

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:

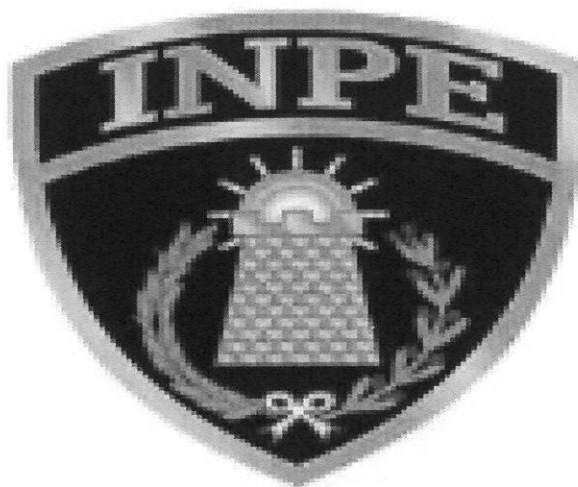
Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

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 sombread.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

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



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

**CONCURSO PÚBLICO N°
04-2024-INPE/ORL**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS
PENITENCIARIOS DE HUARAL Y HUACHO DE LA OFICINA
REGIONAL LIMA – INPE”**

REF. PAC N° 15

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANDRO CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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:


NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL


LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Aprobado por:



NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL



LUIS NICENOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL



ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no 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

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:

plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er. Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).
2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.
3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.
4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/URL

INPE/URL

LUIS RICARDO CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/URL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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:


NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL


LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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:



NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL
INPE/ORL



LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL



ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

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

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAL Y HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA - INPE"

ITEM	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DIAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
I	E.P. HUARAL	INTERNO	Raciones	2,947	365	1,075,655
		PERSONAL DEL INPE (24X48 HORAS)	Raciones	162	365	59,130
		CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO				1,134,785
	E.P. HUACHO	INTERNOS	Raciones	2500	365	912,500
		INTERNOS DEL PCT	Raciones	70	365	25,550
		NIÑOS	Raciones	10	365	3,650
		PERSONAL DEL INPE (24X48 HORAS)	Raciones	65	365	23,725
	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					965,425

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 S/N -2024-INPE/ORL de fecha 30 de abril del 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.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL
INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO 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 - Ley de 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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR GARCIA LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

- 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 Financiamiento de Servicio de alimentación colectivos.
 - CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Prácticas 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/OGA.

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR GARCIA LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en

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.gobierno.digital.gob.pe/interoperabilidad/>

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.F. N° 04-2024-

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 acápite "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 persona jurídica.

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:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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, debe presentar la documentación requerida en la Av. Abancay Cdra. 5 S/N Edificio Anselmo Barreto 4to. Piso, en secretaría 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 (24x48 horas) y salud (que labora 24 horas interrumpidas) del INPE del Establecimiento Penitenciario, lo 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 aprobado 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.
- Programa 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, sito en avenida Abancay cuadra 5 s/n, edificio Anselmo Barreto León 4to. piso-Lima.

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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. HUARAL



"Acto de la unidad, la paz y el desarrollo"

TERMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 POR 48 HORAS Y PARA LA POBLACIÓN PENAL DEL EP. HUARAL-2024.

1) CONSIDERACIONES GENERALES:

1.1. ÁREA USUARIA.

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

1.2. FINALIDAD PÚBLICA.

Brindar una alimentación saludable al personal del INPE que labora 24x48 horas y a la población penal del Establecimiento Penitenciario de Huaral.

1.3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

Contratar el servicio de alimentación para los internos y personal del INPE que laboran 24X48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Huaral de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

1.4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
HUARAL	Comunidad de Acafama - Huaral

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
HUARAL	INTERNOS	Raciones	2,947	365	1,075,655
	PERSONAL DEL INPE (24X48 HORAS)	Raciones	162	365	59,130
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					1,134,785

1.6. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los Internos y Personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Huaral de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

1.6.1. Internos y personal del 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 regulan (*).

(*) 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° 043-2018-INPE/A (Referencia Oficio N°0057-2018-SG-MINSA).

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL



"Ante de la justicia, la paz y el desarrollo"

1.6.2. Los internos del Programa de Control de Tuberculosis (PCT), beneficiados con el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos, que respondan a indicadores sustentados en criterios normativos que los regulan (7).

1.6.3. Los internos del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos e internos con otras enfermedades, que no cuenten con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, beneficiados con lo indicado según la prescripción médica (7).

1.6.4. Los Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano que cumplan con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-88-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de 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.

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

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

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

1.7. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

1.7.1 La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Huaral, de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecidos en las bases integradas, oferta del Contratista y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos del penal (ECA) integrado por: el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad. Asimismo, 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. Asimismo, la responsable del área de salud(8) deberá informar semanalmente el resultado de la verificación y seguimiento del cumplimiento de las condiciones generales de la alimentación colectiva, buenas prácticas de

(7) Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/OD, y se lo que respecta de la referencia anterior (7).
(8) Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/OD.
(9) Recomendación N° 09 del INFORME N° 006-2023-3-302-AC

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL



"Actos de la caridad, la paz y el desarrollo"

manipulación de alimentos, desarrollo del programa de higiene y saneamiento y cumplimiento de la certificación sanitaria en el área de cocina.

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

El Equipo de Control de Alimentos (ECA), en cumplimiento de sus responsabilidades suscribirán las Actas de Supervisión respectivas, en donde revelen todas las situaciones contrarias a la correcta ejecución del servicio de alimentación, verificando la veracidad de toda la documentación proporcionada por el Contratista del servicio, incluido los carnets sanitarios respectivos, disponiéndose las medidas correctivas y la aplicación de las penalidades correspondientes (*).

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

- Aprobará los menús para quince (15) días propuestos por el Contratista, previa aprobación mediante informe del Nutricionista del E.P. Hualar.
- 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.
- La nutricionista del establecimiento penitenciario, deberá realizar la supervisión y verificación de los formatos de documentación(*) presentados por la empresa contratista durante la ejecución del servicio, así como el control aleatorio y periódico de las raciones alimenticias a ser distribuidas durante el día. Asimismo, deberá velar por el cumplimiento de lo dispuesto en la Directiva Nº010-2008-INPE, aprobada por R. I. N. P Nº518-2008-INPE.

1.7.3 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 y N° 03) de Descripción, Frecuencia y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse, descritos en el Anexo A7.
- 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.
- Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y donde se elaboran y cocinan los mismos, se encuentren limpios e higiénicos.
- Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- 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.

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

(*) Recomendación N° 08 del INFORME N°15727-2023-CG/RLP-AC.

(*) R.P. INPE Nº518-2008-INPEP, QUE APRUEBA LA "GUÍA DE PROCEDIMIENTOS Y DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL INPE"

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


LUIS RICANOR CARPIOLLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUANCAYO


"Acto de la unidad, la paz y el desarrollo"


Dora Zambra Alvarado
L.C. Brindley y Nutrición
C.N.P. 1811


Dora Zambra Alvarado
L.C. Brindley y Nutrición
C.N.P. 1811

- Que los manipuladores de alimentos tales como: cocineros o chefs, personal auxiliar, ayudantes de cocina, nutricionistas, Representante-almacenero del Contratista y personal de Limpieza, cuenten con **carne** sanitario vigente, asimismo según la actividad que realicen deberán utilizar la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- Que el Representante-almacenero del Contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carne sanitario vigente.
- Que el Contratista actualice periódicamente los **carne**s de sanidad y remita las constancias o certificados de capacitación efectuadas a su personal propuesto y que formen parte de los expedientes de los Nutricionistas, cocinero o chef, del Representante-Almacenero, personal auxiliar, ayudantes de cocina y personal de limpieza; el Administrador deberá archivarlos en el expediente respectivo.
- 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.
- 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.
- Que el contratista se abastezca de insumos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso al Establecimiento Penitenciario de tales alimentos será restablecido mediante Acta del Consejo Técnico Penitenciario.
- Que el contratista cada vez ingresen los productos(*) al establecimiento penitenciario (productos céntricos y productos alimenticios) deberá entregar para su verificación los certificados de calidad y/o sanidad y guías de remisión según su caso, demostrando su procedencia por canales autorizados por SENASA y SANIPES y/o cumpliendo con la "Norma sanitaria para actividades pesqueras y acuícolas."

1.7.4 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.


Dora Zambra Alvarado
L.C. Brindley y Nutrición
C.N.P. 1811

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

INTERNOS	PERSONAL INPE
DESAYUNO: 07: 00 a 07: 30 horas.	DESAYUNO: 08: 00 a 09: 30 horas.
ALMUERZO: 12: 00 a 13: 00 horas.	ALMUERZO: 13: 00 a 14: 00 horas.
CENA : 16: 00 a 17: 00 horas.	CENA : 16: 45 a 17: 30 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 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 anticipadamente

(*) Recomendación del Informe N° 045-2023-2-362-AC

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



"Junto a la unidad, la paz y el desarrollo"

Rony Zambrano Alvarado
Lc. Sociología y Psicología
C.M. 1911

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.

3.7.6 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.

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

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

CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

Mayra Cecilia Espinoza
E.P. Huaral

1.8.1. 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 reavistarán responsabilidades sobre el personal de la Entidad que conforman el Equipo de Control de Alimentos (ECA) del E.P. Huaral.

1.8.2. 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".

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

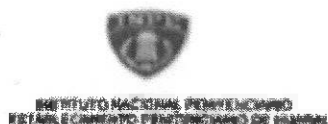
Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERICKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

José Zambardo Alvarado
Lic. en Gerencia y Recursos Humanos
C.A.P. 10111

1.8.4. 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.

1.8.5. Por medidas de seguridad, las raciones alimenticias para la población penitenciaria (internos) serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Huaral de la ORL-INPE; dichas raciones alimenticias, para los comensales internos, serán preparadas en el área de cocina al igual que, las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas del E.P. Huaral

Las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas de seguridad interna y al personal de Salud del INPE que labora 24 horas ininterrumpidas), serán distribuidas en el comedor de interna. Del mismo modo, las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas de seguridad externa, serán distribuidas en el comedor ubicado en la parte externa del E.P. Huaral, para tal fin el personal del contratista deberá dar la atención del servicio de alimentación al servidor penitenciario.

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 de seguridad interna y externa; así como deberá mantener en permanente limpieza de pisos, paredes, servicios que contengan el comedor respectivo.

En lo que respecta al personal de seguridad del INPE 24x48 horas, que prestan servicios de custodia a los internos hospitalizados, 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 externa para ser llevados al hospital respectivo.

1.8.6. El Contratista deberá estar provisto de los equipos eléctricos, enseres, menajes, utensilios, ollas y otros necesarios que serán empleados durante la ejecución 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.

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

1.8.8. 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 dista de su inicio.

1.8.9. 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/ 0.012 Soles.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

"Acto de la unidad, la paz y el desarrollo"

[Firma]
Rogay Zambrano Alvarado
Lic. Biología y Nutrición
C.N.P. 1811

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

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

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

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

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

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

1.8.14 El Contratista, deberá cumplir con las siguientes condiciones sanitarias:

- El personal que labora en la preparación de alimentos, Representante, Nutricionista, Chef y/o cocinero, personal auxiliar, ayudantes de cocina y personal de limpieza, deberá utilizar aparte de su uniforme, una mascarilla especial que evite el paso del virus (desechable y/o reutilizable), guantes desechables y otros que se considere como protección.
- En el comedor de interna como de externa deberá implementar dispensador de papel toalla, papel toalla, dispensador de jabón líquido, tacho con tapa para desecher el papel toalla con bolsa que no tenga que manipularse con las manos. Asimismo, los servicios higiénicos tanto de servidores como de los internos ayudantes, deberán tener los mismos utensilios antes señalado.
- Los servicios higiénicos de los internos deberán estar operativos, limpios e higiénicos en todo momento, acondicionados con un litro de lavado de manos (lavatorios con dispensador de jabón líquido, no perfumado, papel toalla, tacho con pedal u oscilante, con tapa, y bolsa roja).
- Colocar avisos promoviendo el adecuado lavado de manos y el mantenimiento y limpieza permanente de los ambientes de cocina.

1.8.15 El Contratista deberá facilitar el traslado adecuado de los alimentos, respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos. El abastecimiento de los insumos

Aprobado por:

[Firma]
NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

[Firma]
LUIS NIGANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

[Firma]
ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

* * * * *

Paula
Rory Zambano Africano
Lc. Biología / Naturaleza
C.N.P. 38628

Para la cena: en el caso de la población penal, los insumos alimenticios que necesitan cocción pueden ingresar a la cocina desde las 14:00 horas (salvo que su cocción haya iniciado con antelación) hasta las 18:30 horas del mismo día, teniéndose en cuenta que la distribución de la cena debe realizarse desde las 17:00 horas.


 NATIONAL INTELLIGENCE AGENCY
 Rmop. General Estelmo Gomez
 DIRECTOR
 E.P. NUALAL

1.8.18. El Contralista 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 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.

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUAYLA

"Adelante de la unidad, la paz y el desarrollo"


Tony Zambrano Alvarado
Lic. Biología y Nutrición
C.N.P. 1811


El Expediente del nutricionista, Representante-almacenero, chef o cocinero, personal auxiliar, 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). En la ejecución contractual deberán actualizarse el carnet sanitario y la Constancia de Habilidad profesional, según corresponda. Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales, podrán presentar el CERTUJOVEN (Decreto Legislativo N° 1378) o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N° 1378), según corresponden.

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.

1.8.19. El Representante-almacenero del Contratista, implementará el sistema de almacén mediante un Kardex para el control del almacenamiento de los productos crudos (secos, verduras, congelados) que ingresan para la preparación de las raciones alimenticias, el cual deberá estar siempre actualizada y de acuerdo a los formatos de dosificación y composición y valor calórico de los menús diarios de las raciones alimenticias.

Por otro lado, comunicará anticipadamente y de manera preventiva al Administrador del penal, respecto de cualquier hecho o situación que afecte o pueda alterar el normal funcionamiento del servicio de alimentación, para que se tomen las medidas pertinentes de prevención y corrección.

1.8.20. 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.


Para el reemplazo del personal clave ^(*) (representante, nutricionista, cocinero o chef, y personal auxiliar), deberán ser remitido los expedientes de los reemplazantes a la Sub Dirección de Administración de la O.R. Lima, para ser evaluado respectivamente, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Dirección del Establecimiento Penitenciario. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista y a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, 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.

1.8.21. El personal del contratista estará sujeto al ingreso al Establecimiento Penitenciario, mediante el Sistema de Control Biométrico de Visita de puerta principal⁽¹⁾, además de un cuaderno que registre manualmente este ingreso, aperturado por el Administrador y remitido al Jefe de División de Seguridad para que disponga al personal de seguridad interna (jefe de puerta), registre el ingreso y salida del personal propuesto (externo) conforme del equipo de cocina del Contratista; para el control quincenal el Jefe de División de Seguridad, evacuará un reporte biométrico del ingreso y salida del personal de la empresa proveedora, que será elevado al administrador para

^(*) Recomendación N° 10 del INFORME N° 15727-2023-INPE/CGA/RLP-AC.

⁽¹⁾ Recomendación N° 05 del M.M. MPO000203-2023-INPE/ORL-QUOM

Aprobado por:


NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

"Acto de la unidad, la paz y el desarrollo"

el control; asimismo, el cuaderno será brindado al Administrador cada vez que lo solicite, con la finalidad de efectuar el control y supervisión del personal de la empresa proveedora de alimentos, en la preparación y distribución diaria de las raciones (menús) respectivamente, incluido los sábados, domingos y feriados, durante el periodo de vigencia del Contrato; el incumplimiento ocasionará la aplicación de la penalidad respectiva ⁽¹²⁾; asimismo, los alcaldes de grupo respectivos deberán hacer constar la asistencia en los partes diarios.

1.8.22. 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. Huaral 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).

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

- La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de canales 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 Huaral, 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 registrarán según lo establecido el D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

⁽¹²⁾ Recomendación N° 11 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LIMA

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

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.

1.8.24. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El Contratista, tienen la obligación de contar con personal (Representante-almacenero, chef o cocinero, personal auxiliar externo, ayudantes de cocina y personal de limpieza externo o internos) 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 de la nutricionista del Establecimiento Penitenciario, asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.

Asimismo, el Contratista deberá brindar a su personal externo e interno, 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⁽¹²⁾.

Según el Artículo 85° del D.S. N° 007-96-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.

1.8.25. 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 cinco (05) días hábiles de anticipación a cada periodo de 15 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 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

⁽¹²⁾ Recomendación N° 7 (punto III) del INFORME N° 007-2014-INPE/OS

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR GARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUANCA

"Junto a la unidad, la paz y el desarrollo"

Rony Zambrano Alvarado
Lc. Bromatólogo y Nutricionista
C.N.R. 1911

Dr. [Firma]
Director General de Alimentos y Nutrición
INPE

Dr. [Firma]
Director General de Alimentos y Nutrición
INPE

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 y N°03 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 cada quincena, 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.

1.8.26. 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 contare 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.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

"Adelante de la unidad, de paz y el desarrollo"


Lc. Benavente, Ricardo
C.R. 1811

- 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 diarias respectivos.
- Otras actas como (¹⁴): Acta de conformidad (cuadro N°04), cuadro consolidado de raciones alimenticias consumidas por la población penal y personal INPE (cuadro N°05), Cuadro de asistencia del personal de la empresa proveedora de alimentos (cuadro N°06).
- Planilla de control laboral (emitida por el Área de Trabajo del penal) adjuntando los vouchers de pago de una entidad bancaria (remitido por parte de la empresa concesionaria al Área de Trabajo del penal), cada segunda quincena.

1.8.27. 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) del INPE en las siguientes fechas del año (los costos serán asumidos por el Contratista):

Para internos: los cuales no serán menores a 300 Kícalorías 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 Kícalorías 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	: 24 de Diciembre.
Año nuevo	: 31 Diciembre.

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del E.P. Huaral 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

(*) Recomendación NP 04 del INFORME N° 15727-2023-ICG/GRUP-AZ.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIGILANCIA

"Junto a la justicia, la paz y el desarrollo"

Lc. Benavente y Nutición
C.N.P. 1811

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

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.

a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

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

b) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

b.1). EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.

b.1.1). VEHÍCULO:

El Contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos durante la ejecución contractual, dichas unidades móviles deberán cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, por lo que el Contratista deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, Título V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles. Tales camiones que se presenten en la oferta deberán contar (cuyas copias el postor deberá adjuntar en la oferta) con la Tarjeta de Identificación Vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos Datos de los vehículos respectivos deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil respectivamente), asimismo, deberán acreditar Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no debe presentar declaración jurada). Dichos vehículos serán verificados por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas, junto al Especialista del Área de Mantenimiento de la ORL.

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 resalten los choferes en la prestación del servicio.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LIMA

"Adelante de la sociedad, la paz y el desarrollo"


Ing. Lamberto Alvarado
Lic. Biología y Mención
C.A.P. 1811


Para ello, como postor en la etapa de calificación, deberá acreditar un 01 camión para viveres secos, 01 camión frigorífico para cárnicos, pescados, pollo; y 01 camión isotérmico para vegetales y viveres perecibles⁽¹⁵⁾. En casos que el Contratista, para el abastecimiento de productos cárnicos (aves, pescados, vacunos y otros) cuente con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte deben cumplir con la normatividad vigente, durante la ejecución contractual.

b.2). INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

b.2.1). ALMACENES DE ALIMENTOS.

Debido al gran volumen de alimentos con los que debe abastecerse el Contratista, deberá contar con almacenes, 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 una cámara frigorífica y un (01) Almacén para alimentos perecibles⁽¹⁶⁾ y no perecibles y un (01) Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas).

En el caso del almacén para viveres 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⁽¹⁷⁾ (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.**

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,

⁽¹⁵⁾ Recomendación N° 7 del INFORME N° 045-2023-2-362-AC.

⁽¹⁶⁾ Recomendación N° 03 del INFORME N° 045-2023-2-362-AC.

⁽¹⁷⁾ Recomendación N° 03 del INFORME N° 045-2023-2-362-AC.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR GARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES

"Adelanto de la justicia, la paz y el desarrollo"

Rony Zambrano Alvarado
Lic. Gerencia y Nutrición
C.M.P. 14011

- **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).

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.**

El postor deberá contar con **01 panadería**, de donde se abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario, la misma que deberá contar con la documentación respectiva, debiendo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento y (ii) copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA. Para tal fin la empresa deberá acreditar mediante copia de documentos que sustentan la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

En el caso que el establecimiento cuente con una panadería, a cargo del Área de Trabajo y con internos laborando, si el contratista lo cree conveniente podría abastecer diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario en común acuerdo con la empresa proveedora de alimentos, esta deberá contar con la misma documentación antes señalada.

c) DEL PERSONAL

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.

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none">• Titulado, colegiado y habilitado. (El título, puede tener también la denominación de Licenciado en Nutrición o Licenciado en Bromatología y nutrición o Licenciado en Nutrición y Dietética).• 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."

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUAYLA

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

[Firma]
Gery Zambrano Alvarado
Lic. Biología y Nutrición
C.N.P. 1111

[Firma]
Gery Zambrano Alvarado
Lic. Biología y Nutrición
C.N.P. 1111

[Firma]
Gery Zambrano Alvarado
Lic. Biología y Nutrición
C.N.P. 1111

	<p>El TÍTULO PROFESIONAL requerido será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <p>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. Nutricionista: deberá acreditar mediante la presentación de copia simple y legible del Título profesional Universitario, colegiatura y su habilitación vigente.</p>
Representante-almacenero	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de 01 AÑO en entidades públicas y privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación y SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, o establecimientos penitenciarios). Tal experiencia se acreditará mediante copia simple de contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente). 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. 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). 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	<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, 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.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

"Acto de la unidad, la paz y el desarrollo"


Nay Zambino Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1221


Nay Zambino Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1221


Nay Zambino Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1221

	<ul style="list-style-type: none">Experiencia mínima de 01 AÑO como cocinero 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.ACREDITAR UN (01) CERTIFICADO Y/O CONSTANCIA* EN "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS."Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).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.
Personal Auxiliar	<ul style="list-style-type: none">5to. Año de educación secundariaEl personal del contratista será solo personal externo. Debiendo ejecutar sus funciones en los comedores de interna y externa del E.P. Huaral.
Ayudantes de cocina y limpieza	<ul style="list-style-type: none">Para personal del contratista: 5to. Año de educación secundaria y certificación y/o Constancia de capacitación en cursos técnicos en cocina, manipulación de alimentos, higiene y seguridad integral; carnet sanitario vigente.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. HuaralContar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).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.

Nota importante:

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

"Acto de la unidad, la paz y el desarrollo"

Al inicio de la ejecución del Contrato, cuando el personal constituido por internos no cuente con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, estas deberán ser otorgadas dentro de los primeros 20 días de la ejecución del servicio.

Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario (*).

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP, Huaral
	Cantidad
Nutricionistas (PERSONAL CLAVE)	01
Cocinero o Chef	01
Representante-almacenero	01
Personal Auxiliar	01
Ayudantes de Cocina	15
Personal de limpieza	03

c.1) **NUTRICIONISTA (PERSONAL CLAVE):** El Contratista deberá contar, para el servicio de alimentación, con la asesoría técnica de 01 nutricionistas habilitados, con experiencia laboral mínima de un (01) año, en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a 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 menajes utilizados.
- Realizar las capacitaciones establecidas, al personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.

(*) Recomendación N° 7 (punto 67) del INFORME N° 007-2014-INPE/OL

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUANCAYO

"Acto de la unidad, la paz y el desarrollo"

[Firma]
Lc. Bonatón y Nutrición
C.N.P. 1811

- Formular el esquema de alimentación individual a prepararse para los comensales que tengan prescripción nutricional.
- Realizar las supervisiones, conjuntamente con el Equipo de Control de Alimentos del Penal y demás autoridades, cuando sean solicitados para tal actividad.
- Permanecer en el servicio de alimentación hasta la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

La Nutricionista (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**.

c.2). **COCINERO o Chef:** El Contratista deberá contar con 01 cocinero con experiencia mínima de un (01) año, como cocinero en servicios de alimentación, preparando raciones alimenticias (menús) diarias (desayuno, almuerzo y cena), además de estar capacitado en temas relacionados al servicio de alimentación. El cocinero cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio.

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades ⁽¹⁹⁾:

- 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**.

c.3). **REPRESENTANTE-ALMACENERO:** El Contratista contará con un (01) Representante-almacenero ⁽²⁰⁾, con experiencia mínima de un (01) año, en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares; quien como almacenero ⁽²¹⁾ realizará las siguientes actividades:

- Recepcionar y registrar mediante el Kardex respectivo los viveres secos y frescos verificando su conformidad en calidad, cantidad y especificaciones.

⁽¹⁹⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

⁽²⁰⁾ Recomendación N° 02 del Informe N° 037-2014-INPE/OS.

⁽²¹⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUAYAL

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"


Romy Zambrano Alvarado
Lic. En Gerencia y Negocios
C.N.P. 11111

- 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:

- a) 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.
- b) Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.
- c) Coordinar con la Administración 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 archivarlos en el expediente correspondiente.
- d) Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquido que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- g) 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.
- h) 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.
- i) 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.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUANCLO

"Acto de la unidad, la paz y el desarrollo"


Dr. Zoraida Alvarado
Lic. Gerencia y Nutrición
C.N.P. 1811

d) 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).

k) El Representante del contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando las acciones o novedades relacionadas a la marcha del mismo, registro de atenciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del penal quien está encargado de la supervisión y el control del servicio de alimentación.

l) 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.

m) 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 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.

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.3). **PERSONAL AUXILIAR:** El Contratista contará con un (01) personal auxiliar quien realizará las siguientes actividades:

- Realizar la distribución y el servido de las preparaciones culinarias en el comedor.
- Efectuar el aseo y limpieza de ambientes, equipos, vajillas y menajes del comedor de interna y externa.
- Limpieza de suelos, muebles y cristales. Generalmente esto se basa en barrer, fregar, quitar el polvo, entre otros.
- Vaciado de papeteras o eliminación de residuos.
- Reposición de materiales, como papel higiénico o servilletas.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.

Aprobado por:


NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL


LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUANAN

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"


Gony Zambrano Alfarado
Lc. Gerencia y Nutrición
C.N.P. 1811

- Mantenerse siempre en buenas condiciones higiénicas; aseado, limpio su uniforme, cuidadoso de su persona (corte de cabello y uñas).
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la atención y limpieza de los comedores.

El personal auxiliar, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los **Términos de Referencia**.

c.4) AYUDANTES DE COCINA: El Contratista contará con 15 Ayudantes de Cocina (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación quienes realizarán las siguientes actividades ⁽²²⁾:

- 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 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.
- Mantenerse siempre en buenas condiciones higiénicas; aseado, limpio su uniforme, cuidadoso de su persona (corte de cabello y uñas).
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.

El personal interno: deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huanan, debiendo contar con un número suficientes de personal para efectivizar los reemplazos (ayudantes de cocina y personal de limpieza) del personal que se encuentre de descanso semanal respectivo. Asimismo, no podrá reemplazar por ningún motivo al Cocinero o Chef designado por la empresa proveedora de alimentos.

Quando el Contratista no cuente con personal requerido en los **Términos de Referencia** respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

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

c.5) PERSONAL DE LIMPIEZA: Asimismo, el Contratistas contará con 03 personales de limpieza (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación, quienes efectuarán las siguientes funciones:

- 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.

⁽²²⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

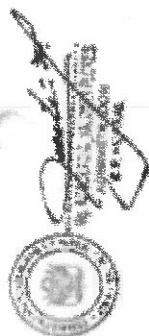
ERIK MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

"Acto de la actividad, la paz y el desarrollo"


Rony Zambardo Alvarado
Lc. Bromatología y Microbiología
C.N.P. 1811



- 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.

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.

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. Huaral; este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital vigente y tendrá todos los beneficios que la Ley le otorga, bajo responsabilidad del Contratista.

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

- i). Obligación del Contratista de hacer entrega mensual a la administración de la Oficina Regional Lima, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados ⁽²⁹⁾.
- 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 ⁽²⁹⁾.

En ese sentido, la Administración del penal remitirá copia del Acta de Consejo Técnico Penitenciario al área de Trabajo del E.P. Huaral 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 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

⁽²⁹⁾ Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.
⁽²⁹⁾ Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICHANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

"Adelante de la unidad, la paz y el desarrollo"

Romy Zambrano Alvarado
Lic. Gerencia y Nutrición
C.N.P. 1911

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 (25).

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. Asimismo, el Contratista remite 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 controles 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). Los descansos semanales de la nutricionistas deberá ser reemplazada por otra profesional nutricionista. Asimismo, en el día del descanso del Representante, deberá encontrarse presente la nutricionista, quien deberá asumir dicha función por ese día. El cocinero o Chef y el Auxiliar de cocina deberá también descansar un (01) día a la semana, siendo cubierto por una persona externa de igual o mayores requisitos exigidos, quien asumirá su función.

d) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado 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.

Acreditación:

(25) Recomendación N° 12 del Informe N° 007-2014-INPE/EE.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LIMA

"Adelante de la sociedad, la paz y el desarrollo"

Rudy Zamora Alvarado
Lic. Sociología y Psicología
C.N.P. 1811

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 pago²⁸, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo requerido (Según Bases Estandarizadas del OSCE).

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo requerido (Según Bases Estandarizadas del OSCE), referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante:

- o Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos

²⁸ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0002-2018-TCS-01 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 encuentre cancelado. Admitir esto equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

[...]
"Situación diferente se verifica ante el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado") expuesto en el cual al se contrasta con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debe darse reconocimiento la validez de la experiencia".

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS DICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE INMENA

"Junto a la unidad, la paz y el desarrollo"

Lc. Zoraida Alvarado
Lc. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1811

Lc. Zoraida Alvarado
Lc. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1811

Lc. Zoraida Alvarado
Lc. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1811

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.

- o 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".
- o 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.
- o 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.
- o 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.

e) 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%.

f) DE LAS OTRAS PENALIDADES.

Las Penalidades distintas al retaso o mora (Artículo 162° del Reglamento) en la ejecución de la prestación, serán establecidas acorde al Artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, debiendo de suscribirse el acta respectiva debidamente firmados por el Director 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 focalización 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).

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

<p style="text-align: center;">INPE INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LIMA "Año de la unidad, la paz y el desarrollo"</p>			
<p style="text-align: center;">OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD (artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado):</p>			
<p>01</p>	<p>Supuestos de Aplicación de Penalidad</p> <p>En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima del INPE le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El período de retraso se computará en días 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>	<p>Forma de Cálculo</p> <p style="text-align: center;">$\text{Penalidad diaria} = 0.01 \times VT$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VT: Valor total de la quincena, en nuevos soles.</p>	<p>Procedimiento (*)</p> <p>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.</p>
<p>02</p>	<p>Supuestos de Aplicación de Penalidad</p> <p>En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en los Términos de Referencia, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 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>	<p>Forma de Cálculo</p> <p style="text-align: center;">$P = 0.1 \times VTD \times H$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario. H : Horas de retraso</p>	<p>Procedimiento (*)</p> <p>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HAJARAL

"Acto de la entidad, la paz y el desarrollo"

[Handwritten signature]
C.M.P. 1011
0007 Zambra, Ricardo
U.C. Contratación
03

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

[Handwritten signature]
INPE NACIONAL PENITENCIARIO
Mag. Gerson Escobar Caceres
04

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
04	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 del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.2 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el 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.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
----	--------------------------------------	------------------	-------------------

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

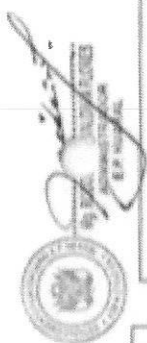
ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUANCA

"Fidelidad a la institución, la paz y el desarrollo"

[Firma]
C.R.P. 1811
05



[Firma]
E.P. nacional
Mag. Germán Escobar Contreras



<p>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 del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>$P = 0.05 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
06	<p>Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 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>	<p>$P = 0.1 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
----	--------------------------------------	------------------	-------------------

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

 Roy Zenteno Alvarado Lic. Penitenciario y Policial C.A.P. 1811	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, así como el área de cocina y el área donde almacena alimentos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
--------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
9	Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera: En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZO
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUMAN

"Acto de la unidad, la paz y el desarrollo"

[Firma]
Lic. Zambrano Alvarado
Lic. Bonatelli y Nativón
CIE

[Firma]
Lic. Bonatelli y Nativón
CIE

[Firma]
Lic. Bonatelli y Nativón
CIE

internos y personal INPE conforme se detalla en el formato de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa; para la aplicación de la penalidad se deberá tomar en cuenta el horario establecido en los **Términos de Referencia**. La no subsanación determinará incumplimiento del Contrato, independientemente de la subsanación se le aplicará la penalidad. La Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARRIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE NORMAL

"Juntos por la unidad, la paz y el desarrollo"

[Firma]
Luz Zambora Alvarado
C.N.P. 1811

[Firma]
Luz Zambora Alvarado
C.N.P. 1811

[Firma]
Luz Zambora Alvarado
C.N.P. 1811

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
11	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 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>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
12	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 (27), la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
	TARDANZA:	Del 2% del monto total diario a pagar por el	

(*) Recomendación N° 9 del INFORME N° 007-2014-INPE/RS.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

"Año de la entidad, la paz y el desarrollo"

<p>2-A</p> <p>En el caso que el personal externo del Contratista, Ingrese con retraso al EP Huaral; después del horario establecido, la oficina Regional Lima del INPE, aplicará al contratista una penalidad por tardanza, de la siguiente manera:</p>	<p>Servicio de alimentación, dicho monto será Dividido por 480 (80 minutos x 6 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; mas de uno del Personal externo del contratista han Ingresado con tardanza, se aplicará la Penalidad únicamente al que llego con mayor Numero de minutos de tardanza.</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
13	<p>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 (*), 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>	<p>$P = 0.02 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
14	<p>En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el</p>	<p>$P = 0.05 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>Dicha fórmula se aplicará por cada monto no subsanado.</p>

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Paul A.
González Álvarez
Le-Bonoboga y Asociados

C.A. 1811	Equipo de Control de Alimentos a la programación presentada, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		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.
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Paul A.
González Álvarez
Le-Bonoboga y Asociados

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
15	En el caso que el Contratista no cuente con el Camé Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el Contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista, con la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

Paul A.
González Álvarez
Le-Bonoboga y Asociados

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
16	En los casos que el Contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de canales o centros de beneficios autorizados por	$P = 0.2 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARRIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

1. *Journal of the American Medical Association*, 2000; 283: 2689-2693.

en el presente caso,
o en su defecto de
los pagos pendientes
de cancelar.

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.

(7) Recomendación N° 7 punto III del INFORME N° 027-2014-INPEO/

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro G.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LIMA

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

[Handwritten signatures and stamps on the left margin]

	<p>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>		
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
18	<p>En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA (*) 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>	<p>$P = 0.02 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
----	--------------------------------------	------------------	-------------------

(*) Recomendación N° 7 (punto 3) del INFORME N° 007-2014-INPE/05



Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

© 2000 Blackwell Science Ltd *Journal of Internal Medicine* 247: 351–358







NATIONAL SCIENCE FOUNDATION
 400 GALE CENTER DRIVE
 ARLINGTON, VIRGINIA 22204-4302
 TEL: 703/293-8100 FAX: 703/293-8101
 WWW.NSF.GOV

RECOMENDACIÓN N° 7 (Punto 2.º) del 14-CR-001 N° 007-2014-INPE/PS


JESSICA BECERRA MORALES
ante C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er. Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



"Actos de la autoridad, la paz y el desarrollo"

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 día que el Contratista dejó de comunicar de acuerdo a la siguiente fórmula:		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

(*) NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director o su Representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del Responsable o Representante del Contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en acta; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos 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 corresponden hacer efectivo (32).
- 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.

g) OTRAS CONSIDERACIONES:

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

Recomendación N° 13 del INFORME N° 007-2014-INPE/DG.

Administrador E.P. HUARAL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

Abog. General Escobar Guevara

DIRECTOR E.P. HUARAL

Rony Esteban Alvarado

Lic. Bromatología y Nutrición

C.N.P. 1911

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



"Adm. de la unidad, la paz y el desarrollo"

ANEXO A

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

1. **El Valor Calórico Total (VCT)** expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 kilocalorías ⁽²⁾, para el interno del Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) será no menor a 3,290 kilocalorías y para el personal del INPE masculino y femenino que labora 24x48 horas será no menor a 2,750 Kilocalorías Y 2,300 Kilocalorías por día.

De corresponder el Valor Calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programas de Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiadas con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica.

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

INTERNO:

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

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 552 Kcal. A 953 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,950 Kcal.	DE 625 Kcal. A 1,237,5 Kcal.
MUJER: DE 480 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 805 Kcal.

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

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 343 Kcal. A 364,5 Kcal.	DE 364,5 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1330,5 Kcal. A 1822,5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g A 91 g.	DE 41 g A 81 g.	DE 344 g. A 465 g.

PERSONAL INPE MASCULINO:

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

(2) Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del GENANMINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SONMESA), 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:

NADIA JESSICA BERCERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

*Ata de la entidad, la para y el desarrollador

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 2083 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g. A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 516 g.

PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1285 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.

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERIROS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
MEZCLA LACTEA EVAPORADA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑIHUA, KIWIHA, CAFÉ, CEBADA, CACAO + 03 PANES + ACEITUNA, JAMONADA, HUEVO, QUESO, MANJAR BLANCO, HOT DOG, PLÁTANO.	SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA (MINIMO 03 VECES POR SEMANA) + REFRESCOS INFUSION.	-SEGUNDO + INFUSION -SOPAS, o -MAZAMORRAS + 02 PANES

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará mezcla láctea evaporada dos (02) veces 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, además deberán elegir mínimo un producto de origen animal de alto valor proteico (huevo, queso) como extras del pan quincenalmente.
- Considerar cereal con fruta 3 veces por semana como mínimo.
- Por hábitos y costumbres, en el desayuno se podrá brindar infusiones con un máximo de uno (01) vez por semana, a base de: café, cebada, cacao. 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.
- No se repetirá los menús dentro de la quincena.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerará menú presado dos (02) veces por semana como mínimo; además deberá respetar los días: miércoles y sábado de presado incluidos los meses que tienen 31 días.
- Se brindará pescado como presado 01 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Huaral; 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.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

"Arte de la justicia, la paz y el desarrollo"

- Se podrá brindar sopa 01 vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- Se podrá brindar leguminosas (maní/maíz) en guisos, en un máximo de tres (03) veces por semana.
- En el almuerzo se brindará como mínimo tres (03) frutas a la semana.
- El producto de origen animal como acompañamiento de las menestras será a base de carne de pollo, res, chanco y gallina, más no menudencias y cabeza.
- Las Dietas otorgadas por el área de salud del Establecimiento Penitenciario, se adaptarán a la alimentación de la población penal.
- Para la preparación de la alimentación diferenciada (dieta) y adicionales alimenticios de programas (TBC y VIH), los insurcos deben ingresar mediante documentos separados para su control respectivo y registro en su elaboración.
- No se repetirá los menús dentro de la quincena

CENA:

- En la cena considerará (01) un segundo más infusión, 01 mazamorra como máximo a base de leche (arroz con leche, arroz zambó, mazamorra cochina) y 05 sopas.
- No se repetirá los menús dentro de la quincena

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus fórmulas 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 HUARAL DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

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

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCIÓN 1: LECHE O MEZCLA LACTEA EVAPORADA, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS CON LECHE, SIETE SEMILLAS, KIWICHA, CAÑHUA Y OTROS + 03 PANES + QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, POLLO DESILACHADO, ACEITUNAS, CAMOTE, TAMAL, JAMONADA O HOT DOG, FRUTA. OPCIÓN 2: SEGUNDO + SOPA-01 PAN+INFUSIÓN.	SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA + INFUSIONES O REFRESCO DE FRUTA.	OPCIÓN 01: SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA. OPCIÓN 02: SOPAS + POSTRE + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.

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

DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán leche evaporada o mezcla láctea evaporada una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Huaral.
- En los desayunos se brindarán una (01) vez por semana (café, cebada o amole) 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 duros, 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. Huaral.
- En la opción 2 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 las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



"Acto de la voluntad, de paz y al desarrollo"

- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de viscera (higado, 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 viscera en el almuerzo, no se programará viscera 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. No se repetirá los menús dentro de la quincena.
- Los productos cárnico para la preparación de los alimentos del personal de seguridad, deben presentar caracteres organolépticos de producto fresco no congelado apto para consumo humano.

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. Huaral.
- En las cenas, se podrá brindar un (01) menú a base de viscera (mondongo o bife) solo una (01) vez a la quincena para los tres grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado viscera en la cena, no se programará viscera en el almuerzo de la misma quincena.
- Si en la Cena se programe un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.
- No se repetirá los menús dentro de la quincena.

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 HUARAL DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

4. El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dieto terapéutica para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PC-TBC), deberán responder a criterios normativos establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física⁽²⁴⁾; por lo que, tomándose como parámetro de referencia el cálculo de Necesidades nutricionales en tuberculosis⁽²⁵⁾, a los pacientes internos varones de dicho programa, les corresponde el siguiente requerimiento mínimo de energía por día (kcal/día) tal como se detalla a continuación en el siguiente cuadro:

INTERNO DEL PC-TBC:

INTERNOS VARONES (Rango de Edades) (*)	Peso adecuado (kg) (†)	kcal por kg de peso (‡)	Grado de Actividad Física (¶)	Grado de Estrés Metabólico (§)	Porcentaje Poblacional según edad ()	Requerimiento de Energía (kcal) ponderado	Requerimiento de Energía Total por día (kcal/día)
Joven 18 a 29 años	60.5	35	1.3	1.2	34.20%	1,131.60	3,290 kcal
Adulto 30 a 59 años	68.7				61.70%	2,011.18	
Adulto Mayor ≥ a 60 años	65.7				4.10%	147.08	

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

(25) Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAMINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2015-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0257-2015-SGMINSA), en el "Cuadro 6. Necesidades nutricionales en tuberculosis", describe las facciones a considerar para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo se considera como facciones lo siguiente: 35 kcal por kg de peso, 1.3 en Grado de Actividad Física (paciente no encamado) y 1.2 en Grado de estrés metabólico, además del rango de edades de internos varones y el porcentaje de población según edad, se tiene un promedio ponderado de 3290 kcal como requerimiento de energía (kcal) para el interno varón del PCTBC (Programa de Control de TBC).

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MARANA

"Adelante de la unidad, la paz y el desarrollo"

- (*) Los datos consignados han sido tomados del "ANEXO 1 Cálculo de requerimiento de energía para jóvenes, adultos y adultos mayores internados en instituciones penitenciarias", contenidas en Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAMINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).
- (**) Los valores descritos han sido tomados del "Cuadro 8. Necesidades nutricionales en tuberculosis", contenidas en Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAMINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).

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

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

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DEL PC-TBC:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE O MEZCLA LÁCTEA EVAPORADA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE FABAS, CARIHUA, KWICHA + 03 PANES + HUEVO, QUESO, JAMONADA, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNA, CAMOTE, YUCA, TUBERCULOS.</p>	<p>-01 TAZA DE CEREAL +LECHE O MEZCLA LÁCTEA EVAPORADA +FRUITA</p> <p>-MENESTRA + VERDURAS CON FIDEOS PRODUCTO CÁRNICO + HUEVO (01 VEZ POR SEMANA).</p>	<p>SOPA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUITA (TRES VECES POR SEMANA) + REFRESCOS O INFUSION.</p>	<p>SEGUNDO + INFUSION</p> <p>+SOPAS</p> <p>MAZAMORRAS. +02 PANES</p>

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche o mezcla láctea evaporada (02) veces por semana como mínimo
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N°02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC), además deberán elegir mínimo un producto de origen animal de alto valor proteico (huevo, queso) como complemento del pan quincenalmente.
- En los desayunos NO se podrá brindar infusiones. Deberán programarse desayunos en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).

MEDIA MAÑANA:

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

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerará menú presado dos (02) veces por semana como mínimo; además deberá respetar los días: miércoles y sábado de presado incluidos los meses que tengan 31 días.
- Se brindará pescado como presado 01 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Controlista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Equipo de Control de Alimentos del E.P. Huaral; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y abastecer lo observado, le acrecentará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.

- Se podrá brindar sopa acompañada con productos de alto valor biológico solo una (01) vez por semana en el almuerzo, como menú principal, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido. La programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- En el almuerzo se brindará como mínimo tres (03) frutas a la semana.
- El producto de origen animal como acompañamiento de las menestras será a base de carne de pollo, res, chanco y gallina, más no alcudencias y calabozos.

CENA:

- En la cena considerarse un segundo más infusión; 01 mazamorra como mínimo a base de leche (arroz con leche, arroz zambillo, mazamorra cochina) y 05 sopas.

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

El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dieto terapéutica para internos del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos Psiquiátricos e internos con enfermedades diversas, que no cuenten con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, serán atendidos según lo indicado en la prescripción médica respectiva (2).

6. Programación de Raciones Alimenticias:

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

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

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

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

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

"Junto a la justicia, la paz y el desarrollo"

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, menestres y tubérculos; frutas y verduras; grasas y azúcares.

CUADRO N° 01
DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	MEZCLA LÁCTEA EVAPORADA CON CEREAL	70 ml.
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC)	25 gr.
	FRUTA CON CEREAL	30 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, GUINCHA, 7 SEMILLAS, CASHUA, ETC.	25 gr.
	CAFÉ, CEBADA, CACAO	15 gr.
	MARGARINA	20 gr.
	MERMELADA	20 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	30-40 gr.
	QUESO	30-40 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
ALMUERZO	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 gr.
	POLLO Eviscerado con HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	150 gr.
	RES, CERDO, POLLO y GALLINA CON HUESO (PICADOS), NO CABEZA, NO PATA, NO CARGASA, NO LONJA NO VISCERAS)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PAVITA O GALLINA Eviscerada con HUESO (PRESADO)	150 gr.
	CERDO Eviscerado con HUESO (PRESADO)	150 gr.
	GALLINA o POLLO o CARNE DE RES CON HUESO EN SOPAS	100 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	MENUDENCIA DE RES (HIGADO, MONDONGO, BOFE)	100-120 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	MEZCLA LÁCTEA EVAPORADA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	40 ml.
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 gr.
	ARROZ	180 gr.
	TRIGO o QUINUA o OTROS (EN GUISO)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN Y OTROS FIDEOS	150 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) o ARROZ o OTROS (SOPAS)	100 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN GUISO	100-120 gr.
	Acompañamiento de las menestras de origen animal a excepción de la lonja de cerdo y cabera.	50 gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (SOLA)	140-180 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPA	100 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	OLLUCO	250 gr.
	PAPA PARA PICADOS	250 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA o OTROS	150 gr.
	VERDURAS (ENSALADA)	80 gr.
	VERDURAS	SEGUN VAREDAO Y TIPO DE PREPARACIÓN DE: 50-250 gr.
CENA	RES CON HUESO	80 gr.
	POLLO CON HUESO	80 gr.
	POLLO CON HUESO PRESADO	120 gr.
	MENUDENCIA DE RES	80 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, APÉNDICES)	80 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, PARA SEGUNDOS)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	30-40 gr.
	PESCADO ENTERO (SOPAS)	80 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPAS	50-150 gr.
	PAPA PARA PICADOS	100-120 gr.
	ARROZ	120 gr.
	FIDEOS TALLARIN	100 gr.
	VERDURAS	SEGUN VAREDAO Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 20-250 gr.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HOMBRES

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVEJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	35 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 - 50 gr.
	MEZCLA LACTEA, EVAPORADA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	70 ml.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUNO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30g. cada UNO)	60 gr.
OTROS	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENU

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



[Firma]
Ing. RODOLFO S. VALDIVIA FLORES
ADMINISTRADOR
E.P. HOMBRES



[Firma]
Romy Zambrano Alvarado
Lic. Bacteriología y Microbiología
E.P. HOMBRES



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
[Firma]
Abog. Genaro Escobedo Gomez
DIRECTOR
E.P. HOMBRES

Aprobado por:

[Firma]
NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

[Firma]
LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

[Firma]
ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

"Acto de la unidad, la paz y el desarrollo"

ANEXO N° 02

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

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	LECHE O MEZCLA LÁCTEA EVAPORADA CON CEREAL	70 ml.
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC.)	25 gr.
	FRUTA CON CEREAL	30gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUIWICHA, 7 SEMILLAS, CAÑIHUA, ETC.	25 gr.
	CAFÉ, CEBADA, CACAO	15gr.
	MARGARINA	20 gr.
	MERMELADA	20 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	30-40 gr.
	QUESO	30 -40 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
MEDIA MAÑANA	LECHE O MEZCLA LÁCTEA EVAPORADA	90 ml.
	CEREALES (AVENA o QUINUA, ETC.)	25 gr.
	FRUTA	150 gr.
	SOPA:	
	CEREAL (FIDEOS, MORÓN, TRIGO, SÉMOLA, ARROCILLO, OTROS)	40 gr.
	POLLO, RES U OTRO PRODUCTO CÁRNICO	60 gr.
	HUEVO PARA SOPAS	30 gr.
	TUBERCULO	40 gr.
	HUEVO COMO ACOMPAÑAMIENTO	55gr.
	VERDURAS	ADECUADO AL VCT
ALMUERZO	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 gr.
	POLLO EVISCERADO CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	160 gr.
	RES, CERDO, POLLO y GALLINA CON HUESO (PICADOS), NO CABEZA, NO PATA, NO CARCASA, NO LONJA NO VISCERAS.	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PAVITA O GALLINA EVISCERADA CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	GALLINA o POLLO o CARNE DE RES CON HUESO EN SOPAS	100 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	MENUDENCIA DE RES (HIGADO, MONDONGO, BOFE)	100-120 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	LECHE O MEZCLA LÁCTEA EVAPORADA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	40 ml.
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 gr.
	ARROZ	180 gr.
	TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUISOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN Y OTROS FIDEOS	150 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) o ARROZ u OTROS (SOPAS)	100 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN GUISOS	120 gr.
	Acompañamiento de las menestras de O. animal a excepción de la lonja de cerdo y cabeza.	50gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (SOLA)	140-160 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPA	100 gr.
	PAPA SECA	90 gr.
	OLLUCO	250 gr.
	PAPA PARA PICADOS	250 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr.
	VERDURAS (ENSALADA)	80 gr.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION DE: 30-350 gr.
CENA	RES CON HUESO	80 gr.
	POLLO CON HUESO	60 gr.
	POLLO CON HUESO PRESADO	120gr.
	MENUDENCIA DE RES	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, APÉNDICES)	60 gr.
	HUEVO DE GALLINA	30-60 gr.
	PESCADO ENTERO (SOPAS)	60 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPAS	50-150 gr.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.R. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUANCAYO

"Junto con la unidad, la paz y el desarrollo"

	VERDURAS	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 20 -250 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVEJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGAL, CHOCCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 - 50 gr.
	LECHE O MEZCLA LÁCTEA EVAPORADA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	70 ml.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA. (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30g. cada UNO)	60 gr.
OTROS	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ACORDANDO AL MENÚ

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



[Firma]
ABOGADO JULIANA RIVERA
ABOGADO
E.P. HUANCAYO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
[Firma]
Abog. Genaro Escobar Gomez
DIRECTOR
E.P. HUANCAYO

[Firma]
Romy Zambrano Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
E.N.P. 1811

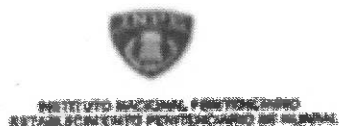
Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NJCANON CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



"Actos de fe, caridad, la paz y el desarrollo"

CUADRO N° 03

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMO DE CONSUMO (mHg)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA (SOLO)	80 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA (CON CEREAL)	125 cc.
	CEREAL (AVENA o QUINUA)	25 gr.
	SOYA o MACA o HABAS o QUINCHA	25 gr.
	ACEITUNA	40 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	40 gr.
	QUESO	40 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 gr.
	PALTA	80 gr.
	HUEVO (PARA TORTILLA)	30 gr.
	POLLO DESHILACHADO	90 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	90 gr.
	CAMOTE FRITO	80-100 gr.
	TAMAL	01 UNIDAD
	SEGUNDO:	
	SOPA O ENTRADA:	
	POLLO CON HUESO	90 gr.
	POLLO SIN HUESO	40 gr.
	RES SIN HUESO	40 gr.
	RES CON HUESO	90 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	40 gr.
	PESCADO Y/O MARISCOS	90 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	20 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	40 gr.
	QUESO FRESCO	30 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA PARA PREPARACIÓN DIVERSAS	40ml.
MUERZO	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	180 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	POLLO CON HUESO PICADO	100 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO) (PRESADO)	160 gr.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	MINUDENCIA DE RES	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	200 gr.
	MINUDENCIA DE RES PRESADO (HIGADO)	160 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	MINUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PICADO)	100 gr.
	ARROZ	180 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS) CON PICADO	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUISOS)	95 gr.
	Acompañamiento en menestras de alimentos de o. animal	125 gr.
CENA	PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO (SOLO)	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	100 gr.
	FRUTAS	150 gr.
	ENSALADA	90 gr.
	VERDURAS:	
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	SEGUN VAREDAZ Y TIPO DE PREPARACIÓN 50-200 gr.
	RES SIN HUESO	ADECUADO AL VCT
	RES CON HUESO	90 gr.
	POLLO CON HUESO, PAVITA, GALLINA, CERDO, ETC. (PRESADO)	100 gr.
	POLLO PICADO EN GUISOS	150 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	130 gr.
	MINUDENCIA DE RES	150 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	MINUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	90 gr.
	HUEVO DE GALLINA	60 gr.
	ARROZ	55 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	150 gr.
	FIDEOS TALLARIN	90 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	120 gr.
		125 gr.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LIMA

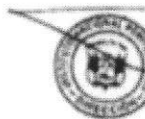
Año de la unidad, la paz y el desarrollo

PAPA o YUCA o CAMOTE o PLÁTANO (ACOMPANANTE)	50 gr.
VERDURAS: ZAPALLO, BRÓCOLI, CAGUA, VAINITA, ETC	200 gr.
VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN 50-250 gr.
FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	35 gr.
SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
FRUTA (PARA POSTRE)	50 gr.
LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA PARA POSTRE	70 ml.
OTROS: ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENÚ

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



Dr. ROBERTO S. MORALES
ADMINISTRADOR
E.P. HUARAL



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Abog. GERMÁN ESCOBAR GONZÁLEZ
DIRECCIÓN
E.P. HUARAL

Dr. Komy Zambrano Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.M.P. 1811

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS MIGUEL CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

ACTA DE CONFORMIDAD

[illegible]

SE SUSCRIBE LA PRESENTE CON FECHA DE DE 202

 *[Signature]*
By: **ROBERTO URBANO**
ADMINISTRATOR
HHS

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Abog. Genaro Escamilla Torres
DIRECTOR
P. P. MEXICO

Rony Zambrano
Rony Zambrano Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.M.F. 1811

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS-SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

"Ante de la justicia, la paz y el desarrollo"

CUADRO N° 05

**CUADRO CONSOLIDADO DE RACIONES ALIMENTICIAS
CONSUMIDAS POR LA POBLACION PENAL Y PERSONAL
INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL
DEL 1 AL 30 DE AGOSTO DEL 2022.**

I.) POBLACION PENAL	
INTERNOS VARONES	
INTERNOS MUJERES	
NIÑOS	
TOTAL RACIONES POBLACION PENAL	

II.) PERSONAL INPE 24X48 hrs.	
SEGURIDAD	
SEGURIDAD INTERNA	
SEGURIDAD EXTERNA	
CHOFERES RESGUARDO	
SALUD	
ENFERMEROS	
MEDICOS	
TOTAL RACIONES PERSONAL INPE	
TOTAL RACIONES POBLACION PENAL Y PERSONAL INPE	

DATOS EN CONCORDANCIA CON LOS PARTES DIARIOS DE SEGURIDAD Y
REGISTROS DE ASISTENCIA

SE SUSCRIBE LA PRESENTE CON FECHA DE 30 DE AGOSTO DEL 2022.

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Administrador
E.P. HUARAL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Ateg. Genaro Escapelo Gomez
DIRECTOR
E.P. HUARAL

Romy Zambrano Alencarlo
Lc. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 11661

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR GARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

[illegible]

ASISTENCIA DEL PERSONAL DE LA EMPRESA DE ALIMENTOS SEGÚN EL SISTEMA MONETARIO Y EL
CUADERNO DE ASISTENCIA DEL E.P. HUIARAL DEL ... AL ... DE DE 202....

[illegible]

FIELD

Romy
Romy Zambrano Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
E.M.B. 1111



Signature

 Mr. ARMANDO G. VALDES PLORES
 ADMINISTRADOR
 G.P. MEXICAL



INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
 ABOG. GENARO ESCOBAR GONZALEZ
 CATEDRATICO
 E. M. S. C. A. L. A. L.



INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



"Adelante de la justicia, de la paz y el desarrollo"

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL									
FECHA:									
ALIMENTO.	Peso Bruto g-unidad	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL.
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST. DESAYUNO			0,00
ALMUERZO:									
DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST. ALMUERZO			0,0
CENA:									
DESCRIPCIÓN DE LA CENA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. CENA			0,0
						% DIST. CENA			0,0
VCT (Gr)			0,00	0,00	0,00				
VCT (Kcal)			0,00	0,00	0,00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
VCT MENÚ						0			

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



"Acto de la unidad, la paz y el desarrollo"

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL									
FECHA: _____									
ALIMENTO	Peso Bruto g-mil-unidad	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KLOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAI
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCION DEL DESAYUNO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUB-TOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST. DESAYUNO			0,00
MEDIA MAÑANA:									
DESCRIPCION DE LA MEDIA MAÑANA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUB-TOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
						V.C. MEDIA MAÑANA			
						% DIST. MEDIA MAÑANA			0,00
ALMUERZO:									
DESCRIPCION DEL ALMUERZO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUB-TOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST. ALMUERZO			0,0
LA CENA:									
DESCRIPCION DE LA CENA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUB-TOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
						V.C. CENA			0,0
						% DIST. CENA			0,0
VCT (Gr)			0,00	0,00	0,00				
VCT (Kcal)			0,00	0,00	0,00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
VCT MENU						6			

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°

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

E.P. HUACHO

TÉRMINOS DE REFERENCIA.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 POR 48 HORAS Y PARA LA POBLACIÓN PENAL DEL EP. HUACHO-2024.

1) CONSIDERACIONES GENERALES:

1.1. ÁREA USUARIA.

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

1.2. FINALIDAD PÚBLICA.

Brindar una alimentación saludable al personal del INPE que labora 24x48 horas y a la población penal del Establecimiento Penitenciario de Huacho.

1.3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

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

1.4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
HUACHO	AV. INDUSTRIAL SIN CALETA DE CARQUÍN - HUACHO.

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
HUACHO	INTERNOS	Raciones	2500	365	912,500
	INTERNOS DEL PCT	Raciones	70	365	25,550
	NIÑOS	Raciones	10	365	3,650
	PERSONAL DEL INPE (24X48 HORAS)	Raciones	65	365	23,725
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					965,425

1.6. RESULTADOS ESPERADOS

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

1.6.1. Internos y personal del 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 regulan ⁽¹⁾.

1.6.2. Internos del Programa de Control de Tuberculosis (PCT), beneficiados con el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos, que respondan a indicadores sustentados en criterios normativos que los regulan ⁽²⁾.

1.6.3. Internos del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROETS), pacientes Psiquiátricos e internos con otras enfermedades (dietas), que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos

⁽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/J.4 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).

⁽²⁾ Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/06, y en lo que respecta de la referencia anterior ⁽¹⁾.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR GARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, beneficiados con lo indicado según la prescripción médica (*) y atenciones por consultorio nutricional. (dietas)

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

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

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

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

1.7. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

1.7.1 La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Huacho, de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecidos en las bases integradas, oferta del Contratista y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos del penal (ECA) integrado por: el Director, Administrador, 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.

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

El Equipo de Control de Alimentos (ECA), en cumplimiento de sus responsabilidades suscribirán las Actas de Supervisión respectivas, en donde revelen todas las situaciones contrarias a la correcta ejecución del servicio de alimentación, verificando la conformidad de toda la documentación proporcionada por el Contratista del servicio, incluido los carnet

(*) Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/OS

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

sanitarios respectivos, disponiéndose las medidas correctivas y la aplicación de las penalidades correspondientes (*).

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

- Aprobará los menús para treinta (30) días propuestos por el Contratista, previa aprobación mediante informe del Nutricionista del E.P. Huacho.
- Proporcionará, a través del Administrador, la programación de menús y los cuadros de dosificación revisado y aprobado por la nutricionista del INPE asignado al penal.
- 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.

1.7.3 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 y N° 03) 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.
- Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y donde se elaboran y cocinan los mismos, se encuentren limpios e higiénicos.
- Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- 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.
- Que los manipuladores de alimentos tales como: cocineros o chefs, ayudantes de cocina, nutricionistas, Representante-almacenero del Contratista y personal de Limpieza, cuenten con carnet sanitario vigente, asimismo según la actividad que realicen deberán utilizar la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- Que el Representante-almacenero 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 carnet de sanidad y remita las constancias o certificados de capacitación efectuadas a su personal propuesto y que forman parte de los expedientes de los Nutricionistas, cocinero o chef, del Representante-Almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza; el Administrador deberá archivarlos en el expediente respectivo.
- 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.

(*) Recomendación N° 10 (punto f)) del INFORME N° 057-2014-INPE/RS

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICAÑOR GARPO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

- 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.
- 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 a partir de las 06:00 hrs.

1.7.4 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.

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

INTERNOS	PERSONAL INPE
DESAYUNO: 07: 00 a 07: 30 horas.	DESAYUNO: 07: 30 a 09:00 horas.
ALMUERZO: 12: 00 a 12: 40 horas.	ALMUERZO: 13: 00 a 14: 00 horas.
CENA : 17: 00 a 17: 30 horas.	CENA : 18: 00 a 19: 30 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 o Cocinero, o un Nutricionista, un Ayudante de Cocina y/o un Personal de Limpieza), deberá encontrarse presente a la hora que inicia el servido 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 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.

1.7.6 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.

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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.

1.8. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

1.8.1. 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. Huacho.

1.8.2. 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".

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

1.8.4. 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.

1.8.5. Por medidas de seguridad, las raciones alimenticias para la población penitenciaria (internos) serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Huacho de la ORL-INPE; dichas raciones alimenticias, para los comensales internos, serán preparadas en el área de cocina al igual que, las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas del E.P. Huacho.

Las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas de seguridad interna y al personal de Salud del INPE que labora 24 horas ininterrumpidas), serán distribuidas en el comedor. Del mismo modo, las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas de seguridad externa, serán distribuidas en el comedor ubicada en la parte externa del E.P. Huacho.

El contratista deberá proveer el manejo 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 de seguridad interna y externa.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NEANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

En lo que respecta al personal de seguridad del INPE 24x48 horas, que prestan servicios de custodia a los internos hospitalizados, 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 externa para ser llevados a cada hospital.

1.8.6. El Contratista deberá estar provisto de los equipos eléctricos, enseres, menajes, utensilios, ollas y otros necesarios que serán empleados durante la ejecución 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.

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

1.8.8. 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.

1.8.9. 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/ 0.029 Soles.

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

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

1.8.11. El Contratista es responsable de sus actos y de los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, quienes se 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.

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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.

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

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

Para el desayuno: en el caso de la población penal, los insumos alimenticios que necesitan cocción deben estar en la cocina con antelación a su preparación, por lo que para efectos de control, pueden ingresar a la cocina desde las 14:30 horas del día anterior. Los demás insumos que no necesitan cocción, podrán ingresar a más tardar a las 06:50 horas del mismo día, como el caso del pan, teniéndose en cuenta que el desayuno se distribuirá desde las 07:00 horas.

Para el almuerzo: en el caso de la población penal, como la mayor parte de los insumos alimenticios necesitan cocción, el horario de ingreso a la cocina puede darse desde las 08:00 horas (salvo que su cocción haya iniciado con antelación) hasta las 11:30 horas del mismo día, teniéndose en cuenta que la distribución del almuerzo debe comenzar a las 12:00 horas.

Para la cena: en el caso de la población penal, los insumos alimenticios que necesitan cocción pueden ingresar a la cocina desde las 14:00 horas (salvo que su cocción haya iniciado con antelación) hasta las 16:30 horas del mismo día, teniéndose en cuenta que la distribución de la cena debe realizarse desde las 17:00 horas.

1.8.15. 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 realizan) 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.

1.8.16. Es responsabilidad del Contratista, con respecto a su personal que labore en la ejecución del servicio de alimentación en el E.P. Huacho, 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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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.

- 1.8.17. 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 Penitenciario, informe psicológico, informe social y 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, 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 la Constancia de Habilidad profesional, según corresponda. Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales, podrán presentar el CERTUJOVEN (Decreto Legislativo N°1378) 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.

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

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

El personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, 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 un cuaderno y/o biométrico que estará ubicado en la puerta de ingreso al penal, a cargo de seguridad externa. 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, estén presentes dentro de su jornada laboral en la preparación y distribución, de acuerdo a sus funciones que realizan, durante el periodo de vigencia del Contrato suscrito con la Entidad.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS MCANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

1.8.19. 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. Huacho 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 aporten las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista (Formato A, Formato B, Formato C, Formato D).

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

- La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de canales 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 Huacho, 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 registran según lo establecido el D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícola".
- 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.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

1.8.21. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El Contratista, tienen la obligación de contar con personal (Representante-almacenero, cocinero, ayudantes de cocina internos, personal de limpieza internos) 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 externo e interno, 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 (*).

Según el Artículo 85° del D.S. N° 007-88-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.

1.8.22. 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 cinco (05) días hábiles de anticipación a cada periodo de 15 días o quincena, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y adicionales (de ser el caso), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, previo Informe del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o quien haga sus veces, dentro de un plazo de tres (03) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado, el mismo que podrá constar en acta. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice

(*) Recomendación N° 7 (punto III) del INFORME N° 007-2014-INPE/06.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICAÑOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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, 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 cada quincena, 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.

1.8.23. 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 contare 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.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.

1.8.24. ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE

El Contratista brindará adicionales alimenticios para los internos y personal de seguridad y Salud (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) del 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, panillada, cevichada, pachamanca, anticuchos, mazamoras, flanes, tortas, kekes, panetón, etc) pollo frito, a la plancha, u otros.

Día de la Readaptación Social del interno : 16 de Julio.

Navidad : 25 de Diciembre.

Para personal INPE: los cuales no serán menores a 400 Kilocalorías adicionales al menú del día festivo, pudiendo ser: pollada, panillada, cevichada, pachamanca, anticuchos, mazamoras, flanes, tortas, kekes, panetón, etc) 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 : 24 de diciembre

Año nuevo : 31 Diciembre

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del E.P. Huacho 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 o cerdo, 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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARRIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

1.8.25. 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.

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.

a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

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

b) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

b.1). EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.

b.1.1). VEHÍCULO:

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

Para ello, como postor en la etapa de calificación, deberá acreditar por lo menos con **01 camión FRIGORÍFICO, 01 camión ISOTÉRMICO y 01 camión furgón**, ambos con una capacidad mínima de carga útil de 03 toneladas. En casos que el Contratista, para el abastecimiento de productos cárnicos (aves, pescados, vacunos y otros)

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR GARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

cuenta con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte deben cumplir con la normatividad vigente, durante la ejecución contractual.

b.2). INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

b.2.1). ALMACENES DE ALIMENTOS.

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

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

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

14

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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

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

c) **PANADERIA.**

El postor deberá contar con una panadería de donde se abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario, la misma que deberá contar con la documentación respectiva, debiendo adjuntar: (i) copia de la licencia de funcionamiento y (ii) copia de la certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA o validación técnica del plan HACCP

d) **DEL PERSONAL.**

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.

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.• 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 Camel 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

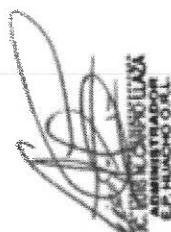
Aprobado por:

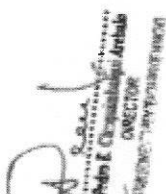
NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL


E. MERIDA ROJAS SOLANO
2do MIEMBRO C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


L. CARPIO LLAZA
1er MIEMBRO C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


N. BECERRA MORALES
PRESIDENTE C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

Cocinero o
Chef

Personal de
Limpieza

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).
- 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, Biotecnólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.

- Título a nombre de la Nación del Ministerio de Educación, que corresponda a la formación de Técnico 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 bastará con presentar copia simple de dicho título. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

- Experiencia mínima de 01 AÑO como cocinero en servicios de alimentación, 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).
- 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, Biotecnólogos 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. Huacho.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO

Ayudantes de
cocina

- 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. Huacho.
- Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).
- 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.

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

Nota importante:

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

Al inicio de la ejecución del Contrato, cuando el personal constituido por internos no cuenta con las capacitaciones solicitadas y con el carnet sanitario vigente, estas deberán ser otorgadas dentro de los primeros 20 días de la ejecución del servicio.

Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario (1).

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP. Huacho
	Cantidad
Nutricionistas (PERSONAL CLAVE)	01
Cocinero o Chef	01
Representante-almacenero	01
Ayudantes de Cocina	15
Personal de limpieza	02

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NISANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL

c.1). NUTRICIONISTA (PERSONAL CLAVE): El Contratista deberá contar, para el servicio de alimentación, con la asesoría técnica de 01 nutricionistas habilitados, con experiencia laboral mínima de un (01) año, en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a 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 y niños.
- Coordinar el abastecimiento oportuno de los insumos alimenticios.
- Realizar evaluación organoléptica constante, de los insumos alimenticios almacenados y de los que se utilizarán en la preparación de la alimentación.
- Verificar que la alimentación se prepare según las programaciones de menús aprobados, realizando supervisiones al servicio de alimentación que se ejecuta.
- Dirigir y verificar que se ejecuten las medidas de higiene y salubridad en la cadena de producción del servicio de alimentación, tanto individual y colectivo, así como de las instalaciones, equipos, enseres y menajes utilizados.
- Realizar las capacitaciones establecidas, al personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Formular el esquema de alimentación individual a prepararse para los comensales que tengan prescripción nutricional.
- Realizar las supervisiones, conjuntamente con el Equipo de Control de Alimentos del Penal y demás autoridades, cuando sean solicitados para tal actividad.
- Permanecer en el servicio de alimentación hasta el inicio de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

La Nutricionista (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.

c.2). COCINERO O CHEFE: El Contratista deberá contar con 01 cocinero o chef con experiencia mínima de un (01) año, como cocinero en servicios de alimentación, preparando raciones alimenticias (menús) diarias (desayuno, almuerzo y cena), además de estar capacitado en temas relacionados al servicio de alimentación. El

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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 dieto terapéuticos (desayuno, almuerzo y cena).
- Supervisar y dirigir al personal ayudante de cocina y personal de limpieza.
- Controlar la higiene, manipulación adecuada de los alimentos y el uso racional de los ingredientes.
- Orientar al personal en las diversas técnicas culinarias.
- Controlar la distribución de las preparaciones culinarias.
- Vigilar y controlar el orden y limpieza del área de trabajo, así como la seguridad y mantenimiento de los bienes asignados.
- Colaborar en la elaboración del pedido de alimentos frescos y secos.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Coordinar y mantener diariamente informado al nutricionista del Contratista sobre las actividades realizadas.
- Realizar otras funciones que el Contratista le asigne para mejorar el servicio en la cocina.
- Permanecer en el servicio de alimentación hasta el inicio de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

El Cocinero (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los **Términos de Referencia**. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y 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.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.

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

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

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

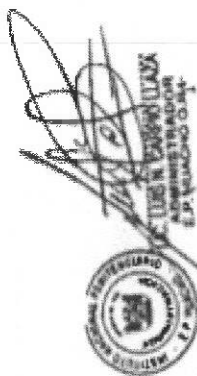
ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-


5.3.1 ABASTECIMIENTO DE ALIMENTACIÓN

- 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:

- a) 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.
- b) Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.
- c) 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 archivarlos en el expediente correspondiente.
- d) Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano y también hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.
- h) 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.
- i) 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.
- j) 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


Luis Nicodemo Carpio Llaza
Administrador
P. Penal 004


Erika Merida Rojas Solano
2do. Miembro C.P. 04-2024-INPE/ORL


Nadia Jessica Becerra Morales
Presidente C.P. 04-2024-INPE/ORL

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICODEMO CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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).

k) 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.

l) Permanecer en el servicio de alimentación hasta el inicio de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del 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 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 15 Ayudantes de Cocina (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación quienes realizarán las siguientes actividades ⁽¹⁰⁾:

- 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.

(10) Anexo 01 de la Dirección N° 010-2008-INPE.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NIOANOR CARRIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL

- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.
- El personal interno: deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huacho.

Quando 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 02 personales de limpieza (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación. Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servido de alimentos, de los equipos, maquinarias, utensilios, enseres, menajes y vajillas, inmediatamente que hayan sido utilizados.

- Realizar, aseo, limpieza y desinfección, de los pisos, paredes y demás superficies por donde se desplazan, transportan y almacenan, los alimentos preparados o insumos en crudo, respectivamente.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección del comedor, en donde a los comensales se les sirve y en donde ingresan 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 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.

Quando 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.

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. Huacho; 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.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL

ESTABLECIMIENTO PENAL ESTABLECIMIENTO PENAL

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

- i). Obligación del Contratista de hacer entrega mensual a la administración de la Oficina Regional Lima, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados ⁽¹⁾.
- 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 ⁽²⁾.

En ese sentido, la Administración del penal remitirá copia del Acta de Consejo Técnico Penitenciario al área de Trabajo del E.P. Huacho 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 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 apio para integrar el referido equipo de cocina, a los internos con informes psicológicos desfavorables ⁽³⁾.

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.

(1) Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.
(2) Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.
(3) Recomendación N° 12 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE PUNO

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). Los descansos semanales de la nutricionistas deberá ser reemplazada por otra profesional nutricionista. Asimismo, en el día del descanso del Representante, deberá encontrarse presente la nutricionista, quien deberá asumir dicha función por ese día. El cocinero deberá también descansar un (01) día a la semana, siendo cubierto por otro profesional cocinero o un ayudante de cocina(externo) bajo la supervisión permanente de la Nutricionista del Contratista.

e) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado 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.

f) 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%.

g) DE LAS OTRAS PENALIDADES.

Las Penalidades distintas al retaso o mora (Artículo 162° del Reglamento) en la ejecución de la prestación, serán establecidas acorde al Artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, debiendo de suscribirse el acta respectiva debidamente firmados por el Director 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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE TUMBES

esté suscrita por lo menos por uno de los integrantes del 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):

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
01	En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima del INPE le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El período de retraso se computará en días 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 diaria = $0.01 \times VT$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VT: Valor total de la quincena, en nuevos soles.</p>	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.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
02	En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en los Términos de Referencia , la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 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	<p>$P = 0.1 \times VTD \times H$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario. H : Horas de retraso</p>	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

25

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
04	En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios viveros, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% 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:	$P = 0.2 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el 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.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICHANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
05	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 del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
06	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 o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Lima del 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:	$P = 0.1 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA/ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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


LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
ADMINISTRADOR
E.P. HOACHO OVAL




ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
10	<p>Por variación del 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 del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará</p>	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos</p>

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NIGANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
11	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 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>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
12	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 (14), 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).	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

12.A	<p>La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <p>12. A-TARDANZA En el caso que el personal externo del contratista, ingrese con retraso al E.P. Huacho; después del horario establecido, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al contratista penalidad por tardanza de la siguiente manera:</p>	<p>12.A- 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 la 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.</p>	
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
13	<p>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 (*), 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>	<p>$P = 0.02 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
14	<p>En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación</p>	<p>$P = 0.05 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad.</p>	<p>Dicha fórmula se aplicará por cada menú no subsanado.</p>

(*) Recomendación N° 2 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado por:

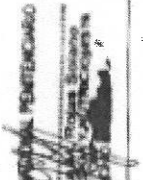
NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

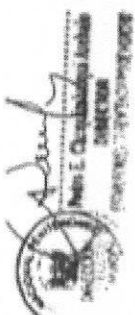
LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

de la observación realizada por el Equipo de Control de Alimentos a la programación presentada, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	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.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


Luis Nicanor Carpio Llaza
Administrador
EP INUCHO ORL


INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Luis E. Chacabaz Aranda
Asesor Jurídico
Lima, Perú


Nadia Jessica Becerra Morales
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
15	En el caso que el Contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el Contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista, no cuente con la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
16	En los casos que el Contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de	$P = 0.2 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

<p>camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima del 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 del INPE, por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>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.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
17	<p>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 (15) 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</p>	<p>$P = 0.02 \times VTD$</p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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:		
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
10	En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA (1) 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 intente 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:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

(*) Recomendación N° 7(punto 1)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
19	En el caso que el Contratista en razón a lo establecido en la R.S. N° 0019-81-SA/DVM (19), 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:	$P = 0.02 \times VTQ \times H$ <p>Donde: P : Penalidad. VTQ: Valor total de la Quincena. H : Cantidad de Horas que dejó de Capacitar.</p>	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 o su Representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del Responsable o Representante del Contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en acta; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos 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

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

autoridades competentes de la Oficina Regional Lima del INPE, procederán a la aplicación de las penalidades previstas que correspondan hacer efectivo ⁽¹⁹⁾.

- 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.

n) OTRAS CONSIDERACIONES:

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

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.

ANEXO A

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

- El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 y de la interna no menor 1950 kilocalorías ⁽²⁰⁾, para el interno del Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) será no menor a 3,290 kilocalorías y para el personal del INPE masculino y femenino que labora 24x48 horas será no menor a 2,750 Kilocalorías Y 2,300 Kilocalorías por día.

De niños de 06 meses a 03 años de edad será 750 y 1250 Kilocalorías por día

De corresponder el Valor Calórico Total y las características de la prescripción dietética de los Internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa de Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiadas con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica.

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

INTERNO:

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 al 30%
VARON: DE 486 Kcal A 729 Kcal	DE: 1215 Kcal A 1458 Kcal	DE: De 364,5 Kcal A 729Kcal
MUJER: 390 Kcal A 585 Kcal	DE: 975 A 1,170 Kcal	DE: De 292,5 Kcal A 585 Kcal

NIÑOS

⁽¹⁹⁾ Recomendación N° 13 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

⁽²⁰⁾ Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAN/MINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el "Cuadro 1. Estimación de requerimientos de energía según etapa de vida y nivel de actividad física en varones", establece como requerimiento promedio de energía a 2426 kcal (se considera 2430 kcal en el presente caso), en donde se incluye a la población Adulto Mayor.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR GARCÍA LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

DESAYUNO DEL 12 % - 20%	MEDIA MAÑANA DEL 7 % - 12%	ALMUERZO DEL 36 % - 46%	MEDIA TARDE DEL 7 % - 12%	CENA DEL 12 % - 20%
DE 150 Kcal A 250 Kcal	DE 88 Kcal A 150 Kcal	DE 450 Kcal A 575 Kcal	DE 88 Kcal A 150 Kcal	DE 150 Kcal A 250 Kcal

PERSONAL INPE:

DESAYUNO Del 25 % al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 35 %
VARON: DE 550 Kcal. A 863 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 625 Kcal. A 1,237.5Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 695 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 600 Kcal. A 1035 Kcal.

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

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 50% 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 1622.5 kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE: 61g A 91g	De 41g. A 81g.	DE 344 g. A 456 g

INTERNA:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	De 185 Kcal. A 282.5Kcal	De 282.5Kcal. A 565 Kcal.	De 1072.5Kcal. A 1462.5 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 46.75g A 73.1 g.	DE 33 g. A 66 g.	DE 268 g. A 365.6 g.

PERSONAL INPE MASCULINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 625 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.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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 36 g. A 77 g.	DE 316 g. A 431 g.

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE EVAPORADA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑHUA, KIWICHA, CAFÉ, CEBADA, CACAO + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, MANJAR BLANCO, JAMONADA, HUEVO, QUESO, HOT DOG, PLÁTANO, PALTA, ACEITUNA.	SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCOS O INFUSION.	SEGUNDO+INFUSION SOPAS MAZAMORRAS +02 PANES

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará Mezcla Láctea (02) veces por semana como mínimo (se podrá programar en la cena una (01) mazamorra a base de leche).
- 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. Se considerará como alternativa una proteína (01) de alto valor biológico una vez por quincena.
- Por hábitos y costumbres, en el desayuno se podrá brindar infusiones con un máximo de dos (02) veces por semana, a base de: café, cebada, cacao. 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 brindará pescado como presado 01 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Huacho; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y abarque lo observado, le acordará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar sopa 01 vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, en un máximo de tres (03) veces por semana.
- Las Dietas otorgadas por el área de salud del Establecimiento Penitenciario, se adaptarán a la alimentación de la población penal.

CENA:

- En la cena considerará semanalmente un segundo+ infusión, cuatro sopas y dos (02) mazamorras +02 panes.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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 HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑOS:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO
LECHE CON: MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, SIETE SEMILLAS, KIWIKA + 01 PAN CON MARGARINA, HUEVO, QUESO, JAMONADA & HOT DOG, TORTILLA DE VERDURAS, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE FRITO, POLLO DESHILACHADO	OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 YOGURT O LECHE + 06 UNIDADES DE GALLETAS+ FRUTA OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO+ FRUTA	SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + REFRESCOS O INFUSIÓN.
MEDIA TARDE		CENA
OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE OPCION 2 YOGURT O LECHE + 06 UNIDADES DE GALLETAS OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO		SEGUNDO + INFUSION

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche evaporada con cereal de manera diaria.
- Se brindará 01 pan diario, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los niños.

MEDIA MAÑANA Y MEDIA TARDE:

- Se brindará mazamorra a base frutas o de leche u otras opciones, según esquema de ración.
- Se brindará 01 fruta diaria (media mañana) del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los niños.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerará menú presado: Se brindará pescado como presado 01 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será motivo 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. Huacho; 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 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 una (01) vez por semana.
- En el almuerzo se brindará ensaladas adecuadas al menú a la semana.
- Las preparaciones serán a base de hilado de pollo, sangrecita, pollo y otros en la alimentación de los niños.
- No se considerará en su alimentación líquidos como sopas o caldos, salvo prescripción médica o del nutricionista.

CENA:

- En la cena considerará segundos más su infusión.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA NIÑOS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL

CUADRO N° 03: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

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

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCIÓN 1: MEZCLA LÁCTEA, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, SIETE SEMILLAS, KIWICHA, CAÑIHUA Y OTROS + 03 PANES + QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNAS, CAMOTE, JAMONADA O HOT DOG, FRUTA, MARGARINA, MERMELADA OPCIÓN 02: SEGUNDO o SOPA+01 PAN+INFUSIÓN.	SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA + INFUSIONES O REFRESCO.	OPCIÓN 01: SEGUNDOS + ENSALADAS (adequado al menú) INFUSIÓN OPCIÓN 02: SOPAS +POSTRE+INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA

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

DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindará mezcla Láctea una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Huacho.
- En los desayunos se brindarán una (01) vez por semana (café, cebada ó emoliente) 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. Huacho.
- 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 (higado, 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.
- En la Programación de menús No se repetirán dentro de la quincena.

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. Huacho.
- En las cenas, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (mondongo o bofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en la cena, no se programará víscera en el almuerzo de la misma quincena.
- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.
- En la Programación de menús No se repetirán dentro de la quincena.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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 HUNGOL DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

2. El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PC-TBC), deberán responder a criterios normativos establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física ^(*); por lo que, tomándose como parámetro de referencia el cálculo de Necesidades nutricionales en tuberculosis ^(**), a los pacientes internos varones de dicho programa, les corresponde el siguiente requerimiento mínimo de energía por día (kcal/día) tal como se detalla a continuación en el siguiente cuadro:

INTERNO DEL PC-TBC:

INTERNOS VARONES (Rango de Edades) (*)		Peso adecuado (kg) (*)	kcal por kg de peso (*)	Grado de Actividad Física (**)	Grado de Estrés Metabólico (**)	Porcentaje Poblacional según edad (*)	Requerimiento de Energía (kcal) ponderado	Requerimiento de Energía Total por día (kcal/día)
Joven	16 a 29 años	60.6	35	1.3	1.2	34.20%	1,131.60	3,290 kcal
Adulto	30 a 59 años	59.7				61.70%	2,011.70	
Adulto Mayor	≥ 60 años	85.7				4.10%	147.08	

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

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

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

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 16 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL

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

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

(2*) Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAMUNSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el "Cuadro 6. Necesidades nutricionales en tuberculosis", describe los factores a considerar para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo se considera como factores lo siguiente: 35 kcal por kg de peso, 1.3 en Grado de Actividad Física (paciente no encamado) y 1.2 en Grado de estrés metabólico, además del rango de edades de internos varones y el porcentaje de población según edad, se tiene un promedio ponderado de 3290 kcal como requerimiento de energía (kcal) para el interno varón del PCTBC (Programa de Control de TBC).

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DEL PC-TBC:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑIHUA, KIWICHA + 03 PANES + HUEVO, QUESO, JAMONADA, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNA, CAMOTE, YUCA, POLLO DESHILACHDO Y OTROS	-01 TAZA DE CEREAL +MEZCLA LÁCTEA+FRUTA -SOPA DE VERDURASCON FIDEOS PRODUCTO CÁRNICO+ HUEVO (01 VEZ POR QUINCENA).	SOPA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA (TRES VECES POR SEMANA) + REFRESCOS INFUSION.	SEGUNDO+INFUSIÓN -SOPAS MAZAMORRAS. +02 PANES

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

DESAYUNO:

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

MEDIA MAÑANA:

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

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. Se brindará pescado como presado 01 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del I.P. Huacho; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y abuse de lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar sopa solo una (01) vez por semana en el almuerzo, como menú principal, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido. La programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).

CENA:

- En la cena considerar semanalmente un segundo+ infusión, cuatro sopas y dos (02) mazamorra +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 DEL PC-TBC, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 02: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR BARRIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INTERIORES DEL PROGRAMA DE CONTROL DEL TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO
DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

3. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos Psiquiátricos e internos con enfermedades diversas, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, serán atendidos según lo indicado en la prescripción médica respectiva ⁽²³⁾ y/o por consultorio nutricional.

4. Programación de Raciones Alimenticias:

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

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

Las programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los insumos alimenticios que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos (para lo cual emplearán los CUADROS N° 01, N° 02, N° 03 y N° 04 del ANEXO A: Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse), así como también, deberán contener variedad en los menús programados; de no contener variedad en uno de ellos o en ambos casos (insumo y menús), será observado y notificado al Contratista para la subsanación correspondiente, caso contrario, de no contar con el sustento correspondiente, se procederá con lo establecido en las penalidades respectivas. Además, se deberá respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos y menús del grupo beneficiario.

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

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

CUADRO N° 01

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

RACIÓN DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO DE CONSUMO (mlgr.)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	MEZCLA LÁCTEA CON CEREAL	70 ml.
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC.)	25 gr.
	FRUTA CON CEREAL	30gr
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUINCHA, 7 SEMILLAS, CAÑIHUA, ETC.	25 gr.

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

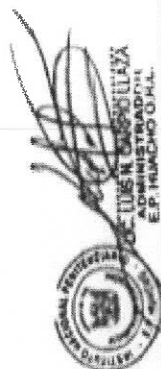
Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

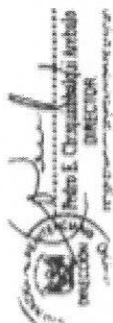
INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Luis Nicanor Garbillo Laza
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL



Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR GARBILLO LAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

ESTABLECIMIENTO DE PRECIOS PARA EL CONCURSO		Tgr
	CAFÉ, CEBADA, CACAO	20 gr.
	MARGARINA	20 gr.
	MERMELADA	30 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30-40 gr.
	MANJAR BLANCO	30-40 gr.
	QUESO	55 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	
ALMUERZO	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 gr.
	POLLO EVISCERADO CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	160 gr.
	RES, CERDO, POLLO y GALLINA CON HUESO (PICADOS)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA (COMO ACOMPAÑANTE)	55 gr.
	PAVITA O GALLINA EVISCERADA CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	GALLINA o POLLO o CARNE DE RES CON HUESO EN SOPAS	100 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	MENUDENCIA DE RES (HIGADO, MONDONGO, BOFE)	100-120 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, APÉNDICES)	100 gr.
	MEZCLA LÁCTEA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	40 ml.
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 gr.
	ARROZ	180 gr.
	TRIGO o QUINUA u OTROS (EN QUIBOS)	50 gr.
	FIDEOS TALLARIN Y OTROS FIDEOS	100 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) o ARROZ u OTROS (SOPAS)	100 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN QUIBOS	100-120 gr.
	Acompañamiento de las menestras de O. animal como: hígado, corazón, molleja excepción de la lonja de cerdo	50gr
	TUBERCULOS Y RAICES (SOLA)	140-180 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPA	100 gr.
	PAPA SECA	90 gr.
	OLLUCO	250 gr.
	PAPA PARA PICADOS	250 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr.
	VERDURAS (ENSALADA)	80 gr.
	VERDURAS	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE: 50-250 gr.
CENA	RES CON HUESO	80 gr.
	POLLO CON HUESO	60 gr.
	POLLO CON HUESO PRESADO	120gr
	MENUDENCIA DE RES	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, APÉNDICES)	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, PARA SEGUNDOS)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	30-60 gr.
	PESCADO ENTERO (SOPAS)	60 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPAS	50-150 gr.
	PAPA PARA PICADOS	100-120 gr.
	ARROZ	120 gr.
	FIDEOS TALLARIN	100gr.
	VERDURAS	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE: 20-250 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVEJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30-50 gr.
	MEZCLA LÁCTEA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	70 ml.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA (PARA MAZAMORRAS)	30-50 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30g. cada UNO)	60 gr.
OTROS	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENÚ

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

CUADRO N° 05

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CUANTO A UTILIZARSE PARA LOS INTERIORES DEL PROGRAMA DE CONTINUA DE
TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO	PAN (30 g CADA UNIDAD)	90 gr.
	MEZCLA LÁCTEA CON CEREAL	70 ml
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC)	25 gr.
	FRUTA CON CEREAL	30 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUINUA, 7 SEMILLAS, CASHUA, ETC.	25 gr.
	CAFÉ, CEBADA, CACAO	15 gr.
	MARGARINA	20 gr.
	MERMELADA	20 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	30-40 gr.
	QUESO	30-40 gr.
	HUEVO SANCOCADO DE GALLINA	55 gr.
MEDIA MAÑANA	MEZCLA LÁCTEA	90 ml
	CEREALES (AVENA o QUINUA, ETC)	25 gr.
	FRUTA	150 gr.
	SOPA:	
	CEREAL (FIDEOS, MORÓN, TRIGO, SEMOLA, ARROCILLO, OTROS)	40 gr.
	POLLO, RES U OTRO PRODUCTO CÁRNICO	60 gr.
	HUEVO PARA SOPAS	30 gr.
	TUBÉRCULO	40 gr.
	HUEVO COMO ACOMPAÑAMIENTO	55 gr.
	VERDURAS	ADECUADO AL VCT
ALMUERZO	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 gr.
	POLLO EVISCERADO CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	160 gr.
	RES, CERDO, POLLO Y GALLINA CON HUESO (PICADOS)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA COMO ACOMPAÑAMIENTO	55 gr.
	PAVITA O GALLINA EVISCERADA CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	GALLINA o POLLO o CARNE DE RES CON HUESO EN SOPAS	100 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	MENUDENCIA DE RES (HIGADO, MONONGO, BOFE)	100-120 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, APÉNDICES)	100 gr.
	MEZCLA LÁCTEA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	40 ml.
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 gr.
	ARROZ	180 gr.
	TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUISOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN Y OTROS FIDEOS	100 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) o ARROZ u OTROS (SOPAS)	100 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN GUISOS	120 gr.
	Acompañamiento de las menestras de O. animal como: hígado, corazón, molleja a excepción de la lenja de cerdo	50 gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (SOLA)	140-180 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPA	100 gr.
	PAPA SECA	90 gr.
	OLLUCO	250 gr.
	PAPA PARA PICADOS	250 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr.
	VERDURAS (ENSALADA)	80 gr.
	VERDURAS	SEGUN VAREDAZ Y TIPO DE PREPARACIÓN DE: 30-350 gr.
CENA	RES CON HUESO	80 gr.
	POLLO CON HUESO	80 gr.
	POLLO CON HUESO PRESADO	120 gr.
	MENUDENCIA DE RES	80 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, APÉNDICES)	80 gr.
	HUEVO DE GALLINA	30-80 gr.
	PESCADO ENTERO (SOPAS)	80 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPAS	50-150 gr.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL
INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er. Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 20 - 250 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVEJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 - 50 gr.
	MEZCLA LÁCTEA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	70 ml.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHURO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30g. cada UNO)	60 gr.
OTROS	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENÚ

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

CUADRO N° 03

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS NIÑOS(A) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACIÓN DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO	PAN (30 g. cada UNIDAD)	30 gr.
	LECHE EVAPORADA	125 ml.
	LECHE CON CEREAL	90 ml.
	AVENA o QUINUA o SOYA o HABAS o QUINUA o MACA	15 gr.
	MARGARINA	5 gr.
	POLLO DESHECHADO	15 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	10 gr.
	QUESO	25 gr.
	PALTA	25 gr.
	HUEVO DE GALLINA MANCOCHADO	25 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	25 gr.
	CAMOTE FRITO	30 gr.
	HUEVO PARA TORTILLA	15 gr.
MEDIA MAÑANA Y MEDIA TARDE	YOGURT DE LECHE	200 ml.
	LECHE EVAPORADA	125 ml.
	FRUTAS variadas, según estación (1/2 manzana)	150 gr.
	PAN	30 gr.
	GALLETA	20 gr.
	ARROZ	20 gr.
	AVENA	15 gr.
	SEMOLA	15 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 gr.
	QUINUA	15 gr.
	CHURO	15 gr.
	MACENA	15 gr.
	HUEVO	50 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	80 gr.
	RES CON HUESO	80 gr.
	POLLO CON HUESO	100 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	15 gr.
	PANITA (CON HUESO)	100 gr.
	CERDO CON HUESO	100 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	80 gr.
	PESCADO	100 gr.
	MENUENCIÓN DE RES	80 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVITA Y POTA	50 gr.
	MENUENCIÓN DE POLLO (PICADO, MOLLEJA Y CORAZÓN)	80 gr.
	ARROZ	80 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	80 gr.
CENA	FIDEOS TALLARI	80 gr.
	MENTRITAS (EN GUISOS)	50 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	
	SE DEBERÁ CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUISOS COMO BECO DE POLLO ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPA ENTERA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	100 gr.
	VERDURAS PARA ENSALADA	30 gr.
	RES SIN HUESO	80 gr.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO	RES CON HUESO	80 gr.
	POLLO CON HUESO	100 gr.
	PESCADO	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	80 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	80 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZÓN)	80 gr.
	ARROZ	80 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN QUESOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	80 gr.
	VERDURAS	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHURO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.

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

CUADRO N° 04

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMO DE CONSUMO (ml/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
		60 gr.
	MEZCLA LÁCTEA (SOLA)	125 cc
	MEZCLA LÁCTEA (CON CEREAL)	70 cc
	CEREAL (AVENA o QUINUA)	25 gr.
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	25 gr.
	ACEITUNA	40 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	40 gr.
	QUESO	40 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 gr.
	PALTA	60 gr.
	HUEVO (PARA TORTILLA)	30 gr.
	POLLO DESHILACHADO	50 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	80 gr.
	CAMOTE FRITO	80-100 gr.
ALMUERZO	SOPA o ENTRADA :	
	POLLO CON HUESO	60 gr.
	POLLO SIN HUESO	40 gr.
	RES SIN HUESO	40 gr.
	RES CON HUESO	60 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	40 gr.
	PESCADO Y/O MARISCOS	60 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	40 gr.
	QUESO FRESCO	30 gr.
	MEZCLA LÁCTEA PARA PREPARACIÓN DIVERSA	40ml.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 gr.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NIGANOR CARRIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

INPE/ORL

	POLLO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	HUEVO DE GALLINA (como acompañamiento)	55 gr.
	POLLO CON HUESO PICADO	100 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO) (PRESADO)	160 gr.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	100
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES PRESADO(HIGADO)	160 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PICADO)	100 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS) CON PICADO	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	95 gr.
	Acompañamiento en menestras de alimentos de o. animal	120 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO (SOLO)	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	100 gr.
	FRUTAS	150 gr.
	ENSALADA	90 gr.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN 50-200 gr.
	OTROS ALIMENTOS NO CONIDERADS	ADECUADO AL VCT
CENA	RES SIN HUESO	80 gr.
	RES CON HUESO	100 gr.
	POLLO CON HUESO, PAVITA, GALLINA, CERDO, TC. (PRESADO)	150 gr.
	POLLO PICADO EN GUIOS	100gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	150 gr.
	MENUDENCIA DE RES	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	60 gr.
	HUEVO DE GALLINA (como acompañamiento)	55 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	120 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	120 gr.
	PAPA (SOPAS)	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u PLATANO (ACOMPANANTE)	50 gr.
	VERDURAS : ZAPALLO, BRÓCOLI, CAIGUA, VAINITA, ETC	200 gr.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN 50-250 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
	FRUTA(PARA POSTRE)	30 gr.
	MEZCLA LÁCTEA PARA POSTRE	40 ml.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARRIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO									
FECHA:									
ALIMENTO.	Peso Bruto g-mil- unidad	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST. DESAYUNO			0,00
ALMUERZO:									
DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST. ALMUERZO			0,0
CENA:									
DESCRIPCIÓN DE LA CENA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. CENA			0,0
						% DIST. CENA			0,0
VCT (Gr)			0,00	0,00	0,00				
VCT (Kcal)			0,00	0,00	0,00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
VCT MENÚ						0			

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CHP N°

NOTA:

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO									
FECHA:									
ALIMENTO.	Peso Bruto g-mil- unidad	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST. DESAYUNO			0,00
MEDIA MAÑANA:									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. MEDIA MAÑANA			
						% DIST. MEDIA MAÑANA			0,00
ALMUERZO:									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST. ALMUERZO			0,0
CENA:									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. CENA			0,0
						% DIST. CENA			0,0
VCT (Gr)			0,00	0,00	0,00				
VCT (Kcal)			0,00	0,00	0,00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
						VCT MENU			0

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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

FORMATO N° C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO									
FECHA:									
ALIMENTO.	Peso Bruto g-mil-unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST. DESAYUNO			0,00
ENTRADA Y ALMUERZO:									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST. ALMUERZO			0,0
CENA:									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. CENA			0,0
						% DIST. CENA			0,0
VCT (Gr)			0,00	0,00	0,00				
VCT (Kcal)			0,00	0,00	0,00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
						VCT MENU			0

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

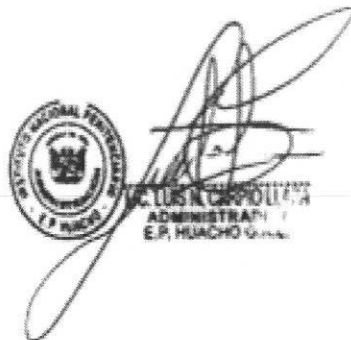
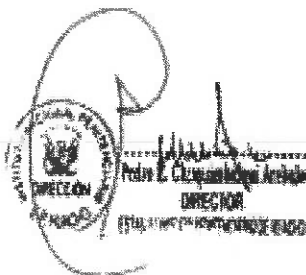
ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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



Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

Los requisitos de calificación que la Entidad debe adoptar son los siguientes:

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

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>ITEM PAQUETE: E.P. HUARAL – E.P. HUACHO</u>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Según lo establecido en la normativa vigente, No se requiere de habilitación del postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Según lo establecido en la normativa vigente, No se requiere de habilitación del postor.</p>

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p><u>ITEM PAQUETE: E.P. HUARAL – E.P. HUACHO</u></p> <p><u>E.P. HUARAL</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor en la etapa de calificación, deberá acreditar un 01 camión para víveres secos, 01 camión frigorífico para cárnicos, pescados, pollo y 01 camión isotérmico para vegetales y víveres perecibles. 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 normativa vigente, durante la ejecución contractual.</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 del equipamiento estratégico requerido.</p> <p><u>E.P. HUACHO</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor en la etapa de calificación, deberá acreditar por lo menos con 01 camión FRIGORÍFICO, 01 camión ISOTÉRMICO y 01 camión furgón, con una capacidad máxima 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.</p>

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICHOLAS CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

	<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 del equipamiento estratégico requerido.</p> <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>ITEM PAQUETE: E.P. HUARAL – E.P. HUACHO</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>ALMACENES DE ALIMENTOS</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>El postor debe contar con un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles y un (01) Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), debiendo contar con:</u></p> <p><u>En el caso del Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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 de Buenas Prácticas de Almacenes vigente otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).• Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad). <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>En el caso del Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), debiendo contar con:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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). <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>

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARRIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

PANADERÍA

E.P. HUARAL

Requisito:

El postor debe contar con una (01) Panadería, de donde se abastecerá diariamente el insumo del pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario, la misma que debe contar con:

- Copia de Licencia de Funcionamiento
- Copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA.

Acreditación:

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

E.P. HUACHO

Requisito:

El postor debe contar con una (01) Panadería, de donde se abastecerá diariamente el insumo del pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario, la misma que debe contar con:

- Copia de Licencia de Funcionamiento
- Copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA o validación Técnica del Plan HACCP.

Acreditación:

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

Importante

En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

ITEM PAQUETE: E.P. HUARAL – E.P. HUACHO

NUTRICIONISTA

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 Perú o en el extranjero.

Acreditación:

La documentación para acreditar la formación académica del Nutricionista; el Título Profesional requerido será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria – SUNEDU a través del siguiente link: <http://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.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

El TÍTULO PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA, 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: <https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/>, según corresponda.

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.4

EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

ITEM PAQUETE: E.P. HUARAL – E.P. HUACHO

Requisitos:

EXPERIENCIA MÍNIMA DE 01 AÑO EN LA SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA en entidades públicas y privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos y otros).

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

Acreditación:

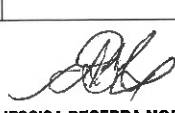
La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).

Importante

- ***Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.***
- ***En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.***
- ***Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.***
- ***Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.***

Aprobado por:


NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p>ITEM PAQUETE: E.P. HUARAL – E.P. HUACHO</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 50'820,000.00 (CINCUENTA MILLONES OCHOCIENTOS VEINTE MIL 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>Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectiva, 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><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 caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</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 fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

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

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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	
ITEM PAQUETE: E.P. HUARAL – E.P. HUACHO		
<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 Pi = Puntaje de la oferta a evaluar Oi = Precio i Om = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio
		100 puntos

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/URL

INPE/URL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/URL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de **ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAL Y HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA - INPE**, que celebra de una parte la **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° 04-2024-INPE/ORL** para la contratación del servicio de **ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAL Y HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA - INPE**, que celebra de una parte la **OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**, 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 el servicio de **ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAL Y HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA - INPE**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹¹

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.

¹¹ 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:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

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.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARRIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoria 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 DÉCIMA SEGUNDA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

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.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR GARRIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIK MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹²

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

¹² De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹³.

¹³ 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:


NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

ANEXOS

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-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 ¹⁴	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 servicios¹⁵

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.

¹⁴ 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.

¹⁵ 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:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

LUIS NICANOR GARCÍA LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-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 ¹⁶		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁸		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:

¹⁶ 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.

¹⁷ Ibidem.

¹⁸ Ibidem.

Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/URL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/URL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁹

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.

¹⁹ 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:


NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-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:


NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL


LUIS NICANOR GARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-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 ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAL Y HUACHO 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:


NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL


LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO


Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-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:


NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL


LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-INPE/URL
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° 04-2024-INPE/URL**.

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] [%]
20

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]
21

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²²

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

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²² Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.
Aprobado por:

NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/URL

LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/URL

ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]


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

.....
Consociado 2
Nombres, apellidos y firma del
Consociado 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.

Aprobado por:


NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


LUIS NICANOR CARPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-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

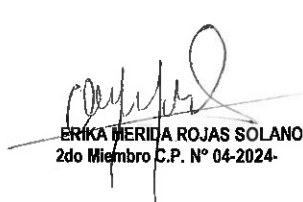
- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".

Aprobado por:


NADIA JESSICA BECERRA MORALES
Presidente C.P. N° 04-2024-INPE/ORL

INPE/ORL


LUIS NICANOR CARRPIO LLAZA
1er Miembro C.P. N° 04-2024-INPE/ORL


ERIKA MERIDA ROJAS SOLANO
2do Miembro C.P. N° 04-2024-

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-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 ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
1										
2										
3										
4										

²³ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁴ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁵ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

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

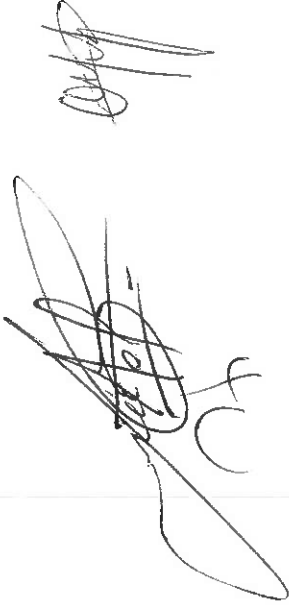
²⁷ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁸ Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-INPE/URL
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.



ANEXO N° 12

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-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.

