 atiendan a un grupo determinado de personas.

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

2.4 CONDICIONES DEL CONSORCIO.

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, se debe considerar lo siguiente:

- 1) El número máximo de consorciados es de DOS (02) integrantes.
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 10%.
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 80%.

2.5 DE LAS OTRAS PENALIDADES.

Las Penalizaciones 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 suscribirse en la acta respectiva debidamente firmados por el Director o su Representante o Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante del Consorcio del Contratista o si este último no estuviere o se negue a firmar, se hará constar en acta, bastando para quedar válida el Acta la firma del 01 (uno) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.

Así mismo, las Actas de las Fiscalías, D/GESA, 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 de Equipo de Control de Alimentos (Director o Administrador o Nutricionista).

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

- a) En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dotificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control de 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 período de retraso se computará en días calendario, a partir del cuarto 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:

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

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 1.5.5 de los términos de referencia, 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 30 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.

Absolución Observación N° 26: SE ACOGE LA OBSERVACIÓN, de modo que, con motivo de la publicación del pliego absolutorio, se modificará las bases en este extremo, eliminado este requisito por ser restrictivo, aunque sea potestad del usuario definir estos alcances, sin embargo, no se ha considerado el volumen requerido de experiencia.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIEUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

- c) En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, batas, gorros y mandíles, según función que realice), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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.

- 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, 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.

- 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, 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.

- 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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARBENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRERO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

- 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 un forma 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 siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- h) Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente, de la manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

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

- j) Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos, niños y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro de dotación 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 - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

En el caso de que sea reinodente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% del total del racionamiento, 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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

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.

- 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 de 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 del servicio, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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 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.

- 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 la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al Contratista una

Absolución Observación N° 30: SE ACOGE PARCIALMENTE, y con motivo de la publicación del pliego absolutorio, se modificará este extremo de las bases quedando de la siguiente forma:

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, (en las condiciones indicadas, un personal externo al inicio de la distribución del servicio 07:00 horas, un personal externo al final del servicio, y la permanencia de los 3 por no menos de 8 horas diarias), 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).

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME BORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Absolucion Observacion N° 31: SE ACOGE PARCIALMENTE, y con motivo de la publicación del pliego absolutorio, se modificará este extremo de las bases quedando de la siguiente forma:

m) En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia, durante todo el día de la ejecución del servicio, 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:

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

Donde:

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

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

m.1).- En el caso que el personal externo del Contratista, ingrese con retraso al EP; se brindará una tolerancia de 10 minutos, los mismos que podrán ser recuperados al final del día, en caso la tardanza sea superior al tiempo brindado como tolerancia, se procederá a aplicar penalidad por el tiempo total de la tardanza, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad por tardanza, de la siguiente manera: Del 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, dicho monto será dividido por 480 (60 minutos x 8 horas), a fin de determinar el valor de penalidad por cada minuto.

El monto obtenido será multiplicado por la cantidad de minutos de tardanza.

Se considera minuto completo a partir del primer segundo en adelante.

En el caso que un mismo día; más de uno del personal externo del Contratista han ingresado con tardanza, se aplicará la penalidad únicamente al que llegó con mayor número de minutos de tardanza.

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN GARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE/ CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

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 a 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 a 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.

- r) En el caso que el Contratista no cumpla con acreditar hasta antes de la fecha de inicio de la ejecución contractual, la cantidad y permanencia del personal propuesto (s), la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% 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:

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

Dónde:

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

(*) Recomendación N° 9 del INFORVE N° 007-2014 INPE/OS.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME BORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

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.

- 3) En el caso que el Contratista al inicio de la ejecución del Contrato no remita a la Oficina de Administración del pena, la constancia o certificado de capacitación brindado a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación", en cumplimiento al D.S. N° 007-98-SA y a la R.M. N° 157-2021/MINSA (PGH) la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% 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, contados a partir del primer día de inicio de la ejecución del Contrato y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.02 \times VTD$$

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 (os) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- 4) En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA (10) y en la R.M. N° 157-2021/MINSA, no cumpa con brindar capacitación por lo menos cada TRES meses a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación" y PGH, respectivamente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% 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 ses meses de la última capacitación al respecto y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.02 \times VTD$$

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 (os) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- 5) En el caso que el Contratista en razón a lo establecido en la RS N° 0019-81-SA/DVM (11), no cumpa con brindar capacitación durante la ejecución del Contrato y con una duración de 10 a 12 horas a su personal de planta, en temas sobre epidemiología, higiene de alimentos, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total de del último pago por la ejecución del Contrato, 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 hora que el Contratista dejó de capacitar a su personal y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.02 \times VTQ \times H$$

Donde:

(*) Recomendación N° 1 (punto (i)) del INFORME N° 007-2014 INPE/OS

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

(*) Recomendación N° 7 (punto (ii)) del INFORME N° 007-2014 INPE/OS

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE GUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

P : Penalidad.
VTO: Valor total de la Quincena.
H : Cantidad de Horas que dejó de Capacitar.

La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del último pago correspondiente a la ejecución contractual.

NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS, debidamente suscritas por el Director, Administrador y Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del contratista o si este último no estuviere o se negara a firmar, se hará constar en actas; en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la entidad, únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos sobre el incumplimiento 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 (12).
- Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría de 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 este suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

2.6 OTRAS CONSIDERACIONES:

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.

(12) Recomendación N° 13 del INFORME N° 007-2014 INPE/GS

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE GUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME BORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

ANEXO A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAZ

El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia de interno (a) será no menor a 2,430 kilocalorías (13) y de la interna será no menor a 1,950 kilocalorías (1), para el personal de INPE masculino será no menor a 2,750 Kilocalorías para varones y de 2,300 para mujeres por día, respectivamente.

De niños de 06 meses a 03 años de edad será de 620 y 1,160 y/o 1300 Kilocalorías por día (1) Dependiendo la actividad que realice, el estado nutricional en el que se encuentra y la zona donde habita.

De corresponder El Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCEITS), 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 deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica (Estas personas necesitan 250 a 300 Kilocalorías más en proteínas para cubrir sus necesidades fisiológicas).

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

EP HUARAZ - INTERNO (A):

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 a 30%
VARON: DE 485 Kcal A 729 Kcal.	DE 1.215 Kcal A 1.458 Kcal.	DE 304,5 Kcal A 729 Kcal.
MUJER: DE 390 Kcal. A 585 Kcal.	DE 975 Kcal A 1.170 Kcal.	DE 292,5 Kcal. A 585 Kcal.

EP HUARAZ - NIÑOS:

DESAYUNO DEL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 7 AL 12%	ALMUERZO DEL 30 AL 46%	MEDIA TARDE DEL 7 AL 12%	CENA EL 20%
DE 124 KCAL A 232 Kcal	DE 43,5 KCAL A 139,2 KCAL	DE 223 KCAL A 533,5 Kcal	DE 43,5 KCL A 139,2 Kcal	DE 124 KCAL A 232 KCAL

EP HUARAZ - PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 35%
VARON DE 550 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1.100 Kcal. A 1.650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 963 Kcal.
MUJER DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 805 Kcal.

(3) Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAN/MINSA remidas con Memorando Múltiple N° 043 2018 INPE-04 (Referencia Oficio N° 0057 2018 SGM/NSA), 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.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

E.P. HUARAZ - INTERNO CON PCT:

DESAYUNO DEL 20 al 35%	ALMUERZO DEL 55 al 65%	CENA DEL 15 al 30%
VARON: DE 500 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,350 Kcal. A 1,485 Kcal.	DE 364,5 Kcal. A 729 Kcal.

5. 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 será de la siguiente manera:

E.P. HUARAZ - 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 CALÓRICO 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 60 g A 85 g.	DE 41 g. A 81 g	DE 334,2 g. A 456 g

E.P. HUARAZ - INTERNA:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 195 Kcal. A 292,5 Kcal.	DE 292,5 Kcal. A 585 Kcal.	DE 1072,5 Kcal. A 1462,5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 48,75 g A 73,12 g.	DE 33 g. A 65 g.	DE 268,12 g A 365,62 g

E.P. HUARAZ - PERSONAL INPE MASCULINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 825 Kcal.	DE 1513 Kcal. A 2013 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g	DE 378 g A 516 g

E.P. HUARAZ - PERSONAL INPE FEMENINO:

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN GARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CHADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

E.P. HUARAZ - INTERNO CON PCT:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 15 al 20 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 20 % al 35 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 50% a 70% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KLOCALORÍAS	DE 265 Kcal. A 484.5 Kcal.	DE 484.5 Kcal. A 829 Kcal.	DE 1280.5 Kcal. A 1522.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 70 g A 95 g	DE 45 g A 85 g	DE 284.2 g A 345.6 g

Programación de Raciones Alimenticias

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A" además se deberá respetar los plazos de uso y costumbres en el consumo de alimentos para el grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de 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 días calendario. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte de Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, deficiencias, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

En consecuencia, se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAZ

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIW CHA, L NAZA - 03 PANES CON MARGARINA MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANOS, ACEITUNA, HUEVO QUESO FRESCO, ENBUTIDOS, MERMELEDA.	SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCOS	SEGUNDOS + INFUSIÓN o SCPAS o MAZAMORRAS + 02 PANES

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche dos (02) vez por semana como mínimo.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos.
- En el desayuno se brindará dos (02) veces por semana infusión (Café, Cocoa o Emoliente). Los demás desayunos serán en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerará menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. Se deberá brindar pescado como presado 01 vez por semana (160 grs) la misma deberá estar descrito en la programación de menú para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de las programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Huaraz, en caso no existiera aprobación, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le acarrearán al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, en un máximo de dos (02) veces por semana, esta preparación se acompañará con un producto de origen animal descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos del E.P. Huaraz.
- Se podrá brindar SEGUNDO a base de producto de origen animal p cado (POA) más tubérculo + Cereal + ensalada + infusión, dos (02) veces por semana.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

- Se podrá brindar sopa 01 vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- En el almuerzo se brindará fruta tres veces por semana, con variedad, según producción estacional y de la zona, dependiendo del costo en el mercado. Además deberá, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de los alimentos del grupo beneficiario.
- Los gustos del almuerzo propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro N° 1 (Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos del Establecimiento Penitenciario de Huaraz.), debiendo considerar la mayor variedad posible de los productos de origen animal (carne de res, cerdo, pescado, pollo, vísceras de res y/o pollo) para cada semana.

CENA:

- En la cena considerar semanalmente dos (02) segundo + infusión, dos (02) mazamorra + 02 panes y tres (03) sopas + 02 panes.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, de acuerdo 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 DE HUARAZ DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑOS:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO
LECHE CON MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA + 02 PANES CON MARGARINA, HUEVO, QUESO, JAMONADA o HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE FRITO.	OPCIÓN 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCIÓN 2 YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS OPCIÓN 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO	SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCOS
MEDIA TARDE	CENA	
OPCIÓN 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCIÓN 2 YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS OPCIÓN 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO	SEGUNDO y/o SOPAS + INFUSION	

Característica de las Preparaciones Para Niños Según su Edad

GRUPO DE EDAD	CONSISTENCIA	CANTIDAD	ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL RICO EN HIERRO	FRECUENCIA
6 a 8 MESES	<u>COMIDAS ESPESAS</u> Papillas, purés, mazamoras Utilizar verduras de color verde oscuro, Amarillo, anaranjado	Empezar con 2 a 3 cucharadas por comida, incrementando gradualmente hasta llegar a 5 cucharadas o 1/4 plato tendido		3 comidas a la día
9 A 11 MES	<u>COMIDAS ESPESAS</u> Los alimentos desmenuzados o picados	De 5 a 7 cucharadas o medio plato tendido mediano	2 cucharadas de alimento de origen animal ricos en hierro como parte de la preparación total	3 comidas a la día más 1 refrigerio

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARBENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

12 MESES A MAS	Preparaciones solidas variadas utilizando alimentos de la olla familiar	De 7 a 10 cucharadas o 1 plato tendido mediano	3 comidas mas 2 refrigerios
----------------	---	--	-----------------------------

RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCIÓN 01 LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA + 03 PANES + MARGARINA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE FRITO. OPCIÓN 02 SEGUNDO o SOPA + 01 PAN + INFUSION	SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE FRUTA	SEGUNDOS + INFUSION SOPAS + INFUSION

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

DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán leche fluida o mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Huaraz
- En los desayunos, 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 una (01) vez al mes como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:

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

CENA:

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

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRERO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

CUADRO N° 01

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAZ DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	1 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 gr 3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 gr 2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES
	FLUIDA DE VACA	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA (SOLA) y/o MEZCLA LACTEA	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SOYA o MACA o HABAS o QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	25 gr
	CAFÉ, COCOA O EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	10gr
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 gr
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 gr
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	RES, CERDO, PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA) POLLO Y GALLINA CON HUESO PARA PICADOS	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	ARROZ SUPERIOR	3 VECES POR SEMANA	160 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 gr

[Firma]
Lic. [Nombre]
COP 2027



[Firma]
Lic. [Nombre]
ADMINISTRADOR
COP 2027

Aprobado Por:

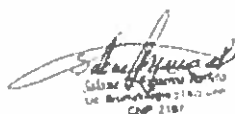
JOSE MARTIN BARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

[Firma]
SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

CENA	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA) SE DEBERA CONSERVAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUISOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (GUARNICION O ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FRUTAS	3 VECES POR SEMANA	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	2 VECES POR SEMANA	120 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
OTROS	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (GUARNICION Y/O ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr.
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVEJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL MENU Y VCT

Nota: La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, doblando considerar la mayor variedad posible para cada semana. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de kilocalorías establecidos para cada comensal, respectivamente (Ref. Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva-CENAN). Para internas, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos, proteínas.


Salome Dora Figuerola Barreto
C.P. 2187




PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL




Salome Dora Figuerola Barreto
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

CUADRO N° 02

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS NIÑOS DE LOS
ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAZ DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 G. CADA UNIDAD)	2 UNIDADES PAN DIARIO	60 GR.
	LECHE EVAPORADA	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o HABAS o QUIWCHA o MACA	DIARIO	25 cc
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
MEDIA MAÑANA Y/O TARDE	YOGURT DE LECHE	3 VECES POR SEMANA	240 cc
	LECHE EVAPORADA	1 VECES POR SEMANA	125 cc
	FRUTAS VARIADAS	DIARIO	150 gr.
	PAN	3 VECES POR SEMANA	30 gr.
	GALLETA	4 VECES POR SEMANA	25 gr.
	ARROZ SUPERIOR	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	AVENA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	QUINUA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	CHUNO	1 VEZ POR SEMANA	15 gr.
	MA CENA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	HUEVO	DIARIO	55 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
ALMUERZO	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	170 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	MENUENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	8 VECES POR SEMANA	160 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	MENESTRAS (EN GUISOS)	3 VECES POR SEMANA	60 gr.

Subdirector
Subdirector General
Lima, 20 de mayo de 2024
C.M.P. 2024

PIO SABINO QUISPE CUADROS
PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Salome Dora Figueira Barreto
Luz. Adm. No. 5. Querida Cordero
ADMINISTRADOR
Lima, 20 de mayo de 2024

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEIRA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUISOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	1 VECES POR SEMANA	80 gr
	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS PARA ENSALADA	DIARIO	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	2 VECES POR SEMANA	120 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	5 VECES POR SEMANA	60 gr.
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.

- Nota: La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de bioactivos establecidos para cada comensal, respectivamente (Ref. Tabla de Dotación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva- CENAN).
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes y poder elevar su sistema inmunológico.

Salome Dora Figueroa Barreto
Salome Dora Figueroa Barreto
2do. Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



INPE - POLICIA PENITENCIARIA
LABORACION



Dr. Aldo P. S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Salome Dora Figueroa Barreto
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

CUADRO N° 03

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAZ DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARNES	90 gr. (3 UNIDADES PAN DIARIO VARNES)
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 gr. (2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES)
	FLUIDA DE VACA	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA (SOLA) y/o MEZCLA LACTEA		125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA	2 VECES POR SEMANA	25 cc
	SOYA o MACA o HABAS o QUINCHA	2 VECES POR SEMANA	25 gr.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA :		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ SUPERIOR	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	2 VECES POR SEMANA	170 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO) (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.

[Firma]
Lic. Abelardo Quispe Cuadros
C.A.P. 2104



[Firma]
Lic. Pío Sabino Quispe Cuadros
C.A.P. 2104



[Firma]
Lic. Adm. No. 5 Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
C.A.P. 2104

Aprobado Por:

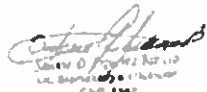
JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

	ARROZ SUPERIOR	5 VECES POR SEMANA	160 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS) CON PICADO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	MESESTRAS (EN GUISOS)	3 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	3 VECES POR SEMANA	120 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)		
	SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUISOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS SEMOLA ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

- Nota: La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de vitaminas establecidos para cada comensal respectivamente.
- Para internos y persona INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.


Jose Martin Cardenas Ruiz
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


Pio Sabino Quispe Cuadros
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


Salome Dora Figueroa Barreto
2da Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2da Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

CUADRO 04

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO DE PCT:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO
LECHE CON VACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWIHA, PANES CON MARGARINA, HUEVO, QUESO, JAMONADA o HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE FRITO VICERAS.	OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO	SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCOS
MEDIA TARDE		CENA
OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 AVENA + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS		SEGUNDO + INFUSION

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche dos (02) vez por semana como mínimo
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos.
- En el desayuno se brindará dos (02) veces por semana infusión (Café, Cacao o Emoliente). Los demás desayunos se darán 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. Considerar las vísceras como entremeses

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerará menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. Se deberá brindar pescado como presado 01 vez por semana, a misma que deberá estar descrito en la programación de menú 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. Huaraz; 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, lo acrecentará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, en un máximo de dos (02) veces por semana, esta preparación irá acompañada con un producto de origen animal descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos del E. P. Huaraz.
- Se podrá brindar SEGUNDO a base de producto de origen animal picado (POA) más tubérculo + Cereal + ensalada + infusión, una (01) a dos (02) veces por semana.
- Se podrá brindar sopa 01 vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- En el almuerzo se brindará fruta de (02) semana, con variedad y según producción estacional.
- Los guisos del almuerzo propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro N° 1 (Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos de Establecimiento Penitenciario de Huaraz de la Oficina Regional Lima), debiendo considerar la mayor variedad posible de los productos de origen animal (carne de res, cerdo, pescado, pollo, vísceras de res y/o pollo) para cada semana

CENA:

En la cena considerará semanalmente dos (02) segundo + infusión, dos (02) mazamorra + 02 panes y tres (03) sopas + 02 pares

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CHADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS CON PCT DE
LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAZ DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/gr)
DESAYUNO	PAN (30 g CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 gr. 3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 gr. 2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES
	LECHE DE VACA	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA (SOLA) y/o MEZCLA LACTEA	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA	1 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SOYA o VACA o HABAS o QUINCHA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	CAFÉ, COCOA o EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	10 gr.
	VISFAS	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
AL MUERZO	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	VENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES, CERDO, PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA) POLLO Y GALLINA CON HUESO PARA PICADOS	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	VENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	160 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS		
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	2 VECES POR SEMANA	80 gr.
	FRUTAS	2 VECES POR SEMANA	120 gr.
	VERDULAS	DIARIO	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	VENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	VENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	2 VECES POR SEMANA	120 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.

[Firma]
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



JE. ALMA ROSA QUISPE CARRERA
ADMINISTRADOR

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

- Nota: La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descontos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de calorías establecidos para cada comensal, respectivamente (Ref. Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva-CENAN).
- Para ítemas, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.

[Signature]
 Director of Customs Service
 La Brea Station, Los Angeles
 Calif 9001



JOSE MARTIN GARDENAS RUIZ
Presidente C.F. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE									
MENU N°									
	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
						PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL KCAL
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO								
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. DESAYUNO								0.0
	% DIST. DESAYUNO								0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. ALMUERZO								0.0
	% DIST. ALMUERZO								0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. CENA								0.0
	% DIST. CENA								0
VCT (Gr)			0.0	0	0				
VCT (Kcal)			0.0	0.0	0.0				
VCT (%)			0	0	0				
	V. C. T. MENU								0

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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 para ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces de Establecimiento Penitenciario

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

FORMATO N° 8

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

MENU N°

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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 para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces de Establecimiento Penitenciario.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE GUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

FORMATO N° C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE									
MENU N°									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL KCAL
DESAYUNO	DESCRIPCION DEL DESAYUNO								
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			00	00	00	00	00	00	
	V.C. DESAYUNO								0.0
	% DIST. DESAYUNO								0
ALMUERZO	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			00	00	00	00	00	00	
	V. C. ALMUERZO								0.0
	% DIST. ALMUERZO								0
CENA	DESCRIPCION DE LA CENA								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			00	00	00	00	00	00	
	V. C. CENA								0.0
	% DIST. CENA								0
VCT (Gr)			00	0	0				
VCT (Kcal)			00	00	00				
VCT (%)			0	0	0				
	V. C. T. MENU								0

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

ACIA:

- 1 La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegado(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 para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SABAL DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

FORMATO N° 0

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS-PCT DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE									
MENU N°									
	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS PON NUTRIENTES			
						PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL KCAL
DESAYUNO: DESCRIPCION DEL DESAYUNO									
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. DESAYUNO			0.0
						% DIST. DESAYUNO			0
ALMUERZO: DESCRIPCION DEL ALMUERZO									
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V. C. ALMUERZO			0.0
						% DIST. ALMUERZO			0
CENA: DESCRIPCION DE LA CENA									
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V. C. CENA			0.0
						% DIST. CENA			0
VCT (Gr.)			0.0	0	0				
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0				
VCT (%)			0	0	0				
						V. C. T. MENU			0

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
- Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


NOTA

Se ha reconocido el papel inmuno-estimulante de varios micronutrientes que, aunque pueden ser obtenidos a partir de una dieta balanceada, es posible que tengamos dificultades para cubrir sus requerimientos en medio de un estado de cuarentena generando una situación que de una manera u otra afecte la disponibilidad normal de alimentos.

En cuanto a la inocuidad de los alimentos la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha emitido recomendaciones de precaución, incluidos consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como lavarse las manos, cocinar la carne a fondo y evitar posible contaminación cruzada entre alimentos cocidos y no cocidos.

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio básico y fundamental, así como, brindar tranquilidad a la sociedad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos.

Garantizar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos, esencial para proporcionar a la población un servicio básico y fundamental, así como la resiliencia necesaria para el retorno a la normalidad lo antes posible y evitar un grave impacto económico.


JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
C.P. 2107


PIO SABINO QUISPE CUADROS
C.P. 2107


SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
C.P. 2107

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u>
	Según lo establecido la normatividad vigente, NO se requiere de habilitación del postor.
	Importante
	De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.
	<u>Acreditación:</u>
	Según lo establecido en la normatividad vigente, NO se requiere de habilitación del postor.
	Importante
	En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<u>E.P. CHIMBOTE</u>
	VEHICULO
	<u>Requisitos:</u>
	El Contratista presentará la identificación de dos camiones, (01 Camion Isotermico y 01 Camion Furgon por lo menos de un camion, (01 Camion Isotermico y 01 Camion Furgon), vehículos que se utilizara para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, con una capacidad minima de 01 Tonelada de carga, el mismo que debiera reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.
	<u>Acreditación:</u>
	Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.
	<u>E.P. HUARAZ</u>
	VEHICULO
	<u>Requisitos:</u>
	El Contratista presentará la identificación por lo menos de un camion, (01 Camion FRIGORIFICO O ISOTERMICO y 01 Camion Furgon), ambos con una capacidad minima de carga util 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.
	<u>Acreditación:</u>
	Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CHADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FERRERÍA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

	<p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>
B.2	<p>INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA</p> <p><u>E.P. CHIMBOTE</u></p> <p>01 ALMACEN ESPECIALIZADO DE ALIMENTOS</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El contratista deberá contar un almacén para alimentos perecibles, ubicado en la jurisdicción del E.P. Chimbote, el mismo que deberá cumplir con las exigencias normativas, deberá contar con: Certificados que expongan el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación, en especial para certificar la inspección de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Almacenamientos, emitido por autoridad competente o por laboratorio acreditada ante INACAL (Instituto Nacional de Calidad).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Sustento Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p><u>E.P. HUARAZ</u></p> <p>01 ALMACEN ESPECIALIZADO DE ALIMENTOS</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El contratista deberá contar con almacenes ubicados dentro de la jurisdicción de la Provincia de Huaraz, en los cuales tenga existencias de alimentos de los cuales puede disponer a fin prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello el contratista deberá contar por lo menos con un (1) almacén de alimentos perecibles y no perecibles y un (1) establecimiento para procesamiento primario de alimentos agropecuarios (verduras y frutas).</p> <p>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, Certificado en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por la DIRECCION GENERAL DE SALUD – DIGESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-214-SA), Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente, otorgado por entidad competente o por laboratorio acreditada ante INACAL (Instituto Nacional de Calidad), Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <p>01 ESTABLECIMIENTO PARA PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS (VERDURAS Y FRUTAS)</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>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:</p> <p>Licencia de funcionamiento, Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios vigente otorgado por el 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 INACAL (Instituto Nacional de Calidad), Certificado de Inspección de Buenas de Manufactura vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).</p>

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME BORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

	<p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <p><u>Importante</u></p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>
--	--

B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

E.P. CHIMBOTE - HUARAZ

NUTRICIONISTAS

Requisitos:

Titulado, colegiado y habilitado

Nota: La colegiatura y habilitación se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Peru o en el extranjero.

Acreditación:

La documentación para acreditar la formación academica del "Nutricionista" será presentada para la suscripción del contrato.

El TÍTULO PROFESIONAL será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

En caso TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

CHIMBOTE - HUARAZ -

COCINERO PROFESIONAL O CHEF

Requisitos:

Titulo a nombre de la Nacion del Ministerio de Educacion que corresponda a la formación del Tecnico en cocina, con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria. Del mismo que bastara con presentar copia simple de dicho titulo.

Acreditación:

El [TÍTULO PROFESIONAL] será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

La documentación para acreditar la formación academica del "cocinero" será presentada para la suscripción del contrato.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN GARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do. Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Importante para la Entidad

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 [TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO] no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

B.3.2 CAPACITACIÓN

E.P. HUARAZ

COCINERO O CHEF

Requisitos:

Acreditar un (01) certificado y/o constancia en "Higiene y manipulación de alimentos" que será presentara para la suscripción del contrato.

Contar con un (01) certificado y/o constancia de capacitación en Programa de Buenas Practicas de Manipulacion (BPM), que será presentada para la suscripción del contrato.

Contar con un (01) certificado o constancia de capacitación en Programa de Higiene o Saneamiento (PHS), que será presentado para la suscripción del contrato.

Contar con un (01) certificado y/o constancia de capacitación en buenas practicas de almacenamiento de alimentos, que Sera presentada para la suscripción del contrato.

Contar con un (01) certificado y/o constancia de capacitación en Evaluacion Organoleptica de alimentos, que Sera presentada para la suscripción del contrato.

El Personal clave debe contar con capacitación en Gestion de Seguridad y Salud en el trabajo

Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.

La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A eleccion del empleador la capacitación podrá ser brindada por la municipalidades, por entidades publicas o privadas o personas naturales especializadas(Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatologos y otros), del mismo que bastara con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de [CONSIGNAR CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, QUE DEMUESTREN LA CAPACITACION REQUERIDA al personal propuesto].

Importante

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<u>E.P. CHIMBOTE - HUARAZ</u> NUTRICIONISTA Requisitos: EL TIEMPO DE EXPERIENCIA MÍNIMO 01 AÑO en LA SUPERVISION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA del personal clave requerido como [Hospitales, fabricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros 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. Tal experiencia se acreditara mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la presentación del servicio (<u>al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente</u>). <u>E.P. CHIMBOTE – HUARAZ</u> COCINERO PROFESIONAL O CHEF Requisitos: <u>E.P. CHIMBOTE:</u> EL TIEMPO DE EXPERIENCIA MÍNIMO 01 AÑO en COCINERO EN SERVICIOS DE ALIMENTACION del personal clave requerido como alimentación de personas. <u>E.P. HUARAZ:</u> EL TIEMPO DE EXPERIENCIA MÍNIMO seis (6) meses en COCINERO EN SERVICIOS DE ALIMENTACION del personal clave requerido como alimentación de personas. 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. Tal experiencia se acreditara mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la presentación del servicio (<u>al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente</u>). <u>E.P. CHIMBOTE – HUARAZ</u> REPRESENTANTE-ALMACENERO. Requisitos: EL TIEMPO DE EXPERIENCIA MÍNIMO 01 AÑO EN LA SUPERVISION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION del personal clave requerido como alimentación colectiva 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. Tal experiencia se acreditara mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la presentación del servicio (<u>al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente</u>). Importante <ul style="list-style-type: none">• Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.• En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.• Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.• Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRERO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p>ITEM PAQUETE: E.P. CHIMBOTE - HUARAZ</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 35,862,121.00 (Treinta y cinco Millones ochocientos Sesenta y Dos Mil Ciento Veinte y Uno con 00/100 soles, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>EP HUARAZ <u>Se consideran servicios similares a los siguientes:</u> 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.</p> <p>EP CHIMBOTE <u>Se consideran servicios similares a los siguientes:</u> servicio de preparación de raciones alimenticias para personas, servicio de elaboración de alimentos para personas o servicio de atención de raciones alimenticias.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en</p>

¹⁰ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

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

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

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

Importante

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

Importante

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/URL

PIO SABINO QUISPE QUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/URL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/URL

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<u>ITEM PAQUETE E.P. CHIMBOTE - HUARAZ</u> <u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ I = Oferta P _i = Puntaje de la oferta a evaluar O _i = Precio i O _m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio [100] puntos
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹¹

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.

¹¹ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de **ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE - HUARAZ**, que celebra de una parte **OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [20381132596], con domicilio legal en [Avenida Abancay s/n Edificio Anselmo Barreto León 4to piso- departamento y provincia de Lima], representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-INPE/ORL** para la contratación de **SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE - HUARAZ**, 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 ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE - HUARAZ].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CÁRDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2da Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

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

Donde:

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios,

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRERO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

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

Aprobado Por:

JOSE MARTÍN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

FECHA].

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"


Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

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

Aprobado Por:


JOSE MARTIN CARBENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

ANEXOS

Aprobado Por:


JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-INPE/ORL
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵		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 reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-INPE/URL
Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁸ Ibidem.

¹⁹ Ibidem.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/URL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/URL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/URL

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios²⁰

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-INPE/ORL
Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]


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


Importante

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

Aprobado Por:


JOSE MARTÍN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-INPE/ORL
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE Y HUARAZ DE LA OFICINA REGIONAL LIMA – INPE de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]


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

Importante

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

Aprobado Por:


JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-INPE/ORL
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-INPE/ORL

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-INPE/ORL**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.
Aprobado Por:

JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-INPE/ORL
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de Ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los Ítems que se presente".

Aprobado Por:


JOSE MARTÍN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


PIO SABINO QUISPE QUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


SALOME GORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-INPE/ORL

Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										
3										

²⁴ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁵ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁶ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Aprobado Por:
JOSE MARTÍN GARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

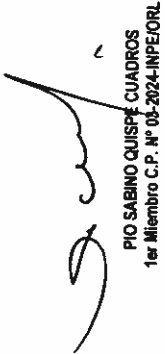
SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 24	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 25	EXPERIENCIA PROVENIENTE 26 DE:	MONEDA	IMPORTE 27	TIPO DE CAMBIO VENTA 28	MONTO FACTURADO ACUMULADO 29
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Aprobado Por:

JOSE MARTIN CORDERIAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


SALOME DOBAY GUERRERO BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 9

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-INPE/ORL
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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


Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

Aprobado Por:


JOSE MARTÍN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


PIO SABINO QUISPE QUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL

ANEXO N° 12

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 05-2022-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] lo siguiente:

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

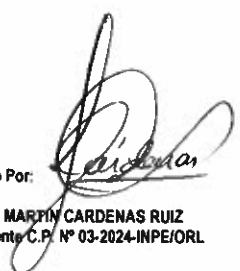
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

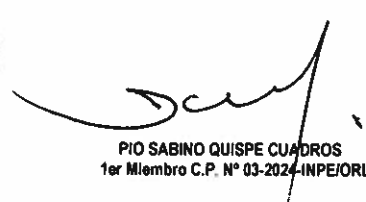
.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según
corresponda**

Importante

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

Aprobado Por:


JOSE MARTIN CARDENAS RUIZ
Presidente C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


PIO SABINO QUISPE CUADROS
1er Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL


SALOME DORA FIGUEROA BARRETO
2do Miembro C.P. N° 03-2024-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
JusticiaInstituto Nacional
Penitenciario

EP. Chimbote

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"***TERMINOS DE REFERENCIA****SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS(AS), NIÑOS(AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE DE LA ORL-INPE.****REQUERIMIENTO****1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN**

"Servicio de alimentación para los internos(as), niños(as) y Personal del INPE (que labora 24 x 48 horas) del Establecimiento Penitenciarios de Chimbote de la Oficina Regional Lima - INPE".

2. AREA USUARIA:

Establecimiento Penitenciario de Chimbote, del Departamento de Ancash de la Oficina Regional Lima - INPE.

3. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso tiene por finalidad brindar una Alimentación Balanceada, cumpliendo con los Requerimientos Técnicos Mínimos requeridas para el Personal INPE que labora 24 x 48 horas y para los Internos(as) y niños(as) del Establecimiento Penitenciario de Chimbote, ubicado en el Departamento de Ancash 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(as), Niños(as) y Personal INPE que labora 24 x 48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Chimbote, del Departamento de Ancash de la Oficina Regional Lima - INPE, 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, internas, niños de 06 meses a 03 años de edad y personal INPE).
- Brindar una ración adecuada cumpliendo con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario con enfermedades diversas así como a las internas madres gestantes e internas en periodo de lactancia.
- Que los alimentos y productos alimenticios a utilizarse para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para el consumo humano y de la misma forma debe cumplir con la Normativa Sanitaria vigente sobre alimentos y bebidas de consumo humano y demás Normas Técnicas Peruanas.

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

META	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION DE LA TAREA
------	----------------------------------	-------------------------

INPE
Miguel Alvaro Guerrero
JEFE ASL DE SALUD
EP. CHIMBOTE



Mg. Adm. Walter Roldán Bocca
DIRECTOR
EP. CHIMBOTE



Mg. Rogger Leticia Saez
ADMINISTRADOR
EP. CHIMBOTE

ANEXO A

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el "Servicio de alimentación para los internos(as), niños(as) y personal INPE que labora 24x48 Horas en el Establecimiento Penitenciario de Chimbote de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario".

2. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
CHIMBOTE	Cambio Puente S/N - Chimbote - Ancash

3. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE: Según detalle:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
E.P. Chimbote	Internos	Ración	2977	365	1,027,110
	Internas	Ración	120	365	44,350
	Niños	Ración	1	365	730
	Personal de Seguridad 24 x 48	Ración	48	365	17,520
TOTAL DE RACIONES ANUALES					1'089,710

4. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los internos(as), niños(as) y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Chimbote de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

4.1. Internos(as), niños(as) 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, internas madres gestantes e internas en período de lactancia, 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).

(Recomendación del OCI - Conclusión N° 9, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-INPE/05)

4.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia **aptos para consumo humano** y cumplen con lo especificado en las 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(as), niños(as) y personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Chimbote 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(as), niños(as) y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciarios de Chimbote de la ORL-INPE, debe comprender un período de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

5.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos(as), niños(as) y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Chimbote de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que 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

INPE
Miguel Alvarado
JEFE AREA DE SALUD
EP. CHIMBOTE

INPE
Mg. Adm. Walter Rolla Becerra
DIRECTOR
E.P. CHIMBOTE

INPE
Mg. Rogelio Suarez
ADMINISTRADOR
E.P. CHIMBOTE

evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contase 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 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 y pabellones.
- 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, el equipo de control de alimentos, verificará:

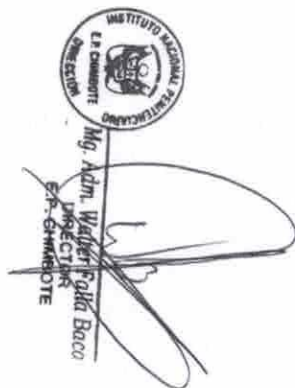
- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01, 02 y 03) de alimentos descritos en el **Anexo A-1**.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración 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.
- ✓ 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, 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 del contratista cuenten con carné sanitario y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapaboca.
- ✓ 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 hacia el área destinada para tal fin.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la Oficina Regional Lima y que forman parte de los expedientes del cocinero o chef propuesto, ayudantes de cocina y del supervisor o representante.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica (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 y según la necesidad acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente,
- ✓ deberá cautelar que los productos cárnicos adquiridos por la empresa contratista, dependiendo de la distancia de traslado (desde el lugar de adquisición hasta el lugar de preparación de los alimentos) sea transportados en vehículos y apropiados, acondicionados con sistema de refrigeración y congelación, en caso se deba transportar otras materias primas, ingredientes y aditivos que se empleen para la preparación de los alimentos, la empresa contratista deberá acondicionar la carga de modo que exista separación efectiva entre ellos para evitar el riesgo de contaminación cruzada.
- ✓ Cautelar que los productos cárnicos y productos alimenticios adquiridos por la empresa contratista encargada, deben estar disponibles en el mismo día y cada vez que ingresen al E.P. para su verificación conjuntamente con sus respectivos certificados de calidad y/o sanidad y guías de remisión, según sea el caso, demostrando su procedencia de canales autorizados por SENASA y SANIPEZ y/o cumpliendo con la "Norma sanitaria para actividades pesqueras y acuícolas"

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:



Miguel Alva Guerrero
JEFE DE AREA DE SALUD
EP. CHIMBOTE



Mg. Adm. Walter Polita Baco
DIRECTOR
EP. CHIMBOTE



Mg. Roger Efraim Suarez
ADMINISTRADOR
EP. CHIMBOTE



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto Nacional
Penitenciario

EP. Chimbote

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE

INTERNOS (AS)

PERSONAL INPE

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

DESAYUNO: 07:30 a 08:30 horas.
ALMUERZO: 13:00 a 14:00 horas.
CENA : 18:00 a 19:30 horas.

- 5.6. El Director General, El Administrador, Jefe de Logística y nutricionista de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, informando de estos en el parte diario.
- 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.
- 5.8. el o la responsable de salud del EP, debe informar cuando menos semanalmente, el resultado de sus verificación y seguimiento al cumplimiento de las condiciones generales de la alimentación colectiva, buenas prácticas de manipulación de alimentos, desarrollo del programa de higiene y saneamiento y cumplimiento de la certificación sanitaria en el área de cocina.

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.
- 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".
- 6.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 6.4 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.
- 6.5 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Chimbote de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 6.6 El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones
- 6.7 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.
- 6.8 La oficina Regional Lima, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambientes destinado para almacén, debiendo el contratista retribuir mensualmente por dicho concepto la suma (la ORLima deberá indicar el monto a recibir), monto que será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas
- 6.9 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. 0.0085

E.P. Chimbote

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

- 6.9 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.
- 6.10 El profesional Nutricionista de la Empresa, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral,

INPE
Miguel Aro Guevara
JEFE AREA DE SALUD
EP. CHIMBOTE

INSTITUTO NACIONAL
PENITENCIARIO
EP. CHIMBOTE
Mg. Adm. Walter Palla Braca
DIRECTOR
EP. CHIMBOTE

INSTITUTO NACIONAL
PENITENCIARIO
EP. CHIMBOTE
Mg. Rogelio Liza Suarez
ADMINISTRADOR
E.P. CHIMBOTE



PERÚ

Ministerio de
JusticiaInstituto Nacional
Penitenciario

EP. Chimbote

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

- 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.
- 6.11 El cocinero o chef será remplazado 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.
- 6.12 Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.
- 6.13 El contratista podrá contar opcionalmente, en el Establecimiento Penitenciario Chimbote, para la elaboración de los alimentos, con personal interno; evaluado y autorizado por el consejo técnico penitenciario del EPChimbote, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley otorga.
- 6.14 Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:
- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
 - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la Oficina Regional Lima lo requiera, 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.
 - La ración alimenticia a elaborarse estarán descritos en un Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B del Anexo A-1).
 - Certificación de inocuidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizaran para la elaboración de las raciones alimenticias;
 - La carne de res, pollo, cerdo, etc. y aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA.
 - El supervisor de alimentos de la ORLima solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente, cada vez que estos alimentos ingresen al Establecimiento Penitenciario
 - El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícola".
 - 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.
- 6.15 El contratista mantendrá las instalaciones, equipos 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.
- 6.19 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/redecillas para mujeres y delanteras impermeables) de acuerdo a la función que realiza,
- 6.20 El contratista comunicará por escrito al Administrador del penal la designación de un Representante el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. Representante del contratista, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimento. Son funciones del representante del contratista:
- a) Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
 - b) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los caméts sanitarios de los internos cocineros

Miguel Alva Guerrero
JEFE AREA DE SALUD
EP CHIMBOTE



Mg. Adm. Walter Palla Baco
DIRECTOR
E.P. CHIMBOTE



Mg. Rogelio Elicia Suárez
ADMINISTRADOR
E.P. CHIMBOTE



PERÚ	Ministerio de Justicia	Instituto Nacional Penitenciario	EP. Chimbote
------	------------------------	----------------------------------	--------------

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- c) Mantener las instalaciones cedidas 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) Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos 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 humanos.

- 6.21 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos cocineros los mismos que, según evaluación del consejo técnico penitenciario, podrán trabajar de forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que corresponda por remuneración y otros. La ORLima no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 6.22 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 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) 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.
- 6.23 El Contratista coordinará con el administrador del EPChimbote con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base a total de la población penal. el Contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 6.24 El costo de servicio de alimentación para internos, niños y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 6.25 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 Art. 132°, 133° y 134° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con el Acta e Informe del equipo de control de la supervisión.
- 6.26 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se registrarán 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.
- 6.27 De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes. Posterior a esto se procederá a la resolución automática del contrato.

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 maestro cocinero y supervisor.

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 supervisor, 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.

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

INPE
Miguel Anzo Guerrero
JEFE DE SALUD
EP. CHIMBOTE



Mg. Adm. Walter Palla Baco
DIRECTOR
E.P. CHIMBOTE



Mg. Roggeris Licia Suárez
ADMINISTRADOR
E.P. CHIMBOTE



el período de 30 días calendarios. 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 (08) 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.

9

RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

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

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los Quince (15) días 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, niños y al personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.
- 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.

10

PENALIDADES:

Las Penalidades se aplicaran acorde a los Artículos 132°, 133° y 134° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado, debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el director o su representante, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante o personal encargado del contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta, como mínimo con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

Así mismo las Actas de las Fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República 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).

11

OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

- 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 calendarios, a partir del cuarto 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:

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

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

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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:

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

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 viveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Lima -



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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- h) Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea

Miguel Alfo Cienfuegos
JEFE AREA DE SALUD
EP. CHIMBOTE

Adm. Walter Padilla Barco
DIRECTOR
EP. CHIMBOTE

Mga. Rogers Lilia Suarez
ADMINISTRADOR
EP. CHIMBOTE



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

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.

- 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.

INPE
Miguel Ana Guevara
JEFE AREA DE SALUD
EP. CHIMBOTE

13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos, niños 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: pollada, parrillada, pachamanca, etc.).

Día de la madre	: 2do domingo de mayo
Día del Padre	: 3° Domingo de Junio
Día de la Readaptación Social del Interno	: 16 de Julio
Fiestas patrias	: 28 de julio
Navidad	: 25 de diciembre
Año nuevo	: 01 Enero

Para personal INPE: (los cuales no serán menores a 400 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollada, parrillada, panteón, etc.).

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 independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director o 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. 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, que sumado al adicional equivale a un mínimo de 410 gr.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

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 realizara la prestación del servicio, asimismo el contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación

INPE
Mg. Adm. Walter Folio Baza
DIRECTOR
EP. CHIMBOTE

INPE
Mg. Rogelio Licia Suarez
ADMINISTRADOR
EP. CHIMBOTE



PERÚ

Ministerio de
JusticiaInstituto Nacional
Penitenciario

EP. Chimbote

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*Referencia:

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04

Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18

Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04.EL

El contratista deberá ofrecer un almacén para alimentos perecibles, ubicado en la jurisdicción del EP Chimbote, el mismo que deberá cumplir con las exigencias normativas.

El almacén externo ofrecido por el contratista al EP debe contar con certificados que expongan el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación, en especial para certificar la inspección de buenas prácticas de manipulación de alimentos y almacenamientos, emitida por la autoridad competente o laboratorio acreditado ante INACAL.

Referencia:

Memorando N° D000035-2024-INPE-ORL-UADM

ANEXO A-1**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO DE CHIMBOTE**

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,500 y de la interna será no menor a 2,000, para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día respectivamente.
2. De niños de 06 meses a 03 años de edad será de 750 y 1250 Kilocalorías por día.
3. De corresponder El Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, internas madres gestante e internas en periodo de lactancia, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica
4. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos, niños y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

E.P CHIMBOTE - INTERNO (A):

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 a 30%
VARON: DE 500 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1,250 Kcal. A 1,500 Kcal.	DE 375 Kcal. A 500 Kcal.
MUJER: DE 400 Kcal. A 600 Kcal.	DE 1,000 Kcal. A 1,200 Kcal.	DE 300 Kcal. A 400 Kcal.

E.P CHIMBOTE - NIÑOS:

DESAYUNO DEL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 7 AL 12%	ALMUERZO DE 36 AL 46%	MEDIA TARDE DEL 7 AL 12%	CENA EL 20%
DE 150 Kcal A 250 Kcal	DE 53 Kcal A 150 Kcal	DE 270 Kcal A 575 Kcal	DE 53 Kcal A 150 Kcal	DE 150 Kcal A 250 Kcal

CHIMBOTE - PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 688 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 963 Kcal.
MUJER: DE 575 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 805 Kcal.

5. 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 será de la siguiente manera:

E.P. CHIMBOTE - INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
--	-----------	--------	---------------



PERÚ	Ministerio de Justicia	Instituto Nacional Penitenciario	EP. Chimbote
------	------------------------	----------------------------------	--------------

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

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

E.P. CHIMBOTE - INTERNA:

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

E.P. CHIMBOTE - PERSONAL INPE MASCULINO:

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

E.P. CHIMBOTE - PERSONAL INPE FEMENINO:

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

6. Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A - 1"; además deberá, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, 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 días calendarios. 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 ocho (08) 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 hubiere.

Las raciones alimenticias deberán ajustarse a los requerimientos de energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; las raciones se elaborarán en base a los siguientes grupos de alimentos: lácteos y derivados; carnes, vísceras;

INPE
Miguel Arco Guzmán
JEFE ÁREA DE SALUD
EP CHIMBOTE



Mg. Adm. Walter Pallas Bocca
DIRECTOR
EP CHIMBOTE



Mg. Rodgers Licia Suarez
ADMINISTRADOR
EP CHIMBOTE



PERÚ

Ministerio de
JusticiaInstituto Nacional
Penitenciario

EP. Chimbote

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE**RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):**

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA o HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, CAMOTE FRITO, ACEITUNA.	SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCOS O INFUSION.	SEGUNDOS + INFUSIÓN o SOPAS o MAZAMORRAS + 02 PANES.

NOTA: - En el desayuno se brindará leche dos (03) veces por semana como mínimo.

- En el almuerzo considerar presa (03) veces por semana.

- En la cena considerar dos (02) segundos + infusión; tres (03) sopas y dos (02) mazamorras con dos (02) unidades de pan por semana.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑOS:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO
OPCION 1: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, QUESO, JAMONADA o HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, CAMOTE FRITO. OPCION 2: SEGUNDO o SOPA + 01 PAN + INFUSION	OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO	SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO
MEDIA TARDE		CENA
OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO		OPCION 1: SEGUNDO + INFUSION OPCION 2: SOPAS + INFUSION

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, KIWICHA + 03 PANES ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE FRITO, TORREJAS. OPCION 02: SEGUNDO o SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN.	SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA O SARSA + FRUTA + REFRESCO DE FRUTA	SEGUNDOS + INFUSIÓN. SOPAS + INFUSIÓN.

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

- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena

En el desayuno podrá brindarse una (01) vez por semana Café o Emoliente.

NOTA (2): - La frecuencia de la preparación del menú, estará sujeta a los usos y costumbre de la población penal.



PERÚ

Ministerio de
JusticiaInstituto Nacional
Penitenciario

EP. Chimbote

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CUADRO N° 01

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 g
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 g
ALMUERZO	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA Y/O MEZCLA LACTEA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA Y/O MEZCLA LACTEA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	CAFÉ, COCOA o EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	10 gr
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	150 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.		
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
CENA	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	
	OTROS		

INPE
Magda Alva Cueva
E.E. AREA DE SALUD
EP. CHIMBOTEMg. Adm. Walter Pineda Brice
DIRECTOR
EP. CHIMBOTE

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

- Para internas y persona INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.
- Informe de Nutrición N° 025-2024-INPE-18-201-OTT-AS.





PERÚ

Ministerio de
JusticiaInstituto Nacional
Penitenciario

EP. Chimbote

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"***CUADRO N° 02****FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS NIÑOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS DESAYUNO	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
	PAN (30 G. CADA UNIDAD)	2 UNIDADES PAN DIARIO	60 GR.
	LECHE EVAPORADA	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o HABAS o QUIWICHA o MACA	DIARIO	25 cc
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
MEDIA MAÑANA Y/O TARDE	YOGURT DE LECHE	3 VECES POR SEMANA	240 cc
	LECHE EVAPORADA	4 VECES POR SEMANA	125 cc
	FRUTAS VARIADAS	DIARIO	150 gr.
	PAN	3 VECES PO SEMANA	30 gr.
	GALLETA	4 VECES POR SEMANA	25 gr.
	ARROZ SUPERIOR	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	AVENA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	QUINUA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	CHUÑO	1 VEZ POR SEMANA	15 gr.
	MAICENA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	HUEVO	DIARIO	55 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	170 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	160 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	60 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FRUTAS	3 VECES POR SEMANA	150 gr.
CENA	VERDURAS PARA ENSALADA	DIARIO	30 gr.
	RES SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	6 VECES POR SEMANA	60 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.

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

- Para internas y persona INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.



Miguel Alva Guerrero
DIRECTOR



Miguel Alva Guerrero
DIRECTOR



PERÚ

Ministerio de
JusticiaInstituto Nacional
Penitenciario

EP. Chimbote

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"***CUADRO N° 03****FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 gr.
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 gr.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA Y/O MEZCLA LACTEA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA Y/O MEZCLA LACTEA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	125 cc
	AVENA o QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA :		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ SUPERIOR	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	170 gr.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	2 VECES POR SEMANA	170 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO) (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	170 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS) CON PICADO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	170 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	130 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	130 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	3 VECES POR SEMANA	120 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.		
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
OTROS	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS).	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

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



Mg. Adm. Walter Falla Baca
DIRECTOR



Miguel Alva G...
DIRECTOR



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE									
MENU N°									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL KCAL
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO								
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. DESAYUNO			0.0
						% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V. C. ALMUERZO			0.0
						% DIST. ALMUERZO			0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V. C. CENA			0.0
						% DIST. CENA			0
VCT (Gr.)			0.0	0	0				
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0				
VCT (%)			0	0	0				
						V. C. T. MENU			0

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
- Este Formato se presentara con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menúes Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario

Mg. Roggeris Leticia Suarez
Administrador
E.P. CHIMBOTE



Mg. Adm. Walter Palla Baca
DIRECTOR
E.P. CHIMBOTE



Miguel Alva Guevara
JEFE AREA DE NUTRICION
E.P. CHIMBOTE



PERÚ

Ministerio de
JusticiaInstituto Nacional
Penitenciario

EP. Chimbote

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"***FORMATO N° B****DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DEL E.P. CHIMBOTE**

MENU N°

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

Nombre y firma de la Persona Natural o
Representante Legal o Apoderado Común
D.N.I. N°Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°**NOTA:**

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 para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.



PERÚ

Ministerio de
JusticiaInstituto Nacional
Penitenciario

EP. Chimbote

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"***REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:**

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes::

A	CAPACIDAD LEGAL	
A.1	REPRESENTACIÓN	<p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Documento que acredite fehacientemente la representación de quien suscribe la oferta. <p>En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscribe la promesa de consorcio, según corresponda.</p> <ul style="list-style-type: none">• Promesa de consorcio con firmas legalizadas, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. <p>La promesa de consorcio debe ser suscrita por cada uno de sus integrantes.</p> <p>El representante común del consorcio se encuentra facultado para actuar en nombre y representación del mismo en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con amplias y suficientes facultades.</p> <p>Acreditación:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tratándose de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.• 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, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.• Promesa de consorcio con firmas legalizadas.
A.2	HABILITACIÓN	<p>Requisitos: RNP Vigente, a la fecha de presentación de la propuesta, en el Capítulo de Servicios.</p> <p>Acreditación: Copia de la Ficha RNP, emitido por el OSCE.</p> <p>Nota: En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</p>
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL – OPCIONAL	
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO – VEHÍCULO, ALMACEN	
	Requisitos:	


Miguel Alva Guerrero
JEFE AREA DE SALUD
EP. CHIMBOTE




Mg. Adm. Walter Polo Bacci
DIRECTOR
EP. CHIMBOTE




Mg. Rogelio Lida Suarez
ADMINISTRADOR
EP. CHIMBOTE



PERÚ

Ministerio de
JusticiaInstituto Nacional
Penitenciario

EP, Chimbote

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

- En todos los extremos de las Bases la forma de acreditar el equipamiento mínimo de tal forma que se efectuó mediante la presentación de la copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad y/o cumplimiento de sus especificaciones, conforme lo dispuesto en el Anexo A y A-1 de los TDR, el Contratista presentará la identificación de dos camiones, (01 Camión Isotérmico y 01 Camión Furgón), vehículos que se utilizará para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, con una capacidad mínima de 01 Tonelada de carga, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.
- Así mismo deberá acreditar un almacén para alimentos perecibles, ubicado en la jurisdicción del EPChimbote, el mismo que deberá cumplir con las exigencias normativas, deberá contar con certificados que exponga el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación, en especial para certificar la inspección de buenas prácticas de manipulación de alimentos y almacenamientos, emitid por autoridad competente o laboratorio acreditado ante INACAL.

Acreditación:

Sustento: "Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido."

B.2

**EXPERIENCIA DEL
PERSONAL – PERSONAL
CLAVE****Requisito:****• Nutricionistas:**

De quienes deberá señalar el nombre completo del nutricionista, acreditando sus estudios profesionales mediante la presentación de copia simple de títulos, constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación requerida. Debiendo acreditar su experiencia como mínimo de 01 año, 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). Tal experiencia se acreditará con copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, durante el periodo señalado, cabe señalar que a efectos de la firma del contrato dicho profesional deberá presentar su habilitación profesional vigente y al inicio de la participación efectiva en el contrato, deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.

• Representantes o Responsables:

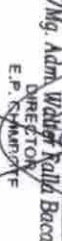
De quienes deberá señalar el nombre completo; con experiencia mínima de 01 año; en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares, se acreditará su experiencia con copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, asimismo deberá contar con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos en los últimos 02 años, al inicio de la participación efectiva en el contrato, deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.

• Cocineros profesional o Chef:

De quienes deberá señalar el nombre completo; adjuntando copia de la constancia emitida por entidad educativa reconocida por MINEDU, con


Miguel Alvarado
JEFE AREA DE SALUD
EP CHIMBOTE




Mg. Adm. Walter Raula Baza
DIRECCION
E.P. CHIMBOTE




Mg. Rogers David Suarez
ADMINISTRADOR
E.P. CHIMBOTE



PERÚ

Ministerio de
JusticiaInstituto Nacional
Penitenciario

EP. Chimbote

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

		<p>simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, durante el periodo señalado.</p> <p>Acreditación:</p> <ul style="list-style-type: none">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.Deberán presentar carta de compromiso original dirigida al postor, en el cual manifieste que se compromete a desempeñar las funciones que le competen dentro del Establecimiento Penitenciario correspondiente, adjuntando copia simple del DNI vigente, señalando domicilio actual y número telefónico fijo y móvil, para su respectiva.
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR - OPCIONAL	
C.1	FACTURACIÓN	<p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a TRES VECES EL VALOR REFERENCIAL, por la contratación de servicios iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, durante un periodo de NO MAYOR A TRES (3) AÑOS a la fecha de la presentación de ofertas.</p> <p>Se consideran servicios similares al siguiente servicio de preparación de raciones alimenticias para personas, servicio de elaboración de alimentos para personas o servicio de atención de raciones alimenticias.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia simple de contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad por la prestación efectuada; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con (copia de Voucher de depósito, reporte de estado de cuenta, copia de comprobante de retención, comprobante de detracción, cheque o que la cancelación conste en el mismo documento, Facturas, entre otros), correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica, 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.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, se entenderá 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</p>

Miguel Alvaro Guevara
JEFE AREA DE SALUD
EP. CHIMBOTE



Mg. Adm. Walter Pardo Baca
DIRECTOR
E.P. CHIMBOTE



Mg. Rogger Llica Suarez
ADMINISTRADOR
E.P. CHIMBOTE



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto Nacional
Penitenciario

EP. Chimbote

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

		<p>Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicada por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo solicitado en la norma, referido a la Experiencia del Postor.</p>
--	--	---



Mg. Roggersticia Suarez
ADMINISTRADOR
E.P. CHIMBOTE



Mg. Adm. Walter Palla Boca
DIRECTOR
E.P. CHIMBOTE



Miguel Alva Guevara
JEFE AREA DE SALUD
E.P. CHIMBOTE

TERMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL INPE QUE LABORA 24x48 HORAS Y LA POBLACIÓN PENAL DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAZ-2024.

1. CONSIDERACIONES GENERALES:

1.1 OBJETO DE LA CONTRATACION.

Contratar el servicio de alimentación para los internos (as) y personal INPE que laboran 24X48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Huaraz de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

1.2 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
HUARAZ	CALLE FRANCISCO BOLOGNESI S/N HUARAZ - ANCASH

1.3 CANTIDAD DE RACIONES ALIMENTICIAS REQUERIDA PARA INTERNOS(AS) Y PERSONAL INPE 24X48.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
HUARAZ	INTERNOS	Raciones	1,177	365	429,605
	INTERNOS DEL PCT	Raciones	1	365	365
	NIÑOS	Raciones	0	365	0
	PERSONAL DEL INPE (24X48 HORAS)	Raciones	25	365	9,125
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					439,095

1.4 RESULTADOS ESPERADOS.

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los Internos (as) y Personal INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Huaraz de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

- 1.4.1 Internos y personal INPE 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⁾.
- 1.4.2 Internos del Programa de Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos (as) adultos mayores (mayores de 60 años), internos (as) con otras enfermedades, internas madres gestantes e internas en periodo de lactancia beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** de acuerdo a la 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). (Recomendación de OCI-Conclusión N° 9, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-INPE/05).
- 1.4.3 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° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades

⁽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).

Pesqueras y Acuícola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de Comida para Colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

1.4.4 Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas del servicio, para los internos (as) y personal INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Huaraz de la Oficina Regional Lima.

1.4.5 Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.

1.4.6 El servicio de alimentación para internos (as) y personal INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Huaraz, debe comprender un periodo de 12 meses, según se establezca en el contrato firmado.

1.5 FORMA DE MEDICION DE LOS RESULTADOS.

1.5.1 La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Huaraz, 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 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, de no contar con este último profesional, el Director y Administrador con la finalidad de optimizar el servicio de alimentación con su función de supervisión, deberá 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.

1.5.2 El Equipo de Control de Alimentos del penal (ECA) realizará lo siguiente:

- Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista, previa aprobación mediante informe del Nutricionista del E.P. Huaraz.
- 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 y de sus formatos correspondientes.
- Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en las entradas de las cocinas de la población penal y personal INPE.
- Deberá cautelar que los productos cárnicos adquiridos por la empresa contratista, dependiendo de la distancia de traslado (desde el lugar de adquisición hasta el lugar de preparación de los alimentos) sea transportados en vehículos de preferencia exclusivos y apropiados, acondicionados con sistema de refrigeración y congelación, en caso se deba transportar otras materias primas, ingredientes y aditivos que se empleen para la preparación de los alimentos, la empresa contratista deberá acondicionar la carga de modo que exista separación efectiva entre ellos para evitar el riesgo de contaminación cruzada ⁽²⁾.

1.5.3 Asimismo, el Equipo de Control de Alimentos verificará:

- Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los Cuadros (N° 01, N° 02, N° 03 y N° 04) de Descripción, Frecuencia y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse, descritos en el Anexo A.
- Que los alimentos y productos alimenticios que se utilizan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas, además del codex alimentarius.

(2) Recomendaciones de auditoría contenidas en el Informe de Auditoría de Cumplimiento N° 045-2023-2-362-AC remitido con MEMORANDO MULTIPLE N° D000007-2024-INPE-ORL-UADM

- c) 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.
- d) Los ambientes de cocinas y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en buenas condiciones higiénicas.
- e) Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- f) Que el menaje y equipos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- g) Que los manipuladores de alimentos tales como: cocineros o chefs, ayudantes de cocina, nutricionista, Representante-almacenero del Contratista y personal de Limpieza, cuenten con **carnet sanitario vigente**, asimismo según la actividad que realicen deberán utilizar la indumentaria correspondiente (camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapabocas) durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- h) Que, el personal de seguridad del establecimiento penitenciario cumpla con registrar diariamente el ingreso y salida del personal externo conforme al equipo de cocina de la empresa proveedora en el SIP - Biométrico de visitas y en un cuaderno que estará ubicado en la puerta de ingreso al penal.
- i) Que, el nutricionista, chef o cocinero y representante-almacenero del contratista deben estar presentes en la preparación y distribución diaria de las raciones alimenticias (menús), participando obligatoriamente el representante desde el inicio (de ser el caso puede ingresar antes del inicio si fuera necesario desde las 06:00 horas) hasta el final del servicio diario, debiéndose turnar para que uno de ellos esté presente al final del servicio, los días domingos y feriados durante el periodo de vigencia del contrato suscrito con la entidad.
- j) 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.
- k) Que el Representante-almacenero del Contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
- l) Que el Contratista actualice periódicamente los carnets de sanidad y remita las constancias o certificados de capacitación efectuadas a su personal propuesto y que forman parte de los expedientes de los Nutricionista, cocinero o chef, del Representante-Almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza; el Administrador deberá archivarlos en el expediente respectivo.
- m) Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica, la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús propuesto por el Contratista y aprobados por la Entidad.
- n) Que el Contratista realice de manera trimestral (cada tres meses), acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo **Certificado de Desratización y Desinsectación** por la empresa que realizó el servicio y remitirlo al Administrador del penal para su control respectivo.
- o) Que el contratista se abastezca de insumos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso al Establecimiento Penitenciario de tales alimentos será preferentemente en las mañanas, será determinado por el área usuaria.

1.5.4 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.

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

INTERNOS (AS)

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

PERSONAL INPE

DESAYUNO: 08: 00 a 08: 30 horas.
 ALMUERZO: 13: 00 a 14: 00 horas.
 CENA : 18: 30 a 20: 00 horas.

Es obligación del Contratista, entregar las raciones alimenticias en el horario establecido en el presente párrafo, de tal forma que su personal externo (necesariamente el Representante-Almacenero, Cocinero o Chef y/o Nutricionista), deberá encontrarse presente a la hora que inicia el servicio de la alimentación del día que inicia con el Desayuno (07:00 horas), correspondiendo, al Contratista, definir el horario en el cual ingresará su personal externo, debiendo comunicar

Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
 ADMINISTRADOR
 E.P. HUARAZ



Lic. Biología y Nutrición
 CNP 2167



anticipadamente y por escrito al área usuaria, para que se realice las gestiones necesarias para ello, teniendo en cuenta los protocolos de seguridad del Establecimiento Penitenciario

- 1.5.6 El Director General, el Administrador, el Jefe de Logística y Nutricionista 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 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, 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.

- 1.5.7 La Alta Dirección 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, 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.

1.6 CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

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

- 1.6.2 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".

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

- 1.6.4 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.

- 1.6.5 Por medidas de seguridad, las raciones alimenticias para la población penitenciaria (internos) serán elaboradas en el área de cocina ubicado dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Huaraz de la ORL-INPE; mientras que, las raciones alimenticias para el personal INPE 24x48 horas serán preparadas en la cocina-comedor ubicada dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Huaraz de la ORL-INPE.

- 1.6.6 El contratista deberá proveer el menaje adecuado (platos, tazas, vasos, cubiertos, entre otros) con una renovación constante ante cualquier deterioro, para la distribución de la alimentación del personal INPE 24x48 horas; asimismo, el Contratista deberá estar provisto de los equipos eléctricos, enseres, menajes, utensilios, ollas y otros necesarios que serán empleados durante la ejecución

Lic. Adm. Pro S. Osque Cuadros
ADMINISTRADOR
E.P. HUARAZ



ABOG. MACINER LEZANA BULABRA
DIRECTOR
E.P. HUARAZ



Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2167

contractual del servicio de alimentación. Asimismo, el Contratista deberá contar dentro del área de cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor vigente tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

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

1.6.8 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.

El Contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos 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, sin que ello genere costo alguno para la Entidad. Los ambientes e instalaciones serán asignados, por el administrador del penal, al Contratista el primer día de inicio de la vigencia del Contrato, es decir, al día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene; y, cuando el plazo de ejecución contractual inicie en fecha posterior, por las razones contenidas en la normatividad vigente, serán asignados dentro del tiempo que diste de su inicio.

1.6.9 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua la suma de:

S/. 0.0529

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


1.6.10 El costo de servicio de alimentación para internos y personal 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.


1.6.11 El profesional Nutricionista de la empresa de acuerdo a las necesidades del área usuaria podrá cumplir 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 con anticipación y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.

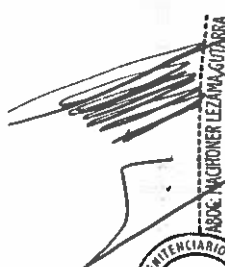
1.6.12 El contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús) además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos, cumpliendo funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del establecimiento penitenciario.


1.6.13 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, accidente, etc.) por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional nutricionista, cocinero o chef, el contratista deberá remitir el expediente del 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.

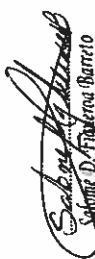
1.6.14 El costo de servicio de alimentación para internos y personal del INPE 24x48 horas del


Lic. Adm. Pro. S. Quispe Córdova
ADMINISTRADOR
C. P. 0118887




ABDO MACCHIONE LEZAMA GUTIERREZ
DIRECTOR
E. P. HUARAZ




Sabrina D. Figueroa Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2167

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.

- 1.6.15 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 registrarán 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.

- 1.6.16 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. No obstante, se deberán realizar los procedimientos administrativos correspondientes y las acciones legales cuando correspondan.

- 1.6.17 El Contratista, brindará facilidades al Director y/o Administrador del Establecimiento Penitenciario, para que pueda realizar indagaciones sobre actos, hechos o circunstancias que puedan comprometer algún aspecto de la seguridad integral del Establecimiento Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficio del buen desarrollo del servicio de alimentación.

- 1.6.18 El Contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarilla, de acuerdo a la función que realicen) mínimo dos (02) veces al año y cada vez que sea necesario. 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.

- 1.6.19 Es responsabilidad del Contratista, con respecto a su personal que labore en la ejecución del servicio de alimentación en el E.P. Huaraz, 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, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del Contratista.

- 1.6.20 El contratista en el caso que cuente con internos para labores de ayudante de cocina y limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual a la Administración del Establecimiento Penitenciario, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados.

- 1.6.21 El Contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. 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 Técnico 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 y personal de limpieza, 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 y copia de **carnet sanitario**, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), Título (Técnico en Cocina o chef). En la ejecución contractual deberán actualizarse el **carnet sanitario** y el Certificado de Habilidad profesional, según corresponda. Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales

Lic. Adm. Pro. S. Quispe Quintero
ADMINISTRADOR
E.P. HUARAZ



ABDOLIN LEZAMA GUTIERRA
DIRECTOR
E.P. HUARAZ



Lic. Bromatología y Nutrición
CNP: 2167

Silvia M. Espinoza Ravello

y Policiales, podrán presentar el CERTIJOVEN o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N°1378), según correspondan.

El Contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al Administrador del Establecimiento Penitenciario para su custodia.

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.

- 1.6.22 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, verificará el registro formal del ingreso y salida del personal propuesto (externo) conforme al equipo de cocina del Contratista, para ello, dicho personal registrará su ingreso y salida en el SIP - Biométrico de visitas y en un cuaderno que estará ubicado en la puerta de ingreso al penal, a cargo del personal de seguridad. 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 de las raciones (menús) respectivamente, de acuerdo a sus funciones que realizan, incluido los sábados, solo el representante o a quien delegue estará presente los domingos y feriados, durante el período de vigencia del Contrato suscrito con la Entidad; asimismo, su incumplimiento acarreará la aplicación de la penalidad respectiva ⁽²⁾.

- 1.6.23 Certificación de Control de Calidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:

- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando el E.P. Huaraz y la Oficina Regional Lima lo requieran, **en una cantidad de 02 veces al año (01 cada 06 meses)**, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de las raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el **Instituto Nacional de Calidad - INACAL** (el costo será asumido íntegramente por el Contratista). Dicho control de calidad está referido a determinar su inocuidad (que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- Asimismo, forma parte del control de calidad la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia, la cual se encuentra contenida en los formatos de menús respectivos remitidos quincenalmente por el Contratista y que se encuentran firmados por su personal Nutricionista dando fe de su contenido y quienes son responsables únicos y exclusivos, en el ejercicio de su profesión, de lo que suscriben.
- 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 Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista (Formato A; Formato B y Formato C).

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

⁽²⁾ Recomendación N° 11 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

- La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA; 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 programados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Huaraz, en el mismo día y conjuntamente con los referidos alimentos cada vez que ingresen al Establecimiento Penitenciario.
- El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido en el D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

1.6.25 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO.

El Contratista, tienen la obligación de contar con personal (Representante-almacenero, Nutricionista, cocinero o chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza) debidamente capacitados y entrenados para el mejor desempeño de sus funciones, por lo que deberán ser capacitados respecto a los **Principios Generales de Higiene (PGH)** que se detalla 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 del Establecimiento Penitenciario. Esta capacitación será por lo menos **cada tres meses**, y cada vez que se produzca recambio de personal en el servicio de alimentación. Es responsabilidad del Administrador del Establecimiento Penitenciario, asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.

Asimismo, el Contratista deberá brindar a su personal clave, ayudantes de cocina y limpieza, capacitaciones con una duración de 10 a 12 horas, durante la ejecución del período 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 ⁽³⁾.

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 remitirá copia simple de los mencionados certificados y/o constancias al administrador del penal para su inclusión en el expediente del Nutricionista, cocinero, Representante-almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza.

1.6.26 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, personal de limpieza, incluido a los internos contratados) o de los daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del Contrato. Por lo que, dicha responsabilidad es del Contratista.

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con un mínimo de diez (10) días hábiles de anticipación a cada período de 30 días, 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

⁽³⁾ Recomendación N° 7(punto (iii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

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, caso contrario se aplicará la penalidad que corresponda. 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, N° 03 y N° 04 del ANEXO A: Descripción, Frecuencia 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 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 30 días, 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, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.


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


1.6.27 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

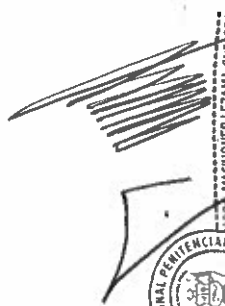
La retribución total se efectuará en base al precio de la oferta del Contratista, incluido el Impuesto General a las Ventas, de ser el caso, transporte, y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de alimentación.


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 (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces).
- Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se contase con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en quien haga sus veces o 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.


Lc. Adm. Pto. S. Quiza Córdova
ADMINISTRADOR
C. 414447




Nidia Pacheco Lezama
DIRECTOR
E.P. HUARAZ




Salomé D. Figueroa Rurico
Lic. Bromatología
CNP 2164

1.6.28 ADICIONALES ALIMENTICIOS.

El Contratista brindará adicionales alimenticios para los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) INPE 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 menú diario del día festivo, pudiendo ser: pollada, pollo frito, a la plancha, u otros.

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 menú del día festivo, pudiendo ser: pollada, pollo frito, la plancha u otros.

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 independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del E.P. Huaraz la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por su profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Dicha aprobación se realizará dentro de los dos (02) días hábiles siguientes de su presentación, transcurridos los cuales sin tener alguna respuesta se considerará como aprobado.

Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE 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 (OCI)

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

Implementación de medidas correctivas

Relacionado a la verificación del pago completo de las remuneraciones, "los administradores de cada establecimiento penitenciario, deberán verificar, el pago completo de las remuneraciones de las personas privadas de libertad, por parte de las empresas concesionarias que prestan servicio al INPE", el mismo que tiene correspondencia con el sub numeral 6.20, del presente términos de referencia.

Referencia:

Memorando N° 048-2020-INPE/04
Memorando Múltiple N° 012-2020-INPE/01

1.6.29 PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19

El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por la COVID-19, de acuerdo a los Lineamientos establecidos en la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA. En cumplimiento a ello, para la suscripción del contrato, deberá acreditar estar inscrito en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID empresas). En caso no se encuentre registrado, deberá presentar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", adaptado a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el Establecimiento Penitenciario.

16

ADMINISTRADOR
F P HUARAZ

como actividad principal el servicio de alimentación para personas, además de no tener impedimentos para participar en el procedimiento de selección respectivo y no encontrarse suspendido para contratar con el Estado.

2.2 DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

a. EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO.

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.

Los productos cárnicos adquiridos por el Contratista, dependiendo de la distancia de traslado (desde el lugar de adquisición hasta el lugar de preparación de los alimentos) serán transportados en vehículos de preferencia exclusivos y apropiados, acondicionados con sistema de refrigeración y congelación, en caso se deba transportar otras materias primas, ingredientes y aditivos que se empleen para la preparación de los alimentos, la Empresa Contratista deberá acondicionar la carga de modo que exista separación efectiva entre ellos para evitar el riesgo de contaminación cruzada.

MEMORANDO MULTIPLE N° D000007-2024-INPE-ORL-UADM

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 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.1. ALMACEN DE ALIMENTOS.

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 Huaraz, 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).

Adm. Pío S. Quispe Cuello
ADMINISTRADOR
E P HUAZ

CHONER LEZANA GUERRA
DIRECTOR
P. HUARAZ

Salomé D. Figueroa Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP 2167

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

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

Asimismo, en los almacenes ofrecidos por el contratista debe contar con certificados que expongan el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación. En especial para certificar la inspección de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Almacenamiento, emitida por autoridad competente o laboratorio acreditado ante INACAL.



Referencia:

MEMORANDO MULTIPLE N° D000007-2024-INPE-ORL-UADM

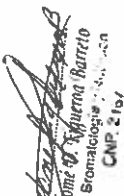
En razón de ello, como **"POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO"**, deberá acreditar lo señalado en el presente párrafo, por lo que, **LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A LA DISPONIBILIDAD DEL ESTABLECIMIENTO REQUERIDO, SERÁ SOLICITADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**


c. PERSONAL MÍNIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO.


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 (Cocinero, Nutricionista, Representante-almacenero, Personal de Limpieza y Ayudantes de Cocina), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas, con los que debe contar el Contratista:

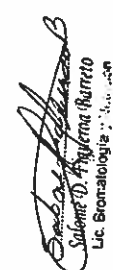

Lic. Adm. Mo S. Quevedo
ADMINISTRADOR
P. P. HUARAZ



Lic. E. J. Uchener Lezama
DIRECTOR
P. P. HUARAZ




Lic. Biología R. R. R. R.
CNP. 2161


 Lc. Adm. Mo. S. Quispe Cuadros
 ADMINISTRADOR
 E. P. HUARAZ



 Lc. V. Chiriver Lezama
 DIRECTOR
 E. P. HUARAZ

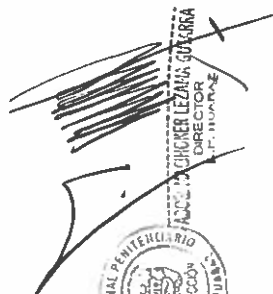

 Solene D. Higueras Barreto
 Lic. Biología
 CNP 2167

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista 1 (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • Nota.- La colegiatura y habilitación 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. • 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, SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, 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 Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
Cocinero o Chef (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> • Título a nombre de la Nación del Ministerio de Educación, que corresponda a la formación de Técnico en cocina o chef, con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho título. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.




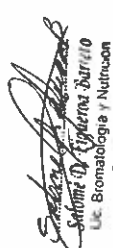
Lic. Mm. Pro S. Queje Cuadros
ADMINISTRADOR
C.P. HUARAZ





Lic. Chicker Lezama Gutierrez
DIRECTOR
C.P. HUARAZ





Lic. Sotomayor
CNP 2167

	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de <u>06 MESES</u> como cocinero o chef en servicios de alimentación, el cual se contabilizará a partir de haber obtenido su titulación en adelante. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "COCINERO" 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, 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.
Personal de Limpieza ²	<ul style="list-style-type: none"> Si el personal del contratista es externo: 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. Si el personal del contratista es interno: El Contratista que señale contar con internos del penal como personal de limpieza, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huaraz.

Ayudantes de
cocina ³

- **Si el personal contratado es externo:** 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.**
- 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.
- **Si el personal del contratista es interno:** El Contratista que señale contar con internos del penal como Ayudantes de Cocina, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huaraz.

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

Nota importante:

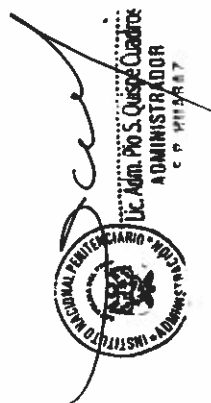
(1).- El Personal clave debe contar con capacitación en Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo. El nutricionista de la Empresa podrá cumplir con las funciones de ser a la vez su Representante de la empresa Contratista.

(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 el profesional propuesto recibió la formación requerida.

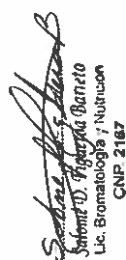
Se precisa que las capacitaciones podrán acreditarse con la presentación de constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación y/o capacitación requerida por el Comité Especial, conforme a los diversos pronunciamientos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


Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
C.P. 1113/07




Lic. C. Pacheco Lezama
DIRECTOR
E.P. 1114/02




Lic. B. Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
GNP 2187

EE.PP.	REPRESENTANTE- ALMACENERO	NUTRICIONISTA (Personal Clave)	COCINERO O CHEF (Personal Clave)	AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE DE LIMPIEZA
HUARAZ	1	1	1	10	1
TOTAL	1	1	1	10	1

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.

- 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.
- De ser necesario permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

El Nutricionista, 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 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.

c.2 COCINERO PROFESIONAL O CHEF: El Contratista deberá contar con 01 cocinero profesional o chef con experiencia mínima de seis (06) meses, 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 cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio. El cocinero deberá realizar las siguientes actividades (4):

- 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 la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

El Cocinero o chef (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 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.

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

c.3 REPRESENTANTE-ALMACENERO: El Contratista contará con un (01) Representante-almacenero, con experiencia mínima de un (01) año, en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares; quien como almacenero 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 en la orden de pedido y los 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 de acuerdo al pedido respectivo a fin de evitar pérdidas.
- Mantener el ambiente de almacén y la cadena de frío de carnes y verduras en forma ordenada e higiénica.
- Revisar constantemente los productos almacenados para detectar deterioros o caducidad.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.

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

U. Adm. Pro S. Quez. Ciudad
ADMINISTRACION
C. 9. JUAR 87

Sabine D. Figueroa
Sabine D. Figueroa Barrio
Lic. Bronconealgi y Neumon
CNP 2467

c.3.1 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.

c.3.2 Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.

c.3.3 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 de los pabellones, previo al inicio del servicio y semestralmente. La validez de dichos carnets sanitarios serán verificados, por lo cual, 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. Copia de dichos carnets serán remitidos por el Contratista a la Administración del penal para archivarse en el expediente correspondiente.

c.3.4 Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.

c.3.5 Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.

c.3.6 Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.

c.3.7 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.

c.3.8 Dirigir, controlar, supervisar y coordinar en forma diaria, las actividades del servicio de alimentación, correspondientes a la preparación de los alimentos del desayuno, almuerzo y cena, para lo cual el representante del Contratista en coordinación con el Administrador, deberá velar la correcta distribución del mismo.


c.3.9 Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno diario para la preparación de 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.

c.3.10 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).

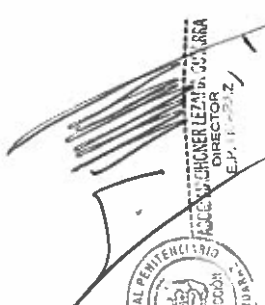
c.3.11 Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al Contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el Contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará 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.

c.3.12 Permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud INPE (24 x 48 Horas).


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


Lic. Adm. Mo. S. Quispe Quispe
ADMINISTRADOR
C.P. HUARA 2




Lic. D. J. Quispe Quispe
DIRECTOR
C.P. HUARA 2




Lic. D. J. Quispe Quispe
DIRECTOR
C.P. HUARA 2

CNP 218/

área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y 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.

Asimismo, el Representante-almacenero, además de cumplir con las normas de seguridad del penal, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos y otros temas sanitarios relacionados al servicio de alimentación.

- c.4 **AYUDANTES DE COCINA:** El Contratista contará con 10 Ayudantes de Cocina (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación de la población penal que se ejecuta en el ambiente de cocina de la POPE y para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas; quienes realizarán las siguientes actividades ⁽⁴⁾:

- 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/o 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), 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).

Los Ayudantes de Cocina (para el caso de 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 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.

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

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

- c.5 **PERSONAL DE LIMPIEZA:** Asimismo, el Contratistas contará con 01 personal de limpieza (quien podrá ser externo, con experiencia mínima de un (01) año) para el servicio de alimentación de la población penal y del comedor de personal INPE 24x48, realizará las siguientes actividades:

- 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.

⁽⁴⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

- 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 de Limpieza (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 Estable

cimiento 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 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.

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

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

La empresa Contratista para la elaboración de los alimentos de la población penal podrá contar opcionalmente 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. Huaraz; este personal debe ser remunerado con un **suelo 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:

- 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 ⁽⁵⁾.
- 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 ⁽⁶⁾.

En ese sentido, la Administración del penal remitirá copia del Acta de Consejo Técnico Penitenciario al área de Trabajo del E.P. Huaraz para que se haga efectivo lo establecido en el punto ii) del párrafo precedente.

Asimismo, el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal, formulará y suscribirá oportunamente (antes del inicio de la ejecución contractual y durante su ejecución

⁽⁵⁾ Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

⁽⁶⁾ Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

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 efectuado, 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 (7).

Si el Contratista en su oferta señale que empleará la mano de obra de los internos del Establecimiento Penitenciario, entonces, 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, el cual será evaluado y aprobado 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, la relación de internos que laborarán en las cocinas del penal, señalando además los respectivos descansos semanales de cada uno de ellos. Dicha relación, presentada previa al inicio de cada mes, será remitida por el Administrador al Área de Trabajo del Penal, para su control correspondiente.

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

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 vigentes, debiendo otorgarles el descanso semanal correspondiente (01 vez cada semana). Asimismo, en el día del descanso del Representante, deberá ser reemplazado por el Nutricionista asumiendo dicha función por ese día. El cocinero deberá también descansar un (01) día a la semana, siendo cubierto por un ayudante de cocina bajo la supervisión permanente del Nutricionista 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.

2.3 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.

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

2.4 CONDICIONES DEL CONSORCIO.

1) El número máximo de consorciados es de DOS (02) integrantes.

3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 80%.

Las Penalidades distintas al retraso o mora (Artículo 162º del Reglamento) en la ejecución de la prestación, serán establecidas acorde al Artículo 163º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, debiendo de suscribirse 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 - almacenero del Contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en acta, bastando para quedar válida el Acta la firma de 01 (Uno) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.

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

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, a partir del cuarto 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:

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 1.5.5 de los términos de referencia, 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 : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

- c) En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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.

- 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, 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.

- 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, 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.

- 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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

Lic. Adm. Pto. S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
C.P. HUARAZ



ADOC. ALFONSO LEZANA GARCIA
DIRECTOR
C.P. HUARAZ



Lic. Bromatología y Higiene
CNP. 2167

- 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 siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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.

- 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, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano), 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.

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

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

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 no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos, niños 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

Dr. Aum. Pío S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
E. P. HUARAZ



Dr. Aum. Pío S. Quispe Cuadros
DIRECTOR
E. P. HUARAZ



Dr. Aum. Pío S. Quispe Cuadros
Lic. Bromatología
GNP 216

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.

- 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:

$$P = 0.05 \times VTD$$

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:

$$P = 0.1 \times VTD$$

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

$$P = 0.02 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- n) En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el equipo de control a la programación presentada, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:


$$P = 0.05 \times VTD$$

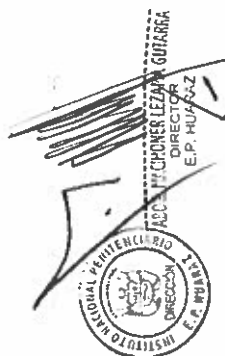
P: Penalidad

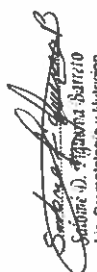
VTD: Valor total diario.

Nota: Esta fórmula se aplicará por cada menú no subsanado.

- 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 la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará a el Contratista una


Lic. Adm. Pío S. Quepe Cuatros
ADMINISTRADOR
C.E. HUARAZ


Lic. Michonher Leizaola Gutierrez
DIRECTOR
E.P. HUARAZ


Lic. Bionidia Barrio
CNP 2187

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.

- r) En el caso que el Contratista no cumpla con acreditar hasta antes de la fecha de inicio de la ejecución contractual, la cantidad y permanencia del personal propuesto (8), 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. 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:

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

Donde:

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

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.

- s) En el caso que el Contratista al inicio de 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 "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación", en cumplimiento al D.S. N° 007-98-SA ⁽⁹⁾ y a la R.M. N° 157-2021/MINSA (PGH), la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% 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, contados a partir del primer día de inicio de la ejecución del Contrato y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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 (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- t) En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA (10) 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 "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación" y PGH, respectivamente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% 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 seis meses de la última capacitación al respecto y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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 (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- u) En el caso que el Contratista en razón a lo establecido en la R.S. N° 0019-81-SA/DVM (11), no cumpla con brindar capacitación durante la ejecución del Contrato y con una duración de 10 a 12 horas a su personal de planta, en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total de del último pago por la ejecución del Contrato, 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 hora que el Contratista dejó de capacitar a su personal y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.02 \times \text{VTQ} \times \text{H}$$

Donde:

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

⁽¹⁰⁾ Recomendación N° 7(punto (i)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

⁽¹¹⁾ Recomendación N° 7(punto (iii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

P : Penalidad.

VTQ: Valor total de la Quincena.

H : Cantidad de Horas que dejó de Capacitar.

La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del último pago correspondiente a la ejecución contractual.

NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS, debidamente suscritos por el Director, Administrador y Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del contratista o si este último no estuviere o se negara a firmar, se hará constar en actas; en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la entidad, únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario, donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos sobre el incumplimiento 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 ⁽¹²⁾.
- 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.

2.6 OTRAS CONSIDERACIONES:

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.

⁽¹²⁾ Recomendación N° 13 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

ANEXO A

CARACTERISTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAZ

1. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia de interno (a) será no menor a 2,430 kilocalorías (13) y de la interna será no menor a 1,950 kilocalorías (1), para el personal del INPE masculino será no menor a 2,750 Kilocalorías para varones y de 2,300 para mujeres por día, respectivamente.

De niños de 06 meses a 03 años de edad será de 620 y 1,160 y/o 1300 Kilocalorías por día (1). Dependiendo la actividad que realiza, el estado nutricional en el que se encuentra y la zona donde habita.

3. De corresponder El Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica. (Estas personas necesitan 250 a 300 Kilocalorías más en proteínas para cubrir sus necesidades fisiológicas).

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

E.P HUARAZ – INTERNO (A):

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.
MUJER: DE 390 Kcal. A 585 Kcal.	DE 975 Kcal. A 1,170 Kcal.	DE 292.5 Kcal. A 585 Kcal.

E.P HUARAZ - NIÑOS:

DESAYUNO DEL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 7 AL 12%	ALMUERZO DE 36 AL 46%	MEDIA TARDE DEL 7 AL 12%	CENA EL 20%
DE 124 KCAL A 232 Kcal	DE 43.5 KCAL A 139.2 KCAL	DE 223 KCAL A 533.5 Kcal	DE 43.5 KCL A 139.2 Kcal	DE 124 KCAL A 232 KCAL

EP HUARAZ - PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 35%
VARON: DE 550 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 963 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 805 Kcal.

(13) Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarias 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.

E.P HUARAZ – INTERNO CON PCT:

DESAYUNO DEL 20 al 35%	ALMUERZO DEL 55 al 65%	CENA DEL 15 a 30%
VARON: DE 500 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,350 Kcal. A 1,485 Kcal.	DE 364,5 Kcal. A 729 Kcal.

5. 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 será de la siguiente manera:

E.P. HUARAZ - 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 CALÓRICO 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 60 g A 85 g.	DE 41 g. A 81 g.	DE 334.2 g. A 456 g.

E.P. HUARAZ - INTERNA:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 195 Kcal. A 292.5 Kcal.	DE 292.5 Kcal. A 585 Kcal.	DE 1072.5 Kcal. A 1462.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 48.75 g A 73.12 g.	DE 33 g. A 65 g.	DE 268.12 g. A 365.62 g.

E.P. HUARAZ - PERSONAL INPE MASCULINO:

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

E.P. HUARAZ - PERSONAL INPE FEMENINO:

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

E.P. HUARAZ – INTERNO CON PCT:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 15 al 20 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 20 % al 35 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 50% al 70% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 265 Kcal. A 484.5 Kcal.	DE 484.5 Kcal. A 829 Kcal.	DE 1280.5 Kcal. A 1522.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 70 g A 95 g.	DE 45 g. A 85 g.	DE 284.2 g. A 345.6 g.

Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A"; además se deberá respetar los patrones de uso y costumbres en el consumo de alimentos para el grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, 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 días calendarios. 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 ocho (08) 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 hubiere.

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAZ

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA, LINAZA + 03 PANES CON MARGARINA, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANOS, ACEITUNA, HUEVO QUESO FRESCO, ENBUTIDOS, MERMELADA.	SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCOS.	SEGUNDOS + INFUSIÓN o SOPAS o MAZAMORRAS + 02 PANES.

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche dos (02) vez por semana como mínimo
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.
- En el desayuno se brindará dos (02) veces por semana infusión (Café, Cocoa o Emoliente). 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 deberá brindar pescado como presado 01 vez por semana (160 grs) la misma deberá estar descrito en la programación de menú 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. Huaraz; 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, en un máximo de dos (02) veces por semana, esta preparación ira acompañado con un producto de origen animal descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos del E. P. Huaraz.
- Se podrá brindar SEGUNDO a base de producto de origen animal picado (POA) más tubérculo + Cereal + ensalada + infusión, dos (02) veces por semana.

- Se podrá brindar sopa 01 vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- En el almuerzo se brindará fruta tres veces por semana, con variedad, según producción estacional y de la zona, dependiendo del costo en el mercado. Además deberá, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de los alimentos del grupo beneficiario.
- Los guisos del almuerzo propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro N° 1 (Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Establecimiento Penitenciario de Huaraz.), debiendo considerar la mayor variedad posible de los productos de origen animal (carne de res, cerdo, pescado, pollo, vísceras de res y/o pollo) para cada semana.

CENA:

- En la cena considerar semanalmente dos (02) segundo + infusión, dos (02) mazamorra + 02 panes y tres (03) sopas + 02 panes.

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 DE HUARAZ DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑOS:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO
LECHE CON MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA + 02 PANES CON MARGARINA, HUEVO, QUESO, JAMONADA o HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE FRITO.	OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO	SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCOS
MEDIA TARDE		CENA
OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO		SEGUNDO y/o SOPAS + INFUSION

Característica de las Preparaciones Para Niños Según su Edad

GRUPO DE EDAD	CONSISTENCIA	CANTIDAD	ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL RICO EN HIERRO	FRECUENCIA
6 a 8 MESES	<u>COMIDAS ESPESAS</u> Papillas, purés, mazamoras Utilizar verduras de color verde oscuro, Amarillo, anaranjado	Empezar con 2 a 3 cucharadas por comida, incrementando gradualmente hasta llegar a 5 cucharadas o ½ plato tendido		3 comidas al día
9 A 11 MES	<u>COMIDAS ESPESAS</u> Los alimentos desmenuzados o picados	De 5 a 7 cucharadas o medio plato tendido mediano	2 cucharadas de alimento de origen animal ricos en hierro como parte de la preparación total	3 comidas al día más 1 refrigerio

12 MESES A MAS	Preparaciones solidas variadas, utilizando alimentos de la olla familiar	De 7 a 10 cucharadas o 1 plato tendido mediano	3 comidas más 2 refrigerios
----------------	--	--	-----------------------------

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA + 03 PANES + MARGARINA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE FRITO.</p> <p>OPCION 02: SEGUNDO o SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN.</p>	<p>SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE FRUTA</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSIÓN.</p> <p>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 fluida o mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Huaraz.
- En los desayunos. 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 una (01) vez al mes como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P.

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.
- 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 con producto de origen animal picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú con producto de origen animal **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 DE HUARAZ DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

Lic. Adm. Pro. S. Quepe Cuadros
ADMINISTRADOR



ALCE. CHONREZAR, GUTARRA
DIRECTOR



Salomé B. Guerrero Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP 2167

CUADRO N° 01

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAZ DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 gr. 3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 gr2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES
	FLUIDA DE VACA	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA (SOLA) y/o MEZCLA LACTEA		125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	CAFÉ, COCOA O EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	10gr
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES, CERDO, PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA) POLLO Y GALLINA CON HUESO PARA PICADOS	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	160 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 gr.

Salomé S. Quispe
Salomé S. Quispe Barrio
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP 2187




ACORDADO POR LEONARDO GUTARRA
DIRECTOR
E.P. HUARAZ



Lic. Adm. Pro S. Quispe
Lic. Adm. Pro S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
E.P. HUARAZ

	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (GUARNICION O ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FRUTAS	3 VECES POR SEMANA	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	2 VECES POR SEMANA	120 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (GUARNICION Y/O ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr.
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL MENÚ Y VCT

Nota: La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de kilocalorías establecidos para cada comensal, respectivamente (Ref. Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva-CENAN). Para internas, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos, proteínas.


Salomé Figueroa Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2187



ADOLFO MACONER LEZAMA GUERRA
DIRECTOR
E. HUARAL



Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
E. HUARAL

CUADRO N° 02

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS NIÑOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAZ DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 G. CADA UNIDAD)	2 UNIDADES PAN DIARIO	60 GR.
	LECHE EVAPORADA	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o HABAS o QUIWICHA o MACA	DIARIO	25 cc
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
MEDIA MAÑANA Y/O TARDE	YOGURT DE LECHE	3 VECES POR SEMANA	240 cc
	LECHE EVAPORADA	4 VECES POR SEMANA	125 cc
	FRUTAS VARIADAS	DIARIO	150 gr.
	PAN	3 VECES PO SEMANA	30 gr.
	GALLETA	4 VECES POR SEMANA	25 gr.
	ARROZ SUPERIOR	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	AVENA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	QUINUA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	CHUÑO	1 VEZ POR SEMANA	15 gr.
	MAICENA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	HUEVO	DIARIO	55 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	170 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	160 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	120 gr
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	60 gr

Salome D. Figueroa Barreto
 Salome D. Figueroa Barreto
 Lic. Bromatología y Alimentos
 CNP. 2167



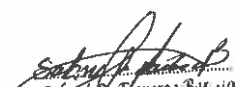
ADCC: FACHONER LEZATA GUTARRA
 DIRECTOR
 E.F. HUARAZ



Lic. Adm. Pio S. Quispe Cuadros
 Lic. Adm. Pio S. Quispe Cuadros
 ADMINISTRADOR
 E.F. HUARAZ

	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	80 gr
	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS PARA ENSALADA	DIARIO	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	2 VECES POR SEMANA	120 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	6 VECES POR SEMANA	60 gr
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.

- Nota:- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de kilocalorías establecidos para cada comensal, respectivamente (Ref. Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva-CENAN)..
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes y poder elevar su sistema inmunológico.


Salomé B. Figueroa Barrio
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP 2187



ABC: MACHONER LEZANA GUTARRA
DIRECTOR
E.P. HUARAZ




Lic. Adm. Pio S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
E.P. HUARAZ

CUADRO N° 03

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAZ DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 gr. (3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES)
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 gr. (2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES)
	FLUIDA DE VACA	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA (SOLA) y/o MEZCLA LACTEA		125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA	2 VECES POR SEMANA	25 cc
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VECES POR SEMANA	25 gr.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA :		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ SUPERIOR	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	2 VECES POR SEMANA	170 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO) (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.

Salomé B. Figueroa Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2107



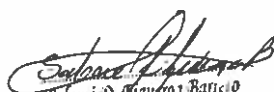
ABCS M. CHICNER LEZAMA GUERRA
DIRECTOR
E.P. HUARAZ



Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
E.P. HUARAZ

	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	160 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS) CON PICADO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	3 VECES POR SEMANA	120 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

- Nota:- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de kilocalorías establecidos para cada comensal, respectivamente.
- Para internas y persona INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.


Salomé D. Figueroa Barrio
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP 2187



ABOG. F. CHONER LEZAMA GUERRA
DIRECTOR
P. HUARAZ



Lic. Adm. Pío S. Quispe Cárdenas
ADMINISTRADOR
P. HUARAZ

CUADRO 04

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO DE PCT:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO
LECHE CON MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA, PANES CON MARGARINA, HUEVO, QUESO, JAMONADA o HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE FRITO, VICERAS.	OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO	SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCOS
MEDIA TARDE		CENA
OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 AVENA + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS		SEGUNDO + INFUSION

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche dos (03) vez por semana como mínimo
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.
- En el desayuno se brindará dos (02) veces por semana infusión (Café, Cocoa o Emoliente). 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. Considerar las vísceras como entremes

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. Se deberá brindar pescado como presado 01 vez por semana, la misma que deberá estar descrito en la programación de menú 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. Huaraz; 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, en un máximo de dos (03) veces por semana, esta preparación ira acompañado con un producto de origen animal descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del E. P. Huaraz.
- Se podrá brindar SEGUNDO a base de producto de origen animal picado (POA) más tubérculo + Cereal + ensalada + infusión, una (01) a dos (02) veces por semana.
- Se podrá brindar sopa 01 vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- En el almuerzo se brindará fruta de (02) semana, con variedad y según producción estacional.
- Los guisos del almuerzo propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro N° 1 (Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Establecimiento Penitenciario de Huaraz de la Oficina Regional Lima), debiendo considerar la mayor variedad posible de los productos de origen animal (carne de res, cerdo, pescado, pollo, vísceras de res y/o pollo) para cada semana.

CENA:

En la cena considerar semanalmente dos (02) segundo + infusión, dos (02) mazamorra + 02 panes y tres (03) sopas + 02 panes.

**DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS CON PCT DE
LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAZ DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 gr. 3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 gr. 2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES
	FLUIDA DE VACA	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA (SOLA) y/o MEZCLA LACTEA	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	CAFÉ, COCOA o EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	10gr
	VISERAS	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES, CERDO, PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA) POLLO Y GALLINA CON HUESO PARA PICADOS	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	160 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	80 gr.
	FRUTAS	2 VECES POR SEMANA	120 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	2 VECES POR SEMANA	120 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.

Salomé D. Figueroa Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2167




ADG. PACHONER LEZAMA GUTARRA
DIRECTOR
E.P. HUARAZ



Lic. Adm. Pio S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR

	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL MENÚ Y VCT

- **Nota:-** La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de kilocalorias establecidos para cada comensal, respectivamente (Ref. Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva-CENAN).
- Para internas, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.


 Salomé D. Figueroa Barreto
 Lic. Bromatología y Nutrición
 CNP. 2167



ACC. TO. CHACNER LEZANZA GUTARRA
 DIRECTOR
 E.P. HUARAZ



Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
 ADMINISTRADOR
 E.P. HUARAZ

FORMATO N° A

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

MENU N°

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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 Menú es Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario

FORMATO N° B

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

MENU N°

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
- Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.

FORMATO N° C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE

MENU N°

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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 para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.

FORMATO N° D

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS-PCT DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE

MENU N°

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
- Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.

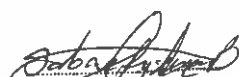
NOTA

Se ha reconocido el papel inmuno-estimulante de varios micronutrientes que, aunque pueden ser obtenidos a partir de una dieta balanceada, es posible que tengamos dificultades para cubrir sus requerimientos en medio de un estado de cuarentena generalizado, situación que de una manera u otra afecta la disponibilidad normal de alimentos.

En cuanto a la inocuidad de los alimentos la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha emitido recomendaciones de precaución, incluidos consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como lavarse las manos, cocinar la carne a fondo y evitar posible contaminación cruzada entre alimentos cocidos y no cocidos.

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio básico y fundamental, así como, trasladar tranquilidad a la sociedad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos.

Garantizar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos, esencial para proporcionar a la población un servicio básico y fundamental, así como la resiliencia necesaria para el retorno a la normalidad lo antes posible y evitar un grave impacto económico.


Sabina D. Figueroa Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2127



ADG. MACHONER LEZAMA GUTARRA
DIRECTOR
E.P. HUARAZ



Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
E.P. HUARAZ

