

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

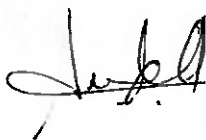
Nº	Símbolo	Descripción		
1	[ABC]	Es una indicación que debe ser completada o eliminada por la entidad contratante durante la elaboración de las bases conforme a las instrucciones brindadas.		
2	[ABC]	Es una indicación o información que debe ser completada por la entidad contratante con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, al completar los ANEXOS de la oferta.		
3	<table><tr><td>Advertencia</td></tr><tr><td>• Abc</td></tr></table>	Advertencia	• Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por los evaluadores y los proveedores. No deben ser eliminadas.
Advertencia				
• Abc				
4	<table><tr><td>Importante para la entidad contratante</td></tr><tr><td>• Xyz</td></tr></table>	Importante para la entidad contratante	• Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por los evaluadores y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.
Importante para la entidad contratante				
• Xyz				

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

INSTRUCCIÓN DE USO:

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



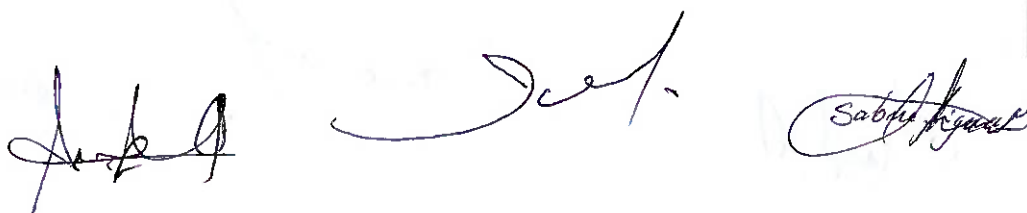
BASES ESTÁNDAR CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS
N° 04-2025-INPE/ORL**

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD
DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAZ Y CHIMBOTE DE
LA OFICINA REGIONAL LIMA – INPE

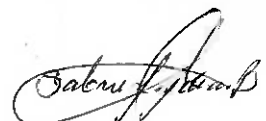
PAC ORL INPE 2025: REF. 14



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

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



CAPÍTULO I

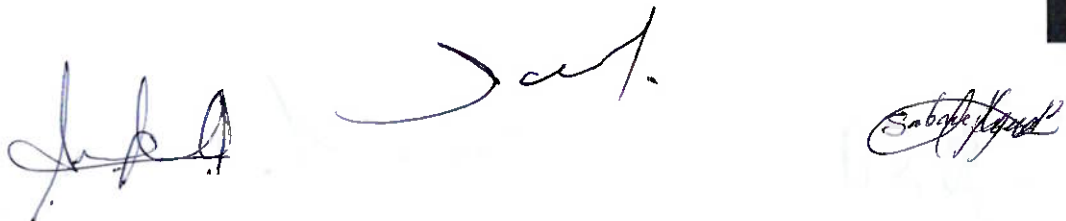
ASPECTOS GENERALES

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. ALCANCE

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



CAPÍTULO II DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1 ETAPAS DEL CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

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

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

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

	<p>a. Admisión de las ofertas: Los evaluadores revisan que la oferta contenga los documentos señalados en el Capítulo II de la Sección Específica de las bases, caso contrario la oferta se considera no admitida.</p> <p>b. Revisión de los requisitos de calificación: Los evaluadores califican a los postores verificando que cumplan con los requisitos de calificación detallados en el Capítulo III de la Sección Específica de las bases. Caso contrario la oferta se considera descalificada.</p> <p>c. Evaluación de ofertas técnicas: Los evaluadores aplican los factores de evaluación previstos en el Capítulo IV de la Sección Específica de las bases a las ofertas que cumplen los requisitos de calificación. En la sección específica se prevé un puntaje mínimo en la evaluación técnica para proceder a la evaluación económica de la oferta.</p> <p>d. Evaluación de ofertas económicas: La evaluación de la oferta económica es <u>posterior a la evaluación de la oferta técnica y solo respecto de aquellos proveedores que hubieran obtenido un puntaje mínimo en dicha evaluación.</u></p> <p>4. Todos los actos se realizan a través del SEACE de la Pladicop, incluyendo la subsanación de ofertas.</p>	
e) Otorgamiento de la buena pro	<p>1. Definida la oferta ganadora, los evaluadores otorgan la buena pro mediante su publicación en el SEACE de la Pladicop, incluyendo los documentos que sustenten los resultados de la admisión, calificación, evaluación y el otorgamiento de la buena pro.</p> <p>2. En caso de haber sorteo por desempate, éste se realiza a través del SEACE de la Pladicop.</p> <p>3. En caso se hayan presentado dos o más ofertas, el consentimiento de la buena pro es publicado a través del SEACE de la Pladicop al día siguiente de vencido el plazo correspondiente para interponer recurso de apelación, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer dicho recurso.</p> <p>En caso de que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.</p>	Artículos 80, 81, 82, 83 y 84 del Reglamento.

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

2.2.1. En caso la oferta económica del postor que obtiene el mejor puntaje total supere la cuantía

de la contratación, se siguen los siguientes pasos:

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

2.3 CONSIDERACIONES PARA TODOS LOS PROVEEDORES:

- 2.3.1 Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por una entidad contratante, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Especializado para las Contrataciones Públicas Eficientes (OECE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.
- 2.3.2 Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE de la Pladipoc utilizando su certificado (usuario y contraseña).
- 2.3.3 No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas, requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular se tienen como no presentadas.
- 2.3.4 Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). No se acepta insertar la imagen de una firma. Las ofertas se presentan foliadas en todas sus hojas. El postor, el representante legal, apoderado o mandatario designado se hace responsable de la totalidad de los documentos que se incluyen en la oferta. El postor es responsable de verificar, antes de su envío, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.
- 2.3.5 En el caso que, al registrarse como participante, el proveedor presente una declaración jurada de desafectación del impedimento debido a parentesco establecido en el inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, se debe incluir como requisito adicional de admisión de su oferta la acreditación documental de su condición de desafectación, conforme a lo señalado en el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

2.4 CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS CONSORCIOS:

- 2.4.1 En el caso de consorcios, basta que uno de sus integrantes se haya registrado como participante en el procedimiento de selección, para lo cual dicho integrante debe contar con inscripción vigente en el RNP como proveedor de servicios. Los demás integrantes del consorcio deben contar con inscripción vigente en el RNP en las demás etapas del procedimiento de selección. No se considera consorcio a la asociación de personas de duración



ilimitada o indefinida que, denominándose consorcios, han sido constituidas como personas jurídicas en los Registros Públicos.

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



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

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

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

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

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

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

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

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



CAPÍTULO III RECURSO DE APELACIÓN

3.1 ACCESO AL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

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

A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la entidad contratante debe entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago de la tasa por tal concepto previsto en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) de la respectiva entidad contratante.

3.2 RECURSO DE APELACIÓN

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

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

3.3 PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

En el caso de la apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento de selección, el plazo indicado en el párrafo precedente se contabiliza desde que se toma conocimiento del acto que se desea impugnar. Se considera que se ha tomado conocimiento en el día de la publicación en el SEACE de la Pladicop del acto que se desea impugnar.



CAPÍTULO IV DEL CONTRATO

4.1 REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

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

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

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

	<p>a. Contener la información mínima indicada en el numeral 2.4.3 del Capítulo II de la Sección General de las presentes bases.</p> <p>b. Identificar al integrante del consorcio a quien se efectuará el pago y emitirá la respectiva factura o, en caso de llevar contabilidad independiente, señalar el Registro Único de Contribuyentes (RUC), del consorcio.</p> <p>c. Consignar las firmas legalizadas ante notario público de cada uno de los integrantes del consorcio, de sus apoderados o de sus representantes legales, según corresponda.</p> <p>Lo indicado no excluye la información adicional que pueda consignarse en el contrato de consorcio con el objeto de regular su administración interna, como es el régimen y los sistemas de participación en los resultados del consorcio, al que se refiere el artículo 448 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades.</p> <p>En ningún caso puede aceptarse la presentación de la promesa de consorcio que fue parte de la oferta, independientemente de que dicha promesa contenga firmas legalizadas ante notario.</p>	
c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.	<p>El CCI es requisito indispensable para realizar una transferencia entre cuentas de bancos diferentes, siendo requerido para efectuar el pago a los proveedores domiciliados en el Perú.</p> <p>Para los proveedores no domiciliados, corresponde el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>Artículo 67 de la Ley.</p> <p>Artículo 88 del Reglamento.</p>
d) Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.	<p>Corresponde a la vigencia del poder del representante legal que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato. Asimismo, corresponde que el representante legal presente copia de su DNI.</p> <p>En el caso de personas naturales, se solicita la copia del DNI del postor.</p> <p>En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.</p>	<p>Literal d) del numeral 88.1 del artículo 88 del Reglamento.</p>

The bottom of the page features several handwritten signatures in blue ink. On the left, there is a signature that appears to be 'J. B. A.'. In the center, there is a large, stylized signature. On the right, there is a signature that appears to be 'Santiago'. There are also some faint, illegible markings and stamps in the background.

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

4.2 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

4.3 CONSIDERACIONES PARA LOS CONSORCIOS

- 4.3.1** Las garantías que presenten los consorcios para el perfeccionamiento del contrato durante la ejecución contractual y para la interposición de los recursos impugnativos, además de cumplir con las condiciones establecidas en la Ley y el Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no pueden ser aceptadas por las entidades contratantes o el Tribunal de Contrataciones Públicas. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio.
- 4.3.2** Para que un consorcio solicite la retención del 10% del monto del contrato original en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114 del Reglamento, todos los integrantes del consorcio deben acreditar en su oferta la condición de micro o pequeña empresa, sin perjuicio que puedan acreditarlo al momento del perfeccionamiento del contrato

4.4 CONSIDERACIONES PARA LAS GARANTÍAS FINANCIERAS

- 4.4.1** En caso de garantías financieras, estas deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la respectiva entidad contratante bajo responsabilidad de las empresas que las emiten. Las empresas que emitan garantías financieras deben encontrarse bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, contar con clasificación de riesgo B o superior, y deben estar autorizadas para emitir garantías o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.
- 4.4.2** La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema->

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

financiero/clasificadoras-de-riesgo).

- 4.4.3 Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía. Para fines de lo establecido en el artículo 61 de la Ley, se requiere la clasificación de riesgo B o superior.
- 4.4.4 Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en la sede digital de la SBS, basta que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en la Ley.
- 4.4.5 En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se debe consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.
- 4.4.6 Además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse la sede digital de dicha entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).

4.5 CONSIDERACIONES PARA LOS DOCUMENTOS PÚBLICOS EXTENDIDOS EN EL EXTRANJERO

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

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

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

4.6 DISPOSICIONES FINALES

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

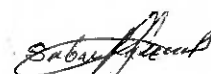
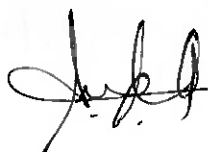
² Decreto Supremo que aprueba el Reglamento Consular del Perú y que modifica el Reglamento de la Ley del Servicio Diplomático de la República en lo que corresponde a los cargos de los funcionarios consulares.



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. BASE LEGAL

- Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- Decreto Supremo N° 009-2025-EF, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.
- Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025 (Ley N° 32185).
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025 (Ley N° 32186).
- Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2025 (Ley N° 32187).
- Ley del Código de Ética de la Función Pública (Ley N° 27815).
- Decreto Supremo N° 043-2023-PCM que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806 Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que aprueba el Texto Único Ordenado de la ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General y Modificatorias.
- Ley General de Salud N° 26842.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

Nombre : Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario (ORL-INPE)
RUC N° : 20381132596
Domicilio legal : Av. Abancay s/n Cdra 5, Edificio Anselmo Barreto León, 4to Piso, Lima.
Teléfono: : 427-1405 427-0470
Correo electrónico : leonor.agreda@inpe.gob.pe

1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los Establecimientos Penitenciarios de Huaraz y Chimbote de la Oficina Regional Lima - INPE.

ÍTEM	EE.PP.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES
I	E.P. HUARAZ	INTERNOS	RACIÓN	1,220.	365	445,300
		INTERNOS DEL PCT	RACIÓN	2	365	730
		PERSONAL DEL INPE (24x48 HORAS)	RACIÓN	21	365	7,665
	TOTAL DE RACIONES E.P. HUARAZ					453,695
	EE.PP.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES
	E.P. CHIMBOTE	INTERNOS	RACIÓN	3,214	365	1'173,110
		INTERNAS	RACIÓN	145	365	52,925
		NIÑOS	RACIÓN	5	365	1,825
		PERSONAL DEL INPE (24x48 HORAS)	RACIÓN	48	365	17,520
	TOTAL DE RACIONES E.P. CHIMBOTE					1'245,380
	TOTAL DE RACIONES DEL ÍTEM PAQUETE					1'699,075

1.4. CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN³

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

1.5. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado el **14 DE JULIO DE 2025**, con Anexo N° 02 Formato de Aprobación de Expediente de Contratación.

1.6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS – 1.00

³ El monto de la cuantía de la contratación indicado en esta sección de las bases no debe diferir del monto de la cuantía de la contratación consignado en la ficha del procedimiento de selección en el SEACE de la Pladico. No obstante, de existir contradicción entre estos montos, primará el monto de la cuantía de la contratación indicado en las bases aprobadas.



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contiene, un índice de documentos⁴ y la siguiente documentación:

3.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta:

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

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Pacto de integridad (**Anexo N° 2**)
- c) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa, las entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la entidad contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ 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.

⁴ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma Nacional de Interoperabilidad – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>



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

Advertencia

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

- g) Oferta Económica (**Anexo N° 6**). En caso el requerimiento contenga prestaciones accesorias, la oferta económica individualiza los montos correspondientes a las prestaciones principales y las prestaciones accesorias.

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.5 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

3.2.2. Documentación de presentación facultativa

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

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

Advertencia

Los evaluadores no pueden exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

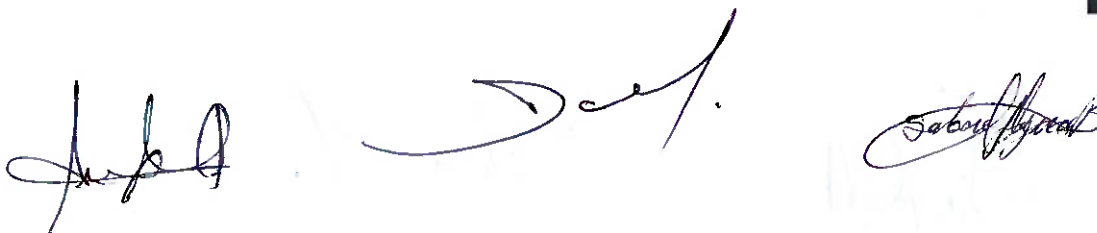
El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato, autorización de retención (**Anexo N° 7**, de ser el caso. [ELIMINAR ESTE LITERAL EN CASO NO CORRESPONDA SOLICITAR GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR LAS EXCEPCIONES CONTEMPLADAS EN EL ARTICULO 139 DEL REGLAMENTO])
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal del postor que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Autorización de notificaciones durante la ejecución del contrato al correo electrónico contemplado en el contrato (**Anexo N° 9**).
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado [INCLUIR SOLO SI LA MODALIDAD DE PAGO ES A PRECIOS UNITARIOS, CASO CONTRARIO, ELIMINAR ESTE LITERAL].
- h) Institución Arbitral elegida por el postor (**Anexo N° 10**).

Advertencia

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

- i) Para acreditar la **Infraestructura Estratégica**, referidos a los almacenes de alimentos, presentar:
 - **HUARAZ:**
 - **Un Camión Frigorífico o Isotérmico y Un Camión Furgón, carga mínima para ambos de tres (3) toneladas.**
 - 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.
 - **(01) Almacén para víveres Perecibles y No Perecibles**
 - Copia de licencia de funcionamiento
 - Copia de certificado en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE)
 - Copia de certificado de inspección Higiénico Sanitario de almacenes
 - Copia de certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento
 - **(01) Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (Verduras y Frutas).**
 - Copia de licencia de funcionamiento
 - Copia de certificado de autorización de Establecimientos Dedicados al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios vigente otorgado por SENASA



- Copia de certificado de inspección Higiénico Sanitario vigente
- Copia de certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura vigente
- **CHIMBOTE:**
- **Un Camión Isotérmico, Frigorífico y Un Camión Furgón, carga mínima para ambos de una (1) tonelada.**
- 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.
- **(01) Almacén para Perecibles**
 - Copia de licencia de funcionamiento
 - Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes
 - Copia de certificado de inspección de buenas prácticas de manipulación
 - Copia de certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento
- j) Documentos que acrediten la experiencia mínima de un (01) año en supervisión de servicios de alimentación o similares, del Representante-Almacenero.
- k) Documentos que acrediten la experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación del cocinero (para el E.P. Chimbote).
- l) Documentos que acrediten la capacitación del personal requerido, establecidos en los Términos de Referencia correspondientes.
- m) Documentos que acrediten la formación académica del personal Cocinero requeridos, establecidos en los Términos de Referencia correspondientes.
- n) Declaración Jurada Actualizada de Desafectación de Impedimento (**Anexo N° 15**) y la documentación que acredite dicha desafectación.

Advertencia

- El requisito indicado en el literal l) únicamente se solicitará si el postor adjudicado hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento en el procedimiento de selección.
- De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la entidad contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f) del presente numeral.
- En caso el postor declare la inaplicabilidad del impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (REDAM) presenta la Declaración Jurada respectiva (Anexo N° 18).

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

Para el perfeccionamiento del Contrato, el postor ganador de la Buena Pro, dentro del plazo previsto en la Normatividad de Contrataciones Públicas, deberá presentar la documentación requerida, dirigiéndola a la Jefatura de la Unidad de Administración de la ORL-INPE (Av. Abancay

⁶ Para mayor información de las entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>

Cdra. 5 s/n, Edificio Anselmo Barreto León, 4to. Piso, Lima, en horario de 08:00 horas a 13:00 horas y de 14:00 horas a 17:00 horas).

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS QUINCENALES, de acuerdo a la cantidad de raciones atendidas que se encuentren consignadas en el Acta de Conformidad respectiva.

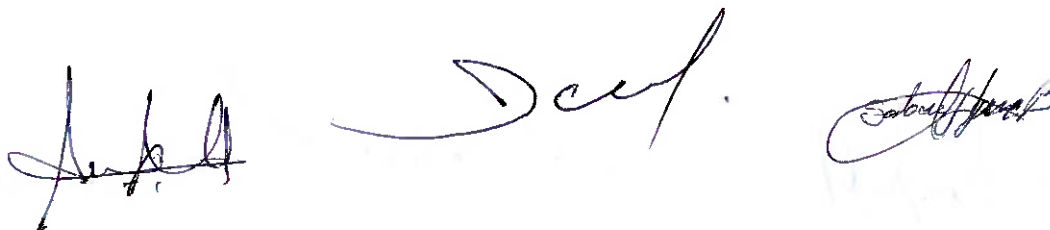
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad contratante debe contar con la siguiente documentación:

- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por los responsables del área usuaria (Equipo de Control de Alimentos), conformada por el Director, Administrador y Nutricionista (de corresponder).
- Comprobante de pago.
- Orden de Servicio emitida por el Equipo de Logística de la ORL-INPE.

Salvo los documentos de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante en MESA DE PARTES DE LA ORL-INPE, sito en Av. Abancay s/n Cdra. 5, Edificio Anselmo Barreto León, 4to Piso, Lima.

Advertencia

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



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Advertencia

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

3.1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

El Servio de alimentación tiene por finalidad brindar una Alimentación Saludable a los internos y Personal del INPE que labora 24 x 48 horas de los Establecimientos Penitenciarios del Huaraz y Chimbote de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITNCIARIOS DE HUARAZ Y CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA – INPE.

3.3. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

a. MODALIDAD DE PAGO

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

b. SISTEMA DE ENTREGA

NO APLICA.

c. PLAZO DE PRESTACIÓN

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

d. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

El servicio se presta en los Establecimientos Penitenciarios de Huaraz y Chimbote, en los siguientes lugares:

- E.P. HUARAZ : AV. BOLOGNESI S/N - HUARAZ.
- E.P. CHIMBOTE : CENTRO POBLADO DE CAMBIO PUENTE - CHIMBOTE.

e. ADELANTOS

No se encuentran establecidos adelantos.

f. PENALIDADES

PENALIDAD POR MORA:

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

OTRAS PENALIDADES:

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

g. SUBCONTRATACIÓN

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

h. FÓRMULAS DE REAJUSTES

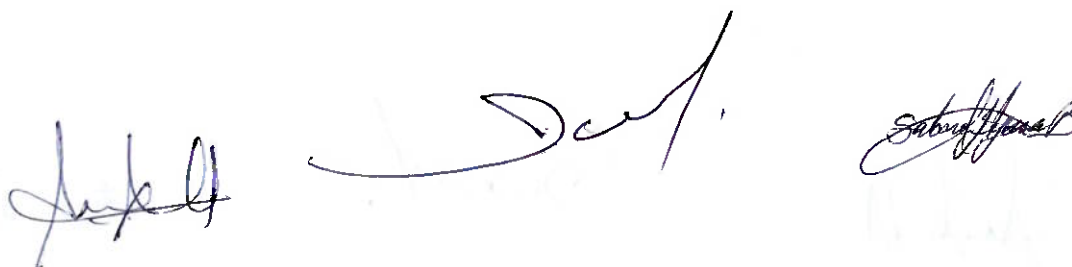
No se han considerado Fórmulas de Reajuste.

i. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

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

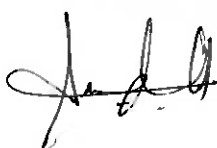
Para el arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

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



3.4. TÉRMINOS DE REFERENCIA

- ✓ REQUERIMIENTO PARA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUARAZ, E.P. CHIMBOTE SE ADJUNTA A LAS PRESENTES BASES.



3.5. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

3.5.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS:

A. CAPACIDAD LEGAL

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

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:

S/ 38,862,121.00 (Treinta y ocho millones ochocientos sesenta y dos mil ciento veinte y uno con 00/100 soles, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los quince (15) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computa desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de alimentación en Entidades Públicas y Privadas; servicios de catering que incluyen 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.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁷, correspondientes a un máximo de veinte contrataciones. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados⁸, para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los quince (15) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago

⁷ El solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").

⁸ Se entiende "privados" como aquellos que no son entidades contratantes.



cancelados.

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

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 14**.

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

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

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

Advertencia

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

3.5.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN FACULTATIVOS:

C. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

C.1. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE (CHIMBOTE)

Requisitos:

El personal clave: **NUTRICIONISTA**, debe acreditar como **mínimo un (01) año de EXPERIENCIA**, en Entidades Públicas o empresas privadas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, Establecimientos Penitenciarios).

C.1. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE (HUARAZ)

Requisitos:

El personal clave: **NUTRICIONISTA**, debe acreditar como **mínimo un (01) año de EXPERIENCIA**, en Entidades Públicas o empresas privadas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, Establecimientos Penitenciarios).

El personal clave: **COCINERO o CHEF**, debe acreditar como **mínimo seis (06) meses de EXPERIENCIA**, en Entidades Públicas o empresas privadas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, Establecimientos Penitenciarios).

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.

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 años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.

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

C.2. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

C.2.1 Formación académica (CHIMBOTE)

Requisitos:

TÍTULO PROFESIONAL, colegiado y habilitado del personal clave requerido como **NUTRICIONISTA**.

C.2.1 Formación académica (HUARAZ)

Requisitos:

TÍTULO PROFESIONAL, colegiado y habilitado del personal clave requerido como **NUTRICIONISTA**.

Título que corresponda a la Formación de Técnico en **Cocina o Chef**.

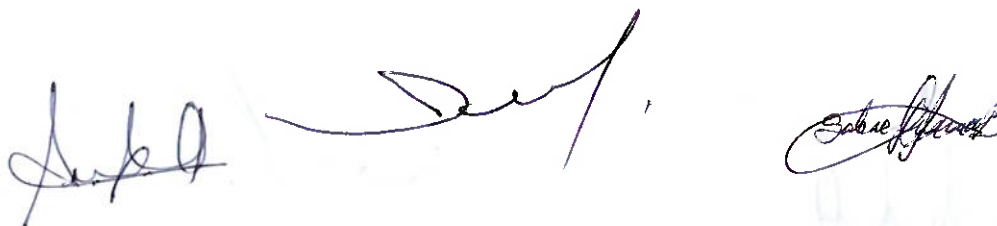
Acreditación:

El **TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO**, será verificado por los evaluadores 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.

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

En caso el **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.

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



C.2. EQUIPAMIENTO ESTRÁTEGICO

HUARAZ

VEHÍCULOS:

Requisitos:

El Contratista presentará la acreditación por lo menos de un camión, (01 camión frigorífico o isotérmico y 01 camión furgón), ambos con una capacidad mínima de carga útil de 03 toneladas. En casos que el Contratista, para el abastecimiento de productos cárnicos (aves, pescados, vacunos y otros) cuente con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte deben cumplir con la normatividad vigente, durante la ejecución contractual.

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compraventa o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido está disponible para la ejecución del contrato.

CHIMBOTE

VEHÍCULOS:

Requisitos:

El Contratista presentará la identificación por lo menos de un camión, (01 camión isotérmico, frigorífico y 01 camión furgón), ambos con una capacidad mínima de carga útil de 01 tonelada. 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.

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compraventa o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido está disponible para la ejecución del contrato

Advertencia

En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

C.3. INFRAESTRUCTURA ESTRÁTEGICA

HUARAZ

ALMACÉN DE ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES:

Requisitos:

El contratista deberá contar con almacenes que podrá estar ubicado en cualquier departamento y/o provincia del Perú, en los cuales tenga existencias de alimentos de los cuales puede disponer a fin prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello el contratista deberá contar por lo menos con un (1) almacén de alimentos perecibles y no perecibles y un (1) establecimiento para procesamiento primario de alimentos agropecuarios (verduras y frutas).

ESTABLECIMIENTO PARA PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS (VERDURAS Y FRUTAS):

Requisitos:

En lo que respecta al establecimiento para procesamiento primario de alimentos agropecuarios (verduras y frutas). De igual manera, que podrá estar ubicado en cualquier departamento y/o provincia del Perú, 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, Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios vigente otorgado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA (según lo establece el Decreto Supremo _N° 004-2011-AG), Certificado de Inspección Higiénico Sanitario vigente, otorgado por entidad competente, Certificado de Inspección de Buenas de Manufactura vigente.

Acreditación:

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

Advertencia

En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

CHIMBOTE

ALMACÉN DE ALIMENTOS PERECIBLES:

Requisitos:

El contratista deberá contar un almacén para alimentos perecibles, que podrá estar ubicado en la ciudad de Chimbote, el mismo que deberá cumplir con las exigencias normativas, y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación, en especial para certificar la inspección de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Almacenamientos, emitido por autoridad competente.

D. PARTICIPACIÓN EN CONSORCIO

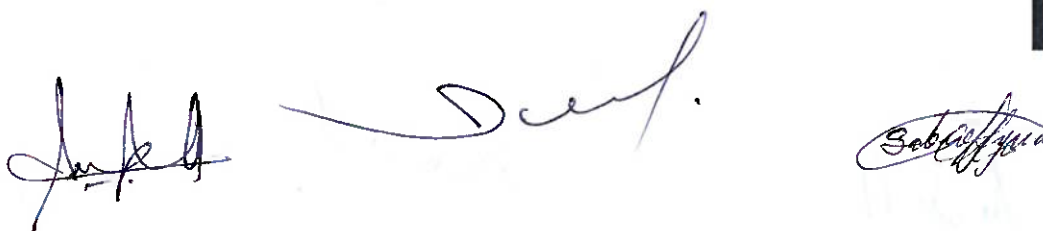
Requisitos:

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

D.1 El número máximo de consorciados es de CINCO (05) INTEGRANTES DEL CONSORCIO EN FUNCIÓN A LA NATURALEZA DE LA PRESTACIÓN.

D.2 El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 15 %.

D.3 El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 30 %.



Acreditación:

Se acredita con la promesa de consorcio.

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

4.1. EVALUACIÓN TÉCNICA

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

4.1.2. FACTORES DE EVALUACIÓN FACULTATIVOS:

A. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<u>Requisitos:</u> Se evaluará en función al tiempo de experiencia del personal clave: NUTRICIONISTA en servicio de alimentación colectiva en Entidades Públicas o empresas privadas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, Establecimientos Penitenciarios). <u>Acreditación:</u> 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. 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	[Como máximo 45] puntos Más de tres (03) años: [45] puntos Más de dos (02) años hasta tres (03) años: [30] puntos Más de un (01) año hasta dos (02) años: [15] puntos

<p>personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</p> <p>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</p> <p>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</p>	
--	--

B. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.⁹</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁰, y estar vigente¹¹ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso de que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>[Cómo máximo 5] puntos</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 [05] puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>

C. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>1. Instalación en el área del servicio de alimentación de UN (01) ARMARIO FRIGÓRICO rodante para cada Establecimiento Penitenciario, de estructura de acero inoxidable, teniendo como mínimo las siguientes dimensiones: ancho de un (01) metro, fondo de 0.6 metros y altura de 1.80 metros. Deberá mantenerse en</p>	<p>[Como máximo 30] puntos</p> <p>Mejora 1 : [20] puntos</p> <p>Mejora 2 : [10] puntos</p>

⁹ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.ni>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>).

¹⁰ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹¹ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.



<p>perfecto estado de funcionamiento en todo el tiempo del plazo de ejecución contractual.</p> <p>2. Instalación en el área del servicio de alimentación de UN (01) MICROONDAS para cada Establecimiento Penitenciario, teniendo como mínimo 20 litros de referencia técnica. Deberá mantenerse en perfecto estado de funcionamiento en todo el tiempo del plazo de ejecución contractual.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de DECLARACIÓN JURADA.</p> <p>Advertencia</p> <p><i>Constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en el requerimiento, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la entidad contratante.</i></p>	
---	--

D. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p>Evaluación:</p> <p>Se evalúa que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado¹² acorde con ISO 9001:2015¹³ o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere servicio de alimentación, preparación de raciones alimenticias¹⁴.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Mediante la presentación de copia simple de certificado oficial emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho Sistema de Gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento</p>	<p>[Como máximo 20] puntos</p> <p>Presenta Certificado ISO 9001:2015: [20] puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 9001:2015: 0 puntos</p>

¹² La Certificación implica que un organismo de certificación independiente garantiza la conformidad de los productos/ servicios/procesos o sistemas de una organización, frente a los requisitos de una norma establecida.

¹³ Entre las certificaciones más difundidas mundialmente, y que es aplicable a todas las organizaciones independientemente de su actividad o sector, referidas a la implementación de un sistema de gestión de la calidad, se encuentra la correspondiente a la norma internacional ISO 9001, propuesto por la Organización Internacional para la Estandarización (ISO). La certificación de la norma ISO 9001 confirma que una organización ha demostrado mediante una evaluación (Auditoría de Tercera Parte) la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad, y con ello su capacidad para proporcionar regularmente productos o servicios que satisfagan los requisitos de esa Norma Internacional, del cliente y los legales y reglamentarios aplicables, así como su compromiso por aumentar la satisfacción del cliente a través de la aplicación eficaz y mejora continua del sistema.

¹⁴ Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado, en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo, el caso de la contratación del servicios de limpieza (donde además, por la particularidad del servicio, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico), donde se pueden considerar términos como: "limpieza de instalaciones en la ciudad de...", "limpieza de centros educativos en las ciudades de...", "limpieza de edificaciones en la provincia de...", "limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...", "limpieza de centros educativos en la Región de...", "limpieza de instalaciones a nivel nacional", entre otros.

internacional ¹⁵ . El referido certificado debe estar a nombre del postor ¹⁶ y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación ¹⁷ , y estar vigente ¹⁸ a la fecha de presentación de ofertas.	
En caso de que el postor se presente en consorcio, cada uno los integrantes que vaya a ejecutar las actividades relacionadas al alcance del certificado, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.	

CUADRO RESUMEN FACTORES DE EVALUACIÓN

FACTORES DE EVALUACIÓN FACULTATIVOS	PUNTAJE
A. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	[MÁXIMO 45] puntos
B. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	[MÁXIMO 05] puntos
C. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	[MÁXIMO 30] puntos
D. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD	[MÁXIMO 20] puntos
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁹

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA (Puntaje Máximo: 100 Puntos)

OFERTA ECONÓMICA	PUNTAJE/METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evalúa considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acredita mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consiste en otorgar el mayor puntaje a la oferta del menor monto ofertado y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos montos ofertados, según la siguiente fórmula:</p> $Po = \frac{Mb \times Pmax}{Mo}$ <p>Po = Puntaje de la oferta económica a evaluar Mo = Monto de la oferta económica Mb = Monto de la oferta económica más baja Pmax = Puntaje máximo</p> <p>[PUNTAJE MÁXIMO EQUIVALENTE A 100 PUNTOS]²⁰ puntos</p>

4.3. PUNTAJE TOTAL

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

¹⁵ Sea firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).

¹⁶ En caso de que el postor se presente en consorcio, para obtener el puntaje respectivo, todos sus integrantes deben acreditar que cuentan con las certificaciones vigentes con el alcance requerido, siempre que, de acuerdo con la promesa de consorcio, se hubieran comprometido a ejecutar obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria.

¹⁷ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁸ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

¹⁹ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

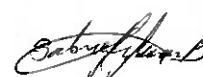
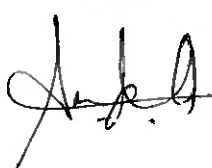
²⁰ De acuerdo con lo señalado en el numeral 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

$$PTP = c_1 PT + c_2 Pe$$

Donde:

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

Donde: $c1 + c2 = 1.00$



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Advertencia

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

Conste por el presente documento, la contratación de **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DEL HUARAZ Y CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA - INPE**, que celebra de una parte la **OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO (ORL-INPE)**, en adelante LA ENTIDAD CONTRATANTE, con RUC N° 20381132596, con domicilio legal en Av. Abancay s/n Cdra. 5, Edificio Anselmo Barreto León 4to. Piso – 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 [...], los evaluadores adjudicaron la buena pro de la **CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL** para la contratación de **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS HUARAZ Y CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA - INPE**, a **[INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO]**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto el **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS HUARAZ Y CHIMBOTE 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 total del servicio, incluyendo, de ser aplicable, todos los impuestos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO²¹

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

²¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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 del día siguiente de recibido el entregable, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 67 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde **[CONSIGNAR SI ES DESDE EL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO O DESDE LA NOTIFICACIÓN DE LA ORDEN DE SERVICIO O 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, incluyendo las modificaciones contractuales y adendas aprobadas por la entidad contratante, de ser el caso.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD CONTRATANTE puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el artículo 118 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA,

indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar, el cual no debe ser mayor al 30% del plazo del entregable²² correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

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

CLÁUSULA DÉCIMA: GESTIÓN DE RIESGOS

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.40

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la aplicación de la penalidad por mora y otras

²² En caso de que el plazo obtenido como resultado de la aplicación del porcentaje sea una cifra decimal, corresponde que la entidad contratante efectúe el redondeo a favor del contratista, computándose como un día completo adicional en dicho supuesto.

penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

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

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

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación²³ y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

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

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

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato²⁴. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco²⁵. En ningún caso,

²³ Artículo 9 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

²⁴ Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

²⁵ Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas

dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar²⁶.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS²⁷

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante **CONSIGNAR EL MECANISMO DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**, según el acuerdo de las partes.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: CONVENIO ARBITRAL

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

Advertencia

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

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

El arbitraje es resuelto por árbitro único o por un tribunal arbitral conformado por tres árbitros, según el acuerdo de las partes, conforme a lo dispuesto en numeral 84.2 del artículo 84 de la Ley. En caso de

²⁶ Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

²⁷ De acuerdo con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc solo cuando el monto de la controversia no supere las diez UIT.



duda o falta de acuerdo, el arbitraje es resuelto por árbitro único, a no ser que la complejidad o cuantía de las controversias justifique la conformación de un tribunal arbitral, lo cual es determinado por las partes o conforme al Reglamento de la institución arbitral competente. En el caso de los arbitrajes ad hoc, la controversia es resuelta por árbitro único.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

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

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

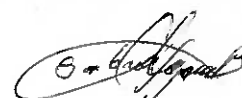
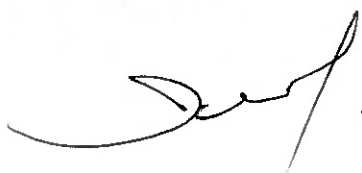
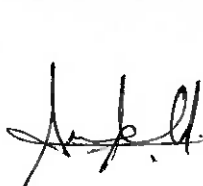
De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al **CONSIGNAR FECHA**.

"LA ENTIDAD CONTRATANTE"

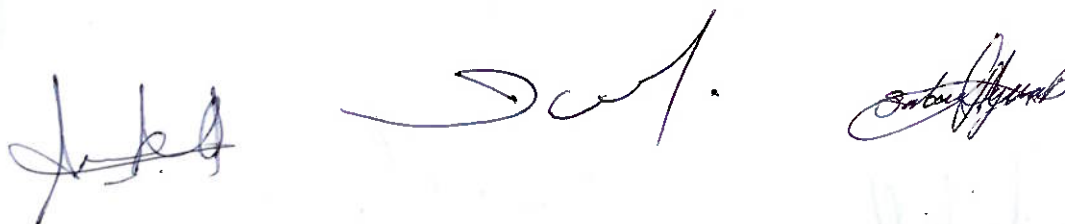
"EL CONTRATISTA"

Advertencia

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



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:	
Domicilio Legal:	
RUC:	Teléfono(s):
MYPE	SI () NO ()
Correo electrónico:	

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicio, de ser el caso.

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

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

Advertencia

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR EN CONSORCIO

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁸	SÍ ()		NO ()
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁹	SÍ ()		NO ()
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 3			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ³⁰	SÍ ()		NO ()
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico común del consorcio:

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

²⁸ Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114, del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁹ Ibídem

³⁰ Ibídem

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicio, de ser el caso.

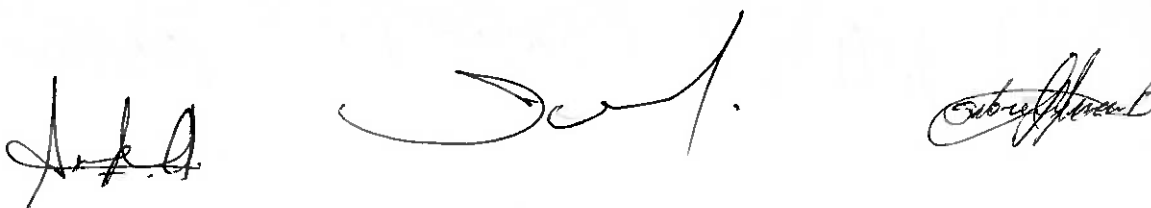
Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

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



ANEXO N° 2

PACTO DE INTEGRIDAD³¹

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL
Presente.-

El que suscribe, [...], postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la Sede Registral de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, en su calidad de proveedor en el ámbito de aplicación de la normativa de contratación pública, suscribo el presente Pacto de Integridad bajo los siguientes términos y condiciones:

PRIMERO: Declaro, bajo juramento:

1. Que conozco los impedimentos para ser participante, postor, contratista o subcontratista, establecidos en el artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
2. Que los recursos que componen mi patrimonio o el patrimonio de la persona jurídica a la que represento no provienen de lavado de activos, narcotráfico, minería ilegal, financiamiento del terrorismo, y/o de cualquier actividad ilícita.
3. Que conozco la obligación de denunciar cualquier acto de corrupción cometido por los actores del proceso de contratación, así como las medidas de protección que le asisten a los denunciantes³²; además de las consecuencias administrativas y legales que de estos se derivan.
4. Que conozco el alcance de la Ley N° 28024, Ley que regula la gestión de intereses en la administración pública y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 120-2019-PCM, así como el marco de aplicación de la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 082-2023-PCM³³.
5. Que conozco el alcance de la cláusula anticorrupción y antisoborno de los contratos suscritos en el marco del proceso de contratación y las consecuencias derivadas de su incumplimiento³⁴.

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

³¹ De conformidad con el literal b del numeral 69.1 del artículo 69 y el numeral 57 del Anexo I Definiciones del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

³² Decreto Legislativo N° 1327, Decreto Legislativo que establece medidas de protección para el denunciante de actos de corrupción y sanciona las denuncias realizadas de mala fe, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 010-2017-JUS, modificado por Decreto Supremo N° 002-2020-JUS, en concordancia con la Directiva N° 002-2023-PCM-SIP: Directiva para la gestión de denuncias y solicitudes de medidas de protección al denunciante de actos de corrupción recibidas a través de la plataforma digital única de denuncias del ciudadano, aprobada por Resolución de Secretaría de Integridad Pública N° 005-2023-PCM-SIP.

³³ Reglamento del Ley N° 31564:

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

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

³⁴ Conforme a lo establecido en el artículo 68 de la Ley General de Contrataciones Públicas, así como en el artículo 274 numeral d), de su Reglamento:

Artículo 68. Resolución del contrato

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

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.

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

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

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.

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

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

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

TERCERO: Este pacto de integridad tiene vigencia desde el momento de su suscripción hasta la culminación de la fase de selección³⁵; y, en caso de resultar adjudicado con la buena pro, este mantiene su vigencia hasta la culminación del contrato.

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

En señal de conformidad, suscribo el presente pacto de integridad, a los () días del mes () de 20(), manifestando que la información declarada se sujeta al principio de presunción de veracidad, conforme a lo dispuesto en el artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General³⁶.

Firma

N° de DNI:

³⁵ Artículo 92. Culminación de la fase de selección, del Decreto Supremo N°009-2025-EF:

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

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

ANEXO N° 3³⁷

DECLARACIÓN JURADA

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

- i. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- ii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iii. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- iv. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- v. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vi. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

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

³⁷ Artículo 69 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.



ANEXO N° 4

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

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por los artículos 88 y 89 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, bajo las siguientes condiciones:

- a) Integrantes del consorcio
1. **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]**.
 2. **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]**.
- b) Designamos a **[CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con **[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]**.

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....] y nuestro correo electrónico común: [.....], al cual se notificarán todas las comunicaciones dirigidas al Consorcio durante el procedimiento de selección hasta la suscripción del contrato.
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]³⁸

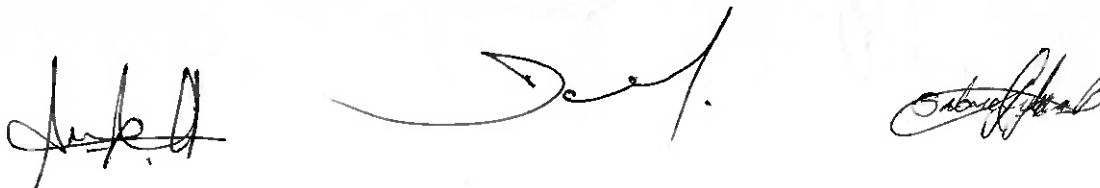
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]³⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

³⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



TOTAL OBLIGACIONES

100%⁴⁰

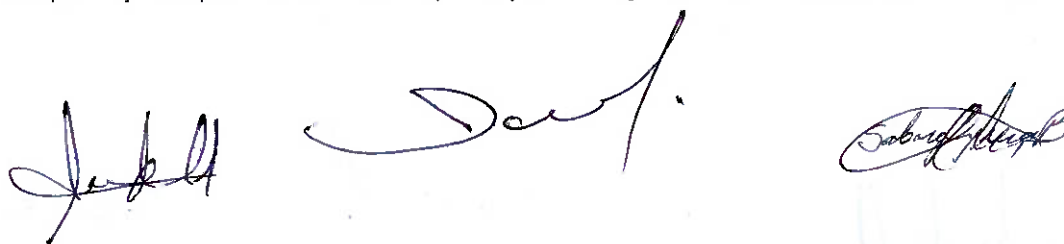
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

⁴⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



Advertencia

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

ANEXO N° 5⁴¹
DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS 04-2025-INPE/ORL

Presente.-

El que suscribe, [...], postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la Sede Registral de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, **declaro que tengo los siguientes parientes⁴², los cuales cuentan con impedimento de carácter personal⁴³ de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**

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

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

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

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

⁴¹ Numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

⁴² Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

⁴³ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

de la Ley N° 32069⁴⁴, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito documentalmente, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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







ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta **[CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA]** incluye todos los impuestos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 132 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal debe indicar que su oferta no incluye el impuesto materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL IMPUESTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".
- En caso de procedimientos según relación de ítems, el postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente.
- En caso de contrataciones que conlleven la ejecución de prestaciones accesorias, el postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias.
- En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

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

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



ANEXO N° 9

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL
MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO**

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 10

ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL⁴⁵

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

⁴⁵ Para la elección de la institución arbitral, la entidad contratante debe tomar en cuenta, como aspectos relevantes, lo previsto en el literal d) del artículo 77 (Requisitos para resolver controversias en contrataciones públicas) y el numeral 84.1 del artículo 84 (Reglas aplicables al arbitraje) de la Ley.



ANEXO N° 11

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-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 ⁴⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁴⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE ⁴⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁴⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁵⁰
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										

⁴⁶ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

⁴⁷ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato sea previa a los quince años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho período.

⁴⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

⁴⁹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

⁵⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.





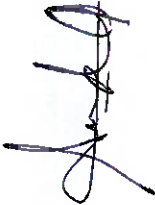
N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIS / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ⁴⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁴⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE ⁴⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁴⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁵⁰
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal considerando que ambas constituyen la misma persona jurídica conforme a lo previsto en el artículo 396 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Del mismo modo, en aplicación de lo previsto en la mencionada Ley, en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiriere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe.



ANEXO N° 12

DECLARACIÓN JURADA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 14

DECLARACIÓN JURADA

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL
Presente.-

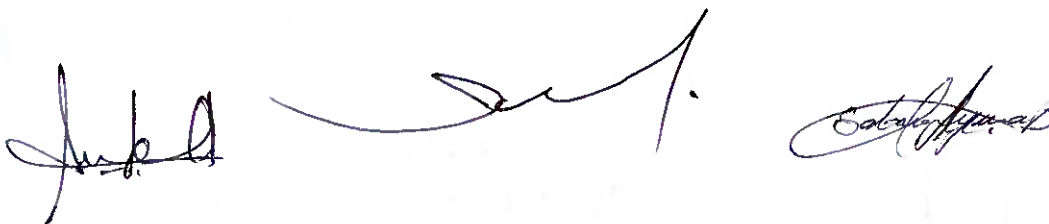
Mediante el presente el suscrito, postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, declaro que la experiencia que acredito de la empresa **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA]** como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones Públicas con sanción vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>. También le asiste dicha facultad a la dependencia encargada de las contrataciones o al órgano de la entidad contratante al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.



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

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL
Presente.-

El que suscribe, [...], postor y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la sede registral de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que tengo los siguientes parientes⁵¹, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal⁵² de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:

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

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

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

A la fecha me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de **[INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA]** dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069⁵³, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito documentalmente, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

⁵¹ Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

⁵² Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069-.

⁵³ Conforme el numeral 2 "Impedimentos en razón del parentesco" del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



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

Advertencia



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

ANEXO N° 16

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO
(DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYA CUANTÍA ESTIMADA NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200,000.00)])**

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL

Mediante el presente el que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que los domicilios de todos los integrantes del consorcio se encuentran ubicados en la provincia o provincias colindantes donde se ejecuta la prestación.

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

Importante para la entidad contratante

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



ANEXO N° 18⁵⁴

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

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

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 04-2025-INPE/ORL
Presente.-

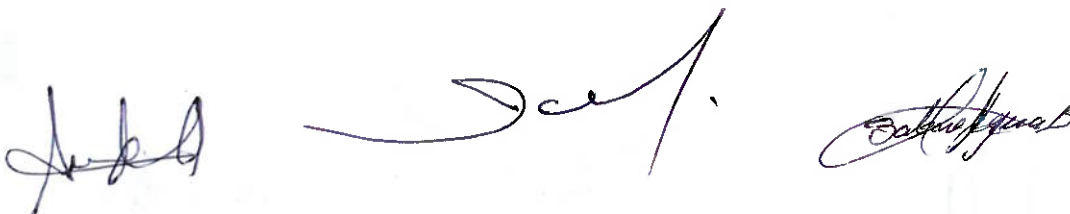
El que suscribe, [...], postor y/o apoderado de **[CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL QUE OTORGA EL PODER, DE SER EL CASO]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la localidad de **[CONSIGNAR EN CASO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

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

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

- a) La sentencia emitida por el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA]** en

⁵⁴ De conformidad con lo previsto en el numeral 39.2 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



el trámite del proceso de alimentos seguido en el expediente **[CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL]**

- b) La información complementaria solicitada por la entidad contratante para realizar el descuento, la que comprende lo siguiente: **[LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN QUE REQUIERA DEL PROVEEDOR PARA HACER EFECTIVO EL DESCUENTO]**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



TERMINOS DE REFERENCIA

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

REQUERIMIENTO

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

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

2. AREA USUARIA:

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

3. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso tiene por finalidad brindar una Alimentación Balanceada, cumpliendo con los Requerimientos Técnicos Mínimos requeridas para el Personal INPE que labora 24 x 48 horas y para los Internos(as) y niños(as) del Establecimiento Penitenciario de Chimbote, ubicado en el Departamento de Ancash de la Oficina Regional Lima del INPE.

4. ANTECEDENTES:

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

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

5.1 Objetivo General:

Brindar el Servicio de Alimentación para los Internos(as), Niños(as) y Personal INPE que labora 24 x 48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Chimbote, del Departamento de Ancash de la Oficina Regional Lima - INPE, conforme a los Requerimientos Técnicos Mínimos del servicio.

5.2 Objetivos Específicos:

- Brindar una ración adecuada en cuanto a cantidad y calidad, las mismas que cumplen con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario (internos, internas, niños de 06 meses a 03 años de edad y personal INPE).

- Brindar una ración adecuada cumpliendo con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario con enfermedades diversas, así como a las internas madres gestantes e internas en periodo de lactancia.

- Que los alimentos y productos alimenticios a utilizarse para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para el consumo humano y de la misma forma debe cumplir con la Normativa Sanitaria vigente sobre alimentos y bebidas de consumo humano y demás Normas Técnicas Peruanas.

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

META	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO		DESCRIPCION DE LA TAREA		
029	E.P. CHIMBOTE		CONTRATAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION		
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
CHIMBOTE	INTERNOS	Raciones	3214	365	1'173,110
	INTERNAS	Raciones	145	365	52,925
	NIÑOS	Raciones	5	365	1,825
	PERSONAL DE SEGURIDAD 24X48	Raciones	48	365	17,520
TOTAL, DE RACIONES ANUALES					1'245,380

Miguel Alonzo Guevara
JEFE AREA DE SALUD
E.P. Chimbote

Co. Adm. Raúl R.S. Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
E.P. CHIMBOTE

Ig. Adm. Walter Palla Baco
DIRECTOR
E.P. Chimbote

ANEXO A**CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION****1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**

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

2. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
CHIMBOTE	Cambio Puente S/N – Chimbote - Ancash

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

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL ¹
E.P. Chimbote	Internos	Ración	3217	365	1,173,110
	Internas	Ración	145	365	52,925
	Niños	Ración	5	365	1,825
	Personal de Seguridad 24 x 48	Ración	48	365	17,520
TOTAL DE RACIONES ANUALES					1'245,380

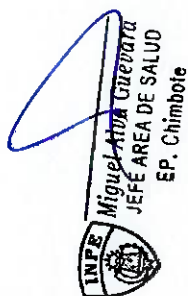
4. RESULTADOS ESPERADOS

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

- 4.1. Internos(as), niños(as) y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 4.2. De corresponder Internos del Programa Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, internas madres gestantes e internas en período de lactancia, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario. (De corresponder).
(Recomendación del OCI – Conclusión N° 9, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-INPE/05)
- 4.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.
- 4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos(as), niños(as) y personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Chimbote de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

Recomendación de oci – conclusión N° 6 del informe N°007-2014-INPE/05

- 4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.
- 4.6. El servicio de alimentación para internos(as), niños(as) y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciarios de Chimbote de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.


Miguel Alva Guevara
JEFE AREA DE SALUD
E.P. Chimbote

5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

- 5.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos(as), niños(as) y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Chimbote de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos-ECA, integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, así mismo, se deberá coordinar con el área de salud del E.P. para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contase con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.
- 5.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:
- Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
 - Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones.
 - Verificará que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
- 5.3. Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:
- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01, 02 y 03) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
 - ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
 - ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
 - ✓ Que las raciones alimenticias para internos y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.
 - ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (olías, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
 - ✓ Que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero o chef propuesto por el contratista, así como los ayudantes de cocina del contratista cuenten con carné sanitario y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapaboca.
 - ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
 - ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
 - ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la Oficina Regional Lima y que forman parte de los expedientes del cocinero o chef propuesto, ayudantes de cocina y del supervisor o representante.
 - ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica (2 m. x 1.5 m.) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista. La pizarra será proporcionada por el Contratista.


Tco. Adm. Raúl R.S. Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
E.P. CHIMBOTE


Mg. Adm. Wladimir
DIRECTOR
E.P. CHIMBOTE

Miguel Alva Guevara
JEFE AREA DE SALUD
EP. Chimbote



Too Mdm. Raúl R. Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
E.P. CHIMBOTE



Ally Alvarado Pineda Buerca
E.P. CHIMBOTE



- ✓ Que el Contratista realice cada tres meses² y según la necesidad) acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente,
 - ✓ deberá cautelar que los productos cármicos adquiridos por la empresa contratista, dependiendo de la distancia de traslado (desde el lugar de adquisición hasta el lugar de preparación de los alimentos) sea transportados en vehículos y apropiados, acondicionados con sistema de refrigeración y congelación, en caso se deba transportar otras materias primas, ingredientes y aditivos que se empleen para la preparación de los alimentos, la empresa contratista deberá acondicionar la carga de modo que exista separación efectiva entre ellos para evitar el riesgo de contaminación cruzada.
 - ✓ Cautelar que los productos cármicos y productos alimenticios adquiridos por la empresa contratista encargada, deben estar disponibles en el mismo día y cada vez que ingresen al E.P. para su verificación conjuntamente con sus respectivos certificados de calidad y/o sanidad y guías de remisión, según sea el caso, demostrando su procedencia de canales autorizados por SENASA y SANIPEZ y/o cumpliendo con la "Norma sanitaria para actividades pesqueras y acuícolas"
 - ✓ Que el personal de seguridad del establecimiento penitenciario de Chimbote cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conformante del equipo de cocina del contratista, de acuerdo a la normatividad vigente(sistema de registro biométrico)
- 5.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.
- 5.5. La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de la ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario según el siguiente horario:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE

INTERNOS (AS)

PERSONAL INPE

DESAYUNO: 07:00 a 08:00 horas.	DESAYUNO: 07:30 a 08:30 horas.
ALMUERZO: 12:00 a 13:30 horas.	ALMUERZO: 13:00 a 14:00 horas.
CENA : 16:00 a 17:00 horas.	CENA : 18:00 a 19:30 horas.

Nota: solo en situaciones fortuitas, hechos debidamente justificados, por razones de seguridad podrán ser variados estos horarios.

- 5.6. El Director General, El Administrador, Jefe de Logística y nutricionista de la Oficina Regional Lima efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, informando de estos en el parte diario. De evidenciar algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberá constar en actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades/o acciones que corresponda, bastando quedar valida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- 5.7. El Presidente del Consejo Nacional podrá disponer, expresamente, a los funcionarios correspondientes efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.
- 5.8. el o la responsable de salud del EP, debe informar cuando menos semanalmente, el resultado de sus verificación y seguimiento al cumplimiento de las condiciones generales de la alimentación colectiva, buenas prácticas de manipulación de alimentos, desarrollo del programa de higiene y saneamiento y cumplimiento de la certificación sanitaria en el área de cocina.
- 6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**
- 6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.
- 6.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas

sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".

- 6.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 6.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- 6.5 Por medidas de seguridad los componentes de las raciones alimenticias en su totalidad (desayuno, almuerzo, cena) serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Chimbote de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 6.6 El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones
- 6.7 El contratista deberá contar con equipos de cocina y con el personal suficiente, en atención al número de la población penal y de cocinas existentes, los cuales deben estar acreditados por la contratista desde antes de la ejecución contractual.
- 6.8 La oficina Regional Lima, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambientes destinado para almacén, debiendo el contratista retribuir mensualmente por dicho concepto la suma (la ORL Lima] deberá indicar el monto a recibir), monto que será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas
- 6.9 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:
S/. 0.0085 E.P. Chimbote
Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del Valor Referencial.
- 6.9 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista habilitado con experiencia laboral realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial.
- 6.10 El profesional Nutricionista de la Empresa, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o superior a lo requerido en los términos de referencia,

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP. Chimbote
	Cantidad
Nutricionistas (Personal Clave)	01
Cocinero	01
Representante-almacenero	01
Ayudantes de Cocina	13
Personal de limpieza	3

El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande

- 6.11 El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o superior a lo requerido en los términos de referencia
- 6.12 Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se

disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

- 6.13 El contratista podrá contar opcionalmente, en el Establecimiento Penitenciario Chimbote, para la elaboración de los alimentos, con personal interno; evaluado y autorizado por el consejo técnico penitenciario del EP. Chimbote, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley otorga.
- 6.14 Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:
- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Ministerial 173-MINSA/2021/DIGESA); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
 - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la Oficina Regional Lima lo requiera, en una cantidad de dos veces al año³, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad Inacal. El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente. El costo será asumido por el contratista
 - Las raciones alimenticias a elaborarse estarán descritas en un Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B del Anexo A-1).
 - Certificación de inocuidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizaran para la elaboración de las raciones alimenticias;
 - La carne de res, pollo, cerdo, etc. y aptos para consumo humano y deberán proceder de camales autorizados por SENASA.
 - El contratista deberá presentar las guías de remisión de alimentos que ingresan al E.P.
 - El supervisor de alimentos de la ORL Lima solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente, cada vez que estos alimentos ingresen al Establecimiento Penitenciario
 - El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
 - Los productos alimenticios presentaran un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
 - Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 6.15 El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
- 6.19 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/redecillas para mujeres y delanteras impermeables) de acuerdo a la función que realiza,
- 6.20 El contratista comunicará por escrito al Administrador del penal la designación de un Representante el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. Representante del contratista, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimento. Son funciones del representante del contratista:
- a) Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador

Miguel Alva Guevara
JEFE AREA DE SALUD
EP. Chimbote

Tor. Adm. Raúl R.S. Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
E.P. CHIMBOTE

Mg. Alvaro Fajal Baca
DIR. ATEN. AL PENAL
EP. CHIMBOTE


Miguel Alva Guevara
JEFE AREA DE SALUD
EP. Chimbote


- del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
- b) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos cocineros por la autoridad competente, al inicio del servicio y semestralmente


6.21 El ingreso de un personal externo (Nutricionista o Cocinero o Chef o Representante) se realice antes de las 7:00 am(de lunes a domingo), si el ingreso es posterior a partir de las 7.01 se considerara penalidad, para los días sábado, domingo y feriado deberán estar presente el personal externo (Nutricionista y Cocinero o Chef y Representante), en el caso de la inasistencia de alguno de ellos podrá ser reemplazado por uno que cumpla con los requisitos que exige los términos de referencia . previa comunicación documentada.

el detalle del personal requerido, quedando de la siguiente forma:

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP. Chimbote
	Cantidad
Nutricionistas (Personal Clave)	01
Cocinero	01
Representante-almacenero	01
Ayudantes de Cocina	13
Personal de limpieza	2


Raúl R.S. Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
EP. CHIMBOTE




"El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica y análisis bromatológico de los alimentos que participen como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado ante INACAL".


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

- c) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad
- d) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- e) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- f) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humanos.

El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos cocineros los mismos que, según evaluación del consejo técnico penitenciario, podrán trabajar de forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que corresponda por remuneración y otros. La ORL Lima no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

6.22 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El Expediente del Nutricionista, Representante y Cocinero o Chef, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes


Miguel Alva Guevara
JEFE AREA DE SALUD
EP. Chimbote



Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia del Título o Diploma (cocinero). Asimismo el contratista deberá remitir una copia de dichos documentos de cada uno de sus trabajadores a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia.

- 6.23 El Contratista coordinará con el administrador del EP. Chimbote con la finalidad de funciones específicas a cada interno cocinero; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 6.24 El costo de servicio de alimentación para internos, niños y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 6.25 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 5.5 y en las cantidades de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional Lima - INPE, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido Art. 132º, 133º y 134º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con el Acta e Informe del equipo de control de la supervisión.
- 6.26 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.
- 6.27 De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes. Posterior a esto se procederá a la resolución automática del contrato.
- 6.28 El contratista en el caso que cuente con internos para labores de ayudante de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer mensual al área de trabajo del Establecimiento Penitenciario, la copia del reporte de planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados, y el contrato respectivo de vinculación laboral.
- 6.29 El personal clave externo del contratista, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores externos a enfermedad, accidente, et) por otro de igual o superior condiciones requeridas en los términos de referencia, para lo cual, el contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Dirección y/o Administración del EP, para que sea remitido a la Administración de la Oficina Regional Lima para su evaluación de cumplir el perfil requerido, debiendo la ORLima comunicar al Contratista y al EP si el reemplazante cumple o no con lo requerido. 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 mínimo requerido durante la ejecución del servicio.

7 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestralmente en temas de epidemiología, manipulación, higiene de alimentos, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal, conservación de alimentos y relaciones humanas, dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante. Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas.

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

8 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

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

El contratista correrá con los gastos que demanden (en una cantidad de dos veces al año)⁴ la realización de la evaluación calórica y análisis bromatológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INACAL.

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles antes de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos y personal INPE por

el período de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista o del que haga sus veces, dentro de un plazo de siete (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.

Establecimiento Penitenciario de Chimbote

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista (Personal Clave)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. <i>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.</i> • Experiencia mínima de 01 año en la ELABORACIÓN Y/O SUPERVISIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA O SIMILARES (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). <i>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.</i>
Representante o responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación colectiva o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. <i>Presentar certificados y/o constancias de capacitación en fecha no mayor a un año de la presentación de la oferta; las que se detallan:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Un (01) certificado y/o constancia en "higiene y manipulación de alimentos" - Un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). - Un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). - Un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos. - Un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos • Las capacitaciones del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.

Miguel Altuz-Guevara
JEFE AREA DE SALUD
EP. Chimbote

S. Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
EP. CHIMBOTE

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

Cantidad del personal propuesto:

E. P.	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA (Personal Clave)	COCINERO	AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE DE LIMPIEZA
CHIMBOTE	1	1	1	13	2
TOTAL	1	1	1	13	2

9 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO⁵.

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

10

PENALIDADES:

Las Penalidades se aplicaran acorde a los Artículos 132º, 133º y 134º del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado, debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el director o su representante, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante o personal encargado del contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta, como mínimo con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

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


Miguel Alva Guevara
JEFE AREA DE SALUD
EP. CHIMBOTE

11

OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

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

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

P : Penalidad.

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

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

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

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

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

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.


Adm. Raúl R.S. Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
E.P. CHIMBOTE


Mg. Adm. Wladimir Eche
DIRECTOR
E.P. CHIMBOTE

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

- f) Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

Miguel Alva Guzmán
JEFE AREA DE SALUD
EP. Chimbote

Tco. Adm. Raúl R.S. Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
E.P. CHIMBOTE

Mg. Jim Walter
DIRECTOR
E.P. CHIMBOTE

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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

- k) Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal o quien haga sus veces, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará

Miguel Alva Guerrero
JEFE AREA DE SALUD
EP. Chimbote

Tor. Adm. Raúl R.S. Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
E.P. CHIMBOTE

Alfonso Fajardo Becerra
E.P. CHIMBOTE

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- j) en el caso que el contratista no cumpla con capacitar a su personal dentro de los (20) primeros días de iniciado la ejecución contractual y durante la ejecución del contrato, por un personal especializado, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima-INPE aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima - INPE por incumplimiento al contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P= Penalidad

VTD=Valor total diario.

n: numero de días que no acredita la procedencia.

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

- m) En el caso que el contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el equipo de control a la programación presentada, la Oficina regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 05% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Nota: esta fórmula se aplicará por cada menú no subsanado.

- n) En el caso que el contratista no cuente con el Carnet Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista la habilitación

Miguel Alba Guevara
JEFE AREA DE SALUD
EP. Chimbote

Tco. Ana Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
E.P. CHIMBOTE

Mg. Alicia Baza
DIRECTOR
E.P. CHIMBOTE

profesional vigente, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 02% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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.

- o) En el caso que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

N: número de días que no acredite la procedencia.

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

- p) En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, a tiempo completo durante la ejecución diaria del servicio, durante y hasta la culminación de la entrega de los alimentos a la población penal de 07:00 a 17:00 horas, la Oficina Regional Lima- INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial) . la penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista recurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P= Penalidad

VTD= Valor Total Diario

Se considerará penalidad si el personal externo ingresa a la 7:01 y/o sale 16:49 pm

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

Nota:

- Penalidades descritas anteriormente, se aplicará cuando conste en ACTAS, debidamente suscritas por el Director o Administrador o Nutricionista o el que haga sus veces, del establecimiento Penitenciario de Chimbote, así como el representante del contratista o si este último no estuviere o se negara a firmar, se hará constar en actas; en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del establecimiento penitenciario de Chimbote.

Miguel Alva Guevara
JEFE AREA DE SALUD
EP. Chimbote

Tao. Adm. Raúl R.S. Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
EP. CHIMBOTE



Adm. Carlos Buco
DIRECTOR
EP. CHIMBOTE



- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la entidad, únicamente se aplica a la parte corresponde al establecimiento Penitenciario de Chimbote, donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.
- el postor ganador deberá tomar todas las medidas necesarias, para dar cumplimiento a lo requerido en los términos de referencia, en especial a la permanencia de su personal externo dentro del horario establecido.

13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos, niños y personal INPE en las siguientes fechas del año:

Para internos: (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollada, parrillada, pachamanca, etc.).

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

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

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

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director o administrador del EP la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal.

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

NOTA: Los días festivos deberán programar un menú presado a base de pollo, que sumado al adicional equivale a un mínimo de 410 gr.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

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

El contratista deberá ofrecer un almacén para alimentos perecibles, ubicado en la jurisdicción del EP Chimbote, el mismo que deberá cumplir con las exigencias normativas.

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

Referencia:

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

Miguel Alva Guevara
JEFE AREA DE SALUD
EP. Chimbote

Tor. Adm. Raúl R.S. Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
EP. CHIMBOTE



Mg. Raúl R.S. Ruiz Osorio
DIRECTOR
EP. CHIMBOTE



ANEXO A-1

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

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,500 y de la interna será no menor a 2,000, para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día respectivamente.
2. De niños de 06 meses a 03 años de edad será de 750 y 1250 Kilocalorías por día.
3. De corresponder El Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, internas madres gestante e internas en periodo de lactancia, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica
4. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos, niños y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

E.P CHIMBOTE - INTERNO (A):

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

E.P CHIMBOTE - NIÑOS:

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

CHIMBOTE - PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 688 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 963 Kcal.
MUJER: DE 575 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 805 Kcal.

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

E.P. CHIMBOTE - INTERNO:

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

Miguel Alva Quevara
JEFE AREA DE SALUD
E.P. Chimbote

Tto. Adm. Raúl R.S. Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
E.P. CHIMBOTE

Mg. Walter Peña Barón
DIRECTOR
E.P. CHIMBOTE

E.P. CHIMBOTE - INTERNA:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 200 Kcal. A 300 Kcal.	DE 300 Kcal. A 600 Kcal.	DE 1100 Kcal. A 1500 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 50 g A 75 g.	DE 33 g. A 67 g.	DE 275 g. A 375 g.

E.P. CHIMBOTE - PERSONAL INPE MASCULINO:

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

E.P. CHIMBOTE - PERSONAL INPE FEMENINO:

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

6. Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A - 1"; además deberá, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE**RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):**

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

NOTA: - En el desayuno se brindará leche dos (03) veces por semana como mínimo.

- En el almuerzo considerar presa (03) veces por semana.

- En la cena considerar dos (02) segundos + infusión; tres (03) sopas y dos (02) mazamorras con dos (02) unidades de pan por semana.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑOS:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO
<p>OPCION 1: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, HUEVO, QUESO, JAMONADA o HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, CAMOTE FRITO.</p> <p>OPCION 2: SEGUNDO o SOPA + 01 PAN + INFUSION</p>	<p>OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA</p> <p>OPCION 2 YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS</p> <p>OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO</p>	<p>SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO</p>
MEDIA TARDE		CENA
<p>OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA</p> <p>OPCION 2 YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS</p> <p>OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO</p>		<p>OPCION 1: SEGUNDO + INFUSION</p> <p>OPCION 2: SOPAS + INFUSION</p>

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, KIWICHA + 03 PANES ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE FRITO, TORREJAS.</p> <p>OPCION 02: SEGUNDO o SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN.</p>	<p>SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA O SARSA + FRUTA + REFRESCO DE FRUTA</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSIÓN.</p> <p>SOPAS + INFUSIÓN.</p>

NOTA 1: - En la opción 01 del desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
 - En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena
 En el desayuno podrá brindarse una (01) vez por semana Café o Emoliente.

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

Miguel Ángel Guevara
JEFE AREA DE SALUD
E.P. Chimbote

Too/Adm. Raúl R.S. Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
E.P. CHIMBOTE



Mg. Wilfredo Salas Baza
DIRECTOR
E.P. CHIMBOTE



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

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 g.
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 g
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA Y/O MEZCLA LACTEA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA Y/O MEZCLA LACTEA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	CAFÉ, COCOA o EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	10 gr
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	150 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
CENA	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.		
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
OTROS	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

Nota: La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana. Los panes serán preparados dentro del establecimiento por medidas de seguridad.

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

CUADRO N° 02
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS NIÑOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 G. CADA UNIDAD)	2 UNIDADES PAN DIARIO	60 GR.
	LECHE EVAPORADA	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o HABAS o QUIWICHA o MACA	DIARIO	25 cc
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	YOGURT DE LECHE	3 VECES POR SEMANA	240 cc
	LECHE EVAPORADA	4 VECES POR SEMANA	125 cc
MEDIA MAÑANA Y/O TARDE	FRUTAS VARIADAS	DIARIO	150 gr.
	PAN	3 VECES PO SEMANA	30 gr.
	GALLETA	4 VECES POR SEMANA	25 gr.
	ARROZ SUPERIOR	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	AVENA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	QUINUA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	CHUÑO	1 VEZ POR SEMANA	15 gr.
	MAICENA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	HUEVO	DIARIO	55 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	170 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
ALMUERZO	PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	160 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	60 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.		
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FRUTAS	3 VECES POR SEMANA	150 gr.
CENA	VERDURAS PARA ENSALADA	DIARIO	30 gr.
	RES SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	6 VECES POR SEMANA	60 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.

- Nota:** - La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
- Para internas y persona INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
 - Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.

Miguel Alva Guevara
 JEFE AREA DE SALUD
 EP. Chimbote

INPE

ADMINISTRADOR (E)
 Tto. Adm. Raúl R.S. Ruiz Osorio
 EP. CHIMBOTE

ACTOR
 Tto. Adm. Erika
 EP. CHIMBOTE

APROBADO
 EP. Chimbote
 Dirección

CUADRO N° 03
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS
PENITENCIARIOS DE CHIMBOTE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 gr.
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 gr.
EP - Chimbote	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA Y/O MEZCLA LACTEA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA Y/O MEZCLA LACTEA (CON CEREALES)	2 VEZ POR SEMANA	125 cc
	AVENA o QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	ACEITUNA	2 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ALMUERZO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	SOPA O ENTRADA :		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ SUPERIOR	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
EP - Chimbote	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	170 gr.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	2 VECES POR SEMANA	170 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO) (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	170 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS) CON PICADO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	170 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
EP - Chimbote	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	CENA		
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	130 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	130 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	3 VECES POR SEMANA	120 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)		
	SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUNO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS).	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
OTROS	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

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

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIMBOTE

MENU N°

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

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

.....
Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

FORMATO N° B

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

MENU N°

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes::

Establecimiento Penitenciario de Chimbote

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista (Personal Clave)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. <p><i>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.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la ELABORACIÓN Y/O SUPERVISIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA O SIMILARES (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). <p><i>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.</i></p>
Representante responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación colectiva o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. <p><i>Presentar certificados y/o constancias de capacitación en fecha no mayor a un año de la presentación de la oferta; las que se detallan:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Un (01) certificado y/o constancia en "higiene y manipulación de alimentos" - Un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). - Un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). - Un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos. - Un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> • Las capacitaciones del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
Cocinero Profesional o Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en el servicio de alimentación colectiva o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. <p><i>Presentar certificados y/o constancias de capacitación en fecha no mayor a un año de la presentación de la oferta; las que se detallan:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Un (01) certificado y/o constancia en "higiene y manipulación de alimentos" - Un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). - Un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). - Un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos. - Un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> • Las capacitaciones del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.

Miguel Alva Cueva
JEFE AREA DE SALUD
E.P. Chimbote

ADMINISTRADOR (E)
E.P. CHIMBOTE

COORDINADOR
E.P. CHIMBOTE

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

B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO – VEHÍCULO, ALMACEN
	<p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En todos los extremos de las Bases la forma de acreditar el equipamiento mínimo de tal forma que se efectué mediante la presentación de la copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad y/o cumplimiento de sus especificaciones, conforme lo dispuesto en el Anexo A y A-1 de los TDR, el Contratista presentará la identificación de tres camiones, (01 Camión isotérmico, frigorífico y 01 Camión Furgón), vehículos que se utilizará para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, con una capacidad mínima de 01 Tonelada de carga, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles. • Así mismo deberá acreditar un almacén para alimentos perecibles, que podrá estar ubicado en la ciudad de Chimbote el mismo que deberá cumplir con las exigencias normativas, y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación, en especial para certificar la inspección de buenas prácticas de manipulación de alimentos y almacenamientos, emitid por autoridad competente. <p>El POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO, deberá acreditar lo indicado en los párrafos anteriores, por lo que, LA DOCUMENTACION SERA SOLICITADA PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO</p> <p>Acreditación: Sustento: "Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p>

Miguel Alvarado Quereza
JEFE AREA DE SALUD
E.P. Chimbote

700. Jm. Raúl R.S. Ruiz Osorio
ADMINISTRADOR (E)
E.P. CHIMBOTE

Mj. A. ...
E.P. CHIMBOTE

TERMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL INPE QUE LABORA 24x48 HORAS Y LA POBLACIÓN PENAL DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAZ-2025.

1. CONSIDERACIONES GENERALES:

1.1 OBJETO DE LA CONTRATACION.

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

1.2 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
HUARAZ	INTERNOS	Raciones	1,220	365	445,300
	INTERNOS DEL PCT	Raciones	2	365	730
	NIÑOS	Raciones	0	365	0
	PERSONAL DEL INPE (24X48 HORAS)	Raciones	21	365	7,665
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					453,695

1.4 RESULTADOS ESPERADOS.

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

1.4.1 Internos y personal INPE 24x48 horas beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** que cumple con los indicadores sustentados en criterios normativos que los regulen ⁽¹⁾.

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

1.4.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia **aptos para consumo humano** que cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades

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

Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de Comida para Colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

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

1.5 FORMA DE MEDICION DE LOS RESULTADOS.

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

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

- a) Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista, previa aprobación mediante informe del Nutricionista del E.P. Huaraz.
- b) 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.
- c) Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en las entradas de las cocinas de la población penal y personal INPE.
- d) Deberá cautelar que los productos cárnicos adquiridos por la empresa contratista, dependiendo de la distancia de traslado (desde el lugar de adquisición hasta el lugar de preparación de los alimentos) sea transportados en vehículos de preferencia exclusivos y apropiados, acondicionados con sistema de refrigeración y congelación, en caso se deba transportar otras materias primas, ingredientes y aditivos que se empleen para la preparación de los alimentos, la empresa contratista deberá acondicionar la carga de modo que exista separación efectiva entre ellos para evitar el riesgo de contaminación cruzada ⁽²⁾.

1.5.3 Asimismo, el Equipo de Control de Alimentos verificará:

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

(2) Recomendaciones de auditoría contenidas en el Informe de Auditoría de Cumplimiento N° 045-2023-2-362-AC remitido con MEMORANDO MULTIPLE N° D000007-2024-INPE-ORL-UADM

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

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

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

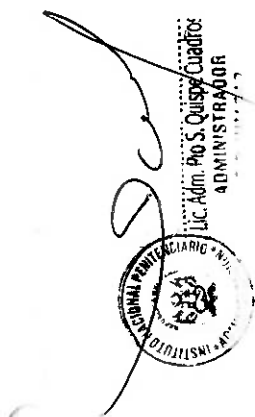
INTERNOS (AS)

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

PERSONAL INPE

DESAYUNO: 08: 00 a 08: 30 horas.
 ALMUERZO: 13: 00 a 14: 00 horas.
 CENA : 18: 30 a 20: 00 horas.

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



Salomé D. Figueroa Barreto
 Lic. Bromatología y Nutrición
 CNP. 2167

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

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

1.5.7 La Alta Dirección dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación. Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRIS, Defensoría del Pueblo, Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que esté suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

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

1.6 CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

1.6.1 El Contratista deberá cumplir con los Términos de Referencia y las Características Técnicas Mínimas establecidas en el **ANEXO A**. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del Contratista. Las observaciones en la ejecución contractual, que acarreen aplicación de penalidades al Contratista o que determinen incumplimiento contractual, son de responsabilidad exclusiva y única del Contratista, por lo que, bajo ninguna circunstancia revestirán responsabilidades sobre el personal de la Entidad que conforman el Equipo de Control de Alimentos (ECA) del E.P. Huaraz.

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

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

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

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

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

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

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

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

El Contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento; así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad. **Los ambientes e instalaciones serán asignados, por el administrador del penal, al Contratista el primer día de inicio de la vigencia del Contrato, es decir, al día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene; y, cuando el plazo de ejecución contractual inicie en fecha posterior, por las razones contenidas en la normatividad vigente, serán asignados dentro del tiempo que diste de su inicio.**

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

SI. 0.0529

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

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

- 1.6.11 El profesional Nutricionista de la empresa de acuerdo a las necesidades del área usuaria podrá cumplir con las funciones de representante de la empresa o contratista; asimismo, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o superior a lo requerido en los términos de referencia, debiendo comunicar con anticipación y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.

- 1.6.12 El contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús) además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos, cumpliendo funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del establecimiento penitenciario.

- 1.6.13 El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o superior a lo requerido en los términos de referencia. Asimismo, **el representante del contratista** será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional nutricionista, cocinero o chef, el contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario debiendo poner en conocimiento, bajo responsabilidad al Equipo de Logística de la Oficina Regional Lima - INPE a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del proceso de selección.

- 1.6.14 El costo de servicio de alimentación para internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los



Salomé D. Argüenza Barreto
Lic. Bromatología y Alimentos
CAS 2107

ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

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

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

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

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

- 1.6.18 El Contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarilla, de acuerdo a la función que realicen) mínimo dos (02) veces al año y cada vez que sea necesario. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán contar con certificado y/o constancia de las capacitaciones recibidas.

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

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

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

- 1.6.21 El Contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos que laboren como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberán incluir los siguientes documentos: Copia del Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia de **Carnet Sanitario** respectivo, copia de certificado y/o constancia de capacitación y otros que se generen en torno al servicio de alimentación.

El Expediente del nutricionista, Representante-almacenero, cocinero, ayudante de cocina y personal de limpieza, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales y copia de **carnet sanitario**, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), Título (Técnico en Cocina o chef). En la ejecución contractual deberán actualizarse el **carnet sanitario** y el Certificado de Habilidad profesional, según corresponda. Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales, podrán presentar el CERTIJOVEN o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N° 1378),



según correspondan.

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

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

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

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

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

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

- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando el E.P. Huaraz y la Oficina Regional Lima lo requieran, en una cantidad de 02 veces al año (01 cada 06 meses), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de las raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL (el costo será asumido íntegramente por el Contratista). Dicho control de calidad está referido a determinar su inocuidad (que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- Asimismo, forma parte del control de calidad la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia, la cual se encuentra contenida en los formatos de menús respectivos remitidos quincenalmente por el Contratista y que se encuentran firmados por su personal Nutricionista dando fe de su contenido y quienes son responsables únicos y exclusivos, en el ejercicio de su profesión, de lo que suscriben.
- Las raciones alimenticias a elaborarse, estarán descritos en una Relación de Menús acompañada del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo (peso bruto y peso neto); el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista (Formato A; Formato B y Formato C).

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

- La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA; el Contratista remitirá el **certificado**

de calidad y/o sanidad correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Huaraz, en el mismo día y conjuntamente con los referidos alimentos cada vez que ingresen al Establecimiento Penitenciario.

- El pescado será apto para consumo humano y se registrará según lo establecido en el D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

1.6.25 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO.

El Contratista, tienen la obligación de contar con personal (Representante-almacenero, Nutricionista, cocinero o chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza) debidamente capacitados y entrenados para el mejor desempeño de sus funciones, por lo que deberán ser capacitados respecto a los **Principios Generales de Higiene (PGH)** que se detalla la **Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA** (NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA"), que se refieren al **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)** y al **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**, incidiendo en temas de higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario. Esta capacitación será por lo menos **cada tres meses**, y cada vez que se produzca recambio de personal en el servicio de alimentación. Es responsabilidad del Administrador del Establecimiento Penitenciario, asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.

Asimismo, el Contratista deberá brindar a su personal clave, ayudantes de cocina y limpieza, capacitaciones con una duración de 10 a 12 horas, durante la ejecución del periodo contractual en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, según lo establecido en las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM (2).

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

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

1.6.26 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Al Establecimiento Penitenciario y a la Oficina Regional Lima – INPE (la Entidad), no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del Contratista (del nutricionista, cocinero, Representante-almacenero, ayudantes de cocina, personal de limpieza, incluido a los internos contratados) o de los daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del Contrato. Por lo que, dicha responsabilidad es del Contratista.

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

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

Penitenciario o quien haga sus veces, dentro de un plazo de **tres (03) días hábiles**, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado, el mismo que podrá constar en acta. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de **dos (02) días hábiles** para la subsanación respectiva, caso contrario se aplicará la penalidad que corresponda. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

Las programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los insumos alimenticios que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos (**para lo cual emplearán los CUADROS N° 01, N° 02, N° 03 y N° 04 del ANEXO A: Descripción, Frecuencia y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse**), así como también, deberán contener variedad en los menús programados; de no contener variedad en uno de ellos o en ambos casos (insumo y menús), será notificado al Contratista para la subsanación correspondiente, caso contrario, de no contar con el sustento correspondiente, se procederá con lo establecido en las penalidades respectivas. Además, se deberá respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos y menús del grupo beneficiario. Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta dos (02) modificaciones de un menú programado y aprobado por 30 días, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

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

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

1.6.27 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

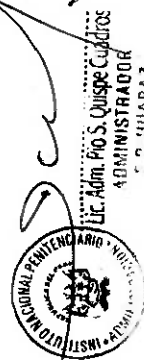
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

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

1.6.28 ADICIONALES ALIMENTICIOS.

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

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



Salomé D. Figueroa R.
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2.222

Día del Padre	: 3° Domingo de Junio.
Día de la Readaptación Social del Interno	: 16 de Julio.
Fiestas patrias	: 28 de Julio.
Navidad	: 25 de Diciembre.

Para personal INPE: los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú del día festivo, pudiendo ser: pollada, pollo frito, la plancha u otros.

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

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del E.P. Huaraz la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por su profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Dicha aprobación se realizará dentro de los dos (02) días hábiles siguientes de su presentación, transcurridos los cuales sin tener alguna respuesta se considerará como aprobado.

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

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

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

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

Implementación de medidas correctivas

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

Referencia:

Memorando N° 048-2020-INPE/04

Memorando Múltiple N° 012-2020-INPE/01

1.6.29 PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19

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

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

2. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

El proveedor debe estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) asociado al RUC, contando

como actividad principal el servicio de alimentación para personas, además de no tener impedimentos para participar en el procedimiento de selección respectivo y no encontrarse suspendido para contratar con el Estado.

2.1 DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

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

2.2 DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

a. EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO.

a.1. VEHICULO.

El Contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos durante la ejecución contractual, dichas unidades móviles deberán cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, por lo que el Contratista deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, Título V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

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

Referencia:

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

Asimismo, deberá remitir a la Administración del penal la relación de los nombres de los choferes, licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar y relación de unidades móviles que ingresarán al penal. Del mismo modo, el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a lo normado y a lo establecido en el Contrato respectivo, que realicen los choferes en la prestación del servicio.

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

b. INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA.

b.1. ALMACEN DE ALIMENTOS.

Debido al gran volumen de alimentos con los que debe abastecerse el Contratista, deberá contar con almacenes que podrá estar ubicado en cualquier departamento y/o provincia del Perú, en los cuales tenga existencias de alimentos de los que puede disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello, el Contratista deberá contar por lo menos con un **(01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles** y un **(01) Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas)**.

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

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

- **Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes** vigente, otorgado por entidad competente.
- **Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento** vigente, otorgado por entidad competente.

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.
- **Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura** vigente, otorgado por entidad competente.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

Asimismo, en los almacenes ofrecidos por el contratista debe contar con la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los productos, servicios, procesos, instalaciones, actividades de inspección y documentos normativos de manera específica con base al alcance de acreditación. En especial para certificar la inspección de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Almacenamiento, emitida por autoridad competente.

Referencia:




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

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

c. PERSONAL MÍNIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO.

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

PERSONAL	REQUISITOS MÍNIMOS
Nutricionista ¹ (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • Nota.- La colegiatura y habilitación se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero. (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Representante-almacenero	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del

  	<p>servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL REPRESENTANTE-ALMACENERO SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ACREDITAR UN (01) CERTIFICADO Y/O CONSTANCIA EN “HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”, QUE SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente. • La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
<p>Cocinero o Chef (PERSONAL CLAVE)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Título que corresponda a la formación de Técnico en cocina o chef, con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho título. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL “COCINERO” SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • 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.
<p>Personal de Limpieza²</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si el personal del contratista es externo: La experiencia solicitada para el personal de limpieza que presente el “POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO” será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL “PERSONAL DE LIMPIEZA” SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente.

	<ul style="list-style-type: none"> La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. Si el personal del contratista es interno: El Contratista que señale contar con internos del penal como personal de limpieza, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huaraz.
<p>Ayudantes de cocina ³</p>	<ul style="list-style-type: none"> Si el personal contratado es externo: La experiencia solicitada para los ayudantes de cocina que presente el "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO" será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL PERSONAL "AYUDANTES DE COCINA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente. La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. Si el personal del contratista es interno: El Contratista que señale contar con internos del penal como Ayudantes de Cocina, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huaraz.

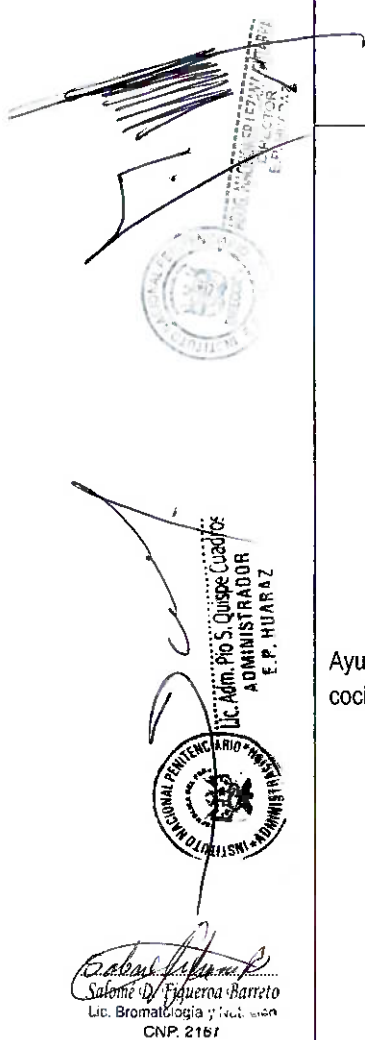
Bastará la presentación de la copia simple de las Constancias o Certificados que demuestren la Capacitación requerida al personal propuesto.

Nota importante:


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

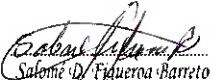
(2) y (3) Al inicio de la ejecución del Contrato, de no contar con personal internos, con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, estas deberán ser otorgadas dentro de los 20 días de la ejecución del servicio. La primera capacitación se dará al inicio de la ejecución contractual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

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



Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
E.P. HUARAZ




Salomé D. Figueroa Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2161

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

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

Cuadro que describe el número del personal propuesto

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

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

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

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

c.1 NUTRICIONISTA (PERSONAL CLAVE): El Contratista deberá contar, para el servicio de alimentación, con la asesoría técnica de 01 nutricionista habilitado, con **experiencia laboral mínima de un (01) año**, en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios y otros), debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

- Dirigir y coordinar las actividades diarias con el personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Elaborar y suscribir los formatos de menús correspondientes a las programaciones, tanto del personal INPE de seguridad, como de la población penal.
- Coordinar el abastecimiento oportuno de los insumos alimenticios.
- Realizar evaluación organoléptica constante, de los insumos alimenticios almacenados y de los que se utilizarán en la preparación de la alimentación.
- Verificar que la alimentación se prepare según las programaciones de menús aprobados, realizando supervisiones al servicio de alimentación que se ejecuta.
- Dirigir y verificar que se ejecuten las medidas de higiene y salubridad en la cadena de producción del servicio de alimentación, tanto individual y colectivo, así como de las instalaciones, equipos, enseres y 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.

Salomé V. Agüero Barreto
Lic. Bromatología y Alimentos
CNP. 2167

- Realizar las supervisiones, conjuntamente con el Equipo de Control de Alimentos del Penal y demás autoridades, cuando sean solicitados para tal actividad.
- De ser necesario permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

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

c.2 COCINERO PROFESIONAL O CHEF: El Contratista deberá contar con 01 cocinero profesional o chef con experiencia mínima de seis (06) meses, como cocinero en servicios de alimentación, preparando raciones alimenticias (menús) diarias (desayuno, almuerzo y cena), además de estar capacitado en temas relacionados al servicio de alimentación. El cocinero cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio. El cocinero deberá realizar las siguientes actividades ⁽⁴⁾:

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

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

⁽⁴⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE

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

- Recepcionar y registrar los víveres secos y frescos verificando su conformidad en calidad, cantidad y especificaciones.

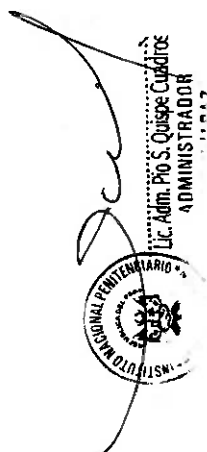
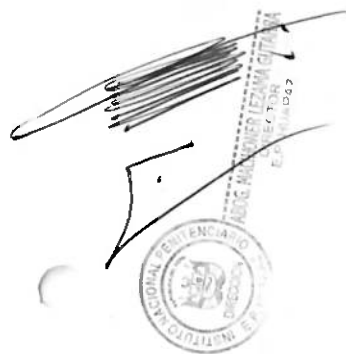
Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
E. P. HUARAZ

Salomé D. Mayern Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2104

- 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:

- c.3.1 Realizar Desratización y Desinsectación**, cada Tres (03) meses, en los ambientes cedidos por el INPE para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Administrador del Penal; el costo será asumido por el Contratista.
- c.3.2** Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.
- c.3.3** Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los **carnets sanitarios**, por la autoridad competente de los internos que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación de los pabellones, previo al inicio del servicio y semestralmente. La validez de dichos carnets sanitarios serán verificados, por lo cual, el Contratista deberá remitir a la Administración del penal los documentos que se utilizaron para gestionar la emisión de dichos carnets sanitarios y la descripción de la Entidad que los emitió. Copia de dichos carnets serán remitidos por el Contratista a la Administración del penal para archivarse en el expediente correspondiente.
- c.3.4** Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- c.3.5** Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- c.3.6** Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- c.3.7** Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano y también hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.
- c.3.8** Dirigir, controlar, supervisar y coordinar en forma diaria, las actividades del servicio de alimentación, correspondientes a la preparación de los alimentos del desayuno, almuerzo y cena, para lo cual el representante del Contratista en coordinación con el Administrador, deberá velar la correcta distribución del mismo.
- c.3.9** Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno diario para la preparación de alimentación, así como también, deberá prever el abastecimiento para los siguientes días, según programación de menús aprobados. Para el logro del presente objetivo, podrá desplazarse hasta los almacenes de la empresa Contratista y/o hasta los centros de abastecimiento, cuando la situación lo amerite.
- c.3.10** Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, OCI del INPE (Órgano de Control Interno-INPE) y Oficina de Asuntos Internos del INPE que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades si corresponde de acuerdo a las observaciones encontradas y también para otras acciones correspondientes, siempre que esté suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director, Administrador o Nutricionista).
- c.3.11** Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al Contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el Contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el



Salomé D. Guerrero Barreto
Lic. Bruni de la Cruz
C.R.P. 12.121

servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

c.3.12 Permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud INPE (24 x 48 Horas).

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

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

c.4 AYUDANTES DE COCINA: El Contratista contará con 10 Ayudantes de Cocina (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación de la población penal que se ejecuta en el ambiente de cocina de la POPE y para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas; quienes realizarán las siguientes actividades ⁽³⁾:

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

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

⁽³⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

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

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

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

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

El Personal de Limpieza (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Estable

cimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

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

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

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

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



Signature
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2187

- 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 ⁽⁴⁾.
- 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 ⁽⁵⁾.

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

Asimismo, el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal, formulará y suscribirá oportunamente (antes del inicio de la ejecución contractual y durante su ejecución cada vez que sea necesario) las Actas respectivas con los que se clasifican y aprueban o desaprueban la participación de internos como parte del equipo de cocina del servicio de alimentación que ejecutará el Contratista (las Actas de Consejo Técnico Penitenciario preexistentes también podrán ser utilizadas); con dicha Acta se formalizará e inscribirá en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de las remuneraciones percibidas mensualmente por los internos contratados como parte del equipo de cocina del Contratista del servicio de alimentación. **La retención del 10% lo hará mensualmente el Contratista, quien a su vez lo depositará en la cuenta corriente respectiva del Banco de la Nación que el Área de Trabajo del penal le indique; la boleta o el voucher del depósito efectuado, será entregado por el Contratista al área de trabajo dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes.** Del mismo modo, en previsión de la tranquilidad y seguridad interna en el Establecimiento Penitenciario, no se considerará como apto para integrar el referido equipo de cocina, a los internos con informes psicológicos desfavorables ⁽⁶⁾.

Si el Contratista en su oferta señale que empleará la mano de obra de los internos del Establecimiento Penitenciario, entonces, una vez firmado el Contrato deberá solicitarlo con una Carta Simple al Director del Penal con la finalidad de seleccionar a los internos con los que brindará el servicio, el cual será evaluado y aprobado a través del Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, salvo aquellos que ya cuenten con Acta aprobada. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores.

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

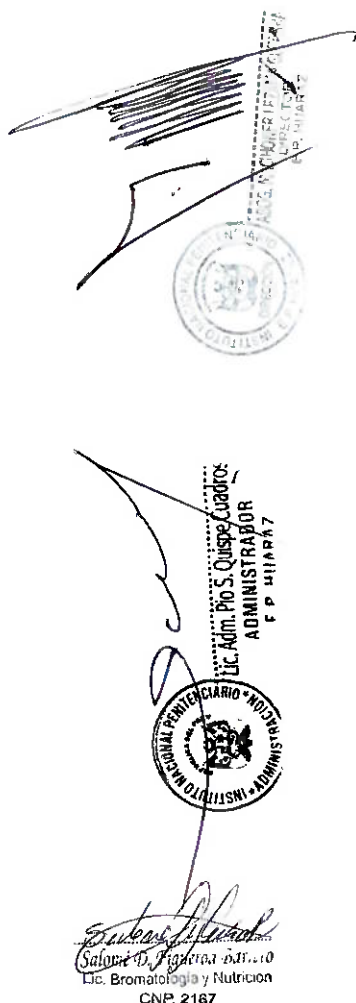
El Contratista deberá remitir a la Dirección del Penal, los contratos de cada uno de los internos que trabajen en la ejecución del servicio de alimentación, para luego ser remitidos a la Jefatura de la Unidad de Administración de la ORL-INPE.

El Contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físico, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales vigentes, debiendo otorgarles el descanso semanal correspondiente (01 vez cada semana). Asimismo, en el día del descanso del Representante, deberá ser reemplazado por el Nutricionista asumiendo dicha función por ese día. El cocinero deberá también descansar un (01) día a la semana, siendo cubierto por un ayudante de cocina bajo la supervisión permanente del Nutricionista del Contratista. Igualmente, los descansos de los **Ayudantes de Cocina externos** deberán ser días distintos, de tal forma que siempre esté presente uno

⁽⁴⁾ Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

⁽⁵⁾ Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

⁽⁶⁾ Recomendación N° 12 del Informe N° 007-2014-INPE/05.



de ellos cuando descansa el otro; del mismo modo, los descansos del **Personal de Limpieza externos**, deberán ser días distintos, de tal forma que siempre esté presente uno de ellos.

2.3 DE 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 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):

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

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

P : Penalidad.

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

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

- b) En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 1.5.5 de los términos de referencia, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

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

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

[Handwritten signature and stamp of the Director of the Penitentiary Administration]

[Handwritten signature and stamp of the Administrator]
Lic. Adm. Pro S. Quisque Cuadros
ADMINISTRADOR
E P 1114147

[Handwritten signature and stamp of the Nutritionist]
Salomé D. Figueroa Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2167

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

- f) Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

Salomé D. Figueroa Balcero
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP 2167

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

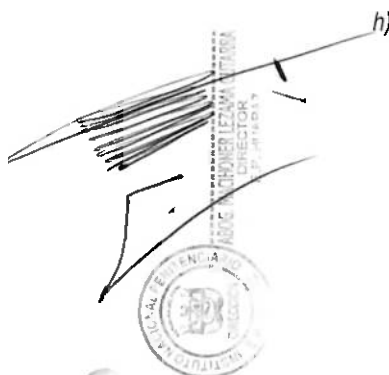
VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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

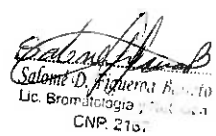
h)



Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
F.P. 4114947



Lic. Bromatóloga y Dietista
CNP. 2167



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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- m) En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia, durante la ejecución del servicio, (en las condiciones indicadas, un personal externo al inicio de la distribución del servicio 07:00 horas, un personal externo al final del servicio, y la permanencia de los 3 por no menos de 8 horas diarias), la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial).

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

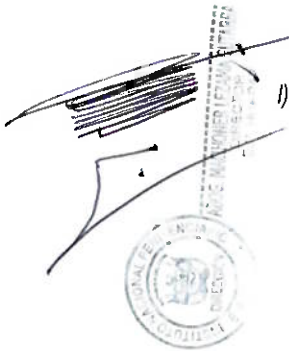
- m.1) En el caso que el personal externo del Contratista, ingrese con retraso al EP; se brindará una tolerancia de 10 minutos, los mismos que podrán ser recuperados al final del día, en caso la tardanza sea superior al tiempo brindado como tolerancia, se procederá a aplicar penalidad por el tiempo total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

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

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

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

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



Salomé D. Figueroa Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2167

- n) En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el equipo de control a la programación presentada, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Nota: Esta fórmula se aplicará por cada menú no subsanado.

- o) En el caso que el contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará a el Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

- p) En los casos que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima – INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

- q) En los casos que el contratista no cumpla con capacitar a su personal dentro de los (20) primeros días de iniciado la ejecución contractual y durante la ejecución del contrato, por un personal especializado, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima – INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

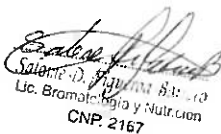
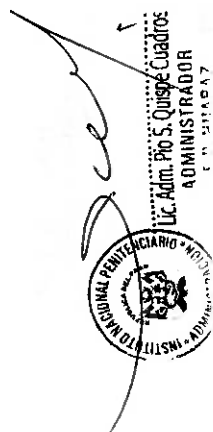
$$P = 0.05 \times \text{VTD} \times n$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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



- r) En el caso que el Contratista no cumpla con acreditar hasta antes de la fecha de inicio de la ejecución contractual, la cantidad y permanencia del personal propuesto (7), la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

- s) En el caso que el Contratista al inicio de la ejecución del Contrato no remita a la Oficina de Administración del penal, la constancia o certificado de capacitación brindado a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación", en cumplimiento al D.S. N° 007-98-SA ⁽⁸⁾ y a la R.M. N° 157-2021/MINSA (PGH), la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso, contados a partir del primer día de inicio de la ejecución del Contrato y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

- t) En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA ⁽⁹⁾ y en la R.M. N° 157-2021/MINSA, no cumpla con brindar capacitación por lo menos cada **TRES** meses a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación" y PGH, respectivamente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista dejó de capacitar contados a partir del primer día posterior a los seis meses de la última capacitación al respecto y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

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

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

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

- u) En el caso que el Contratista en razón a lo establecido en la R.S. N° 0019-81-SA/DVM (10), 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:

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

Donde:

P : Penalidad.

VTQ: Valor total de la Quincena.

H : Cantidad de Horas que dejó de Capacitar.

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

NOTA:

- La penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS, debidamente suscritos por el Director, Administrador y Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del contratista o si este último no estuviere o se negara a firmar, se hará constar en actas; en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la entidad, únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario, donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos sobre el incumplimiento en la ejecución del Contrato de prestación del servicio de alimentación por parte del Contratista, tiene para dicho servicio el carácter de preconstituido de un determinado hecho contrario a dicho servicio, sobre el cual las autoridades competentes de la Oficina Regional Lima del INPE, procederán a la aplicación de las penalidades previstas que correspondan hacer efectivo ⁽¹¹⁾.
- Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Órgano de Control Institucional del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades) y por otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones, siempre que esté suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

2.4 OTRAS CONSIDERACIONES:

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

⁽¹⁰⁾ Recomendación N° 7(punto (iii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

⁽¹¹⁾ Recomendación N° 13 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

ANEXO A

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

1. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia de interno (a) será no menor a 2,430 kilocalorías (12) y de la interna será no menor a 1,950 kilocalorías (1), para el personal del INPE masculino será no menor a 2,750 Kilocalorías para varones y de 2,300 para mujeres por día, respectivamente.
2. De niños de 06 meses a 03 años de edad será de 620 y 1,160 y/o 1300 Kilocalorías por día (1). Dependiendo la actividad que realiza, el estado nutricional en el que se encuentra y la zona donde habita.
3. De corresponder El Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica. (Estas personas necesitan 250 a 300 Kilocalorías más en proteínas para cubrir sus necesidades fisiológicas).
4. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos, niños y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

E.P HUARAZ – INTERNO (A):

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 a 30%
VARON: DE 486 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,215 Kcal. A 1,458 Kcal.	DE 364,5 Kcal. A 729 Kcal.
MUJER: DE 390 Kcal. A 585 Kcal.	DE 975 Kcal. A 1,170 Kcal.	DE 292.5 Kcal. A 585 Kcal.

E.P HUARAZ - NIÑOS:

DESAYUNO DEL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 7 AL 12%	ALMUERZO DE 36 AL 46%	MEDIA TARDE DEL 7 AL 12%	CENA EL 20%
DE 124 KCAL A 232 Kcal	DE 43.5 KCAL A 139.2 KCAL	DE 223 KCAL A 533.5 Kcal	DE 43.5 KCL A 139.2 Kcal	DE 124 KCAL A 232 KCAL

EP HUARAZ - PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 35%
VARON: DE 550 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 963 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 805 Kcal.

(12) 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.

E.P HUARAZ – INTERNO CON PCT:

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

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

E.P. HUARAZ - INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 364.5 Kcal.	DE 364.5 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1336.5 Kcal. A 1822.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 60 g A 85 g.	DE 41 g. A 81 g.	DE 334.2 g. A 456 g.

E.P. HUARAZ - INTERNA:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 195 Kcal. A 292.5 Kcal.	DE 292.5 Kcal. A 585 Kcal.	DE 1072.5 Kcal. A 1462.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 48.75 g A 73.12 g.	DE 33 g. A 65 g.	DE 268.12 g. A 365.62 g.

E.P. HUARAZ - PERSONAL INPE MASCULINO:

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

E.P. HUARAZ - PERSONAL INPE FEMENINO:

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

E.P. HUARAZ – INTERNO CON PCT:

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

6. Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A"; además se deberá respetar los patrones de uso y costumbres en el consumo de alimentos para el grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAZ

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA, LINAZA + 03 PANES CON MARGARINA, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANOS, ACEITUNA, HUEVO QUESO FRESCO, ENBUTIDOS, MERMELADA.	SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCOS.	SEGUNDOS + INFUSIÓN o SOPAS o MAZAMORRAS + 02 PANES.

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

DESAYUNO:

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

ALMUERZO:

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

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

CENA:

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

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 01:

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

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑOS:

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

Característica de las Preparaciones Para Niños Según su Edad

GRUPO DE EDAD	CONSISTENCIA	CANTIDAD	ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL RICO EN HIERRO	FRECUENCIA
6 a 8 MESES	<u>COMIDAS ESPESAS</u> Papillas, purés, mazamorras Utilizar verduras de color verde oscuro, Amarillo, anaranjado	Empezar con 2 a 3 cucharadas por comida, incrementando gradualmente hasta llegar a 5 cucharadas o ½ plato tendido	2 cucharadas de alimento de origen animal ricos en hierro como parte de la preparación total	3 comidas al día
9 A 11 MES	<u>COMIDAS ESPESAS</u> Los alimentos desmenuzados o picados	De 5 a 7 cucharadas o medio plato tendido mediano		3 comidas al día más 1 refrigerio

Salomé D. P. G.
Lic. Bromatología
CNP: 2167



Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

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

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA + 03 PANES + MARGARINA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE FRITO.</p> <p>OPCION 02: SEGUNDO o SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN.</p>	<p>SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFresco DE FRUTA</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSIÓN.</p> <p>SOPAS + INFUSIÓN.</p>

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

DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán leche fluida o mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Huaraz.
- En los desayunos. Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena y los otros productos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán una (01) vez al mes como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:

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

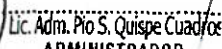
CENA:

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

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


Salomé D. Figueroa Barrio
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2187




Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
E.P. HUARAZ




Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
E.P. HUARAZ

CUADRO N° 01

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

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 gr. 3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 gr. 2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES
	FLUIDA DE VACA	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA (SOLA) y/o MEZCLA LACTEA		125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	CAFÉ, COCOA O EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	10gr
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES, CERDO, PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA) POLLO Y GALLINA CON HUESO PARA PICADOS	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	160 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 gr.

Salomé D. Figueroa Danisco
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2187



Lic. Adm. Pio S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
C. P. HUARAZ



ABDOLINO MONTAÑE LIZAMA
DIRECTOR

CUADRO N° 02

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

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 G. CADA UNIDAD)	2 UNIDADES PAN DIARIO	60 GR.
	LECHE EVAPORADA	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o HABAS o QUIWICHA o MACA	DIARIO	25 cc
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
MEDIA MAÑANA Y/O TARDE	YOGURT DE LECHE	3 VECES POR SEMANA	240 cc
	LECHE EVAPORADA	4 VECES POR SEMANA	125 cc
	FRUTAS VARIADAS	DIARIO	150 gr.
	PAN	3 VECES PO SEMANA	30 gr.
	GALLETA	4 VECES POR SEMANA	25 gr.
	ARROZ SUPERIOR	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	AVENA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	QUINUA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	CHUÑO	1 VEZ POR SEMANA	15 gr.
	MAICENA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	HUEVO	DIARIO	55 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	170 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	160 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	120 gr
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	60 gr

Salomé D. Figueroa Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 2167



Lic. Adm. Pio S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
E.P. HUARAZ



OFICINA REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
E.P. HUARAZ

CUADRO N° 03

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

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

[Firma]
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2167



Lic. Adm. Pío S. Quispe
ADMINISTRADOR
C.P. HUARAZ




ABIG. MACHOPE LIZAMA C. LIMA
DIRECTOR

	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	160 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS) CON PICADO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	3 VECES POR SEMANA	120 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

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

Salomé D. Figueroa Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2167


Lic. Adm. Pio S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
C. P. UHARAZ


ADMS. NESTOR PEREZ
DIRECTOR
ED. M. 2017

CUADRO 04

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO DE PCT:

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

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

DESAYUNO:

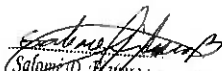
- En el desayuno se brindará leche dos (03) vez por semana como mínimo
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.
- En el desayuno se brindará dos (02) veces por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

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. **Se deberá brindar pescado como presado 01 vez por semana**, la misma que deberá estar descrito en la programación de menú para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Huaraz; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, en un máximo de dos (03) veces por semana, esta preparación ira acompañado con un producto de **origen animal** descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos del E. P. Huaraz.
- Se podrá brindar SEGUNDO a base de producto de origen animal picado (POA) más tubérculo + Cereal + ensalada + infusión, una (01) a dos (02) veces por semana.
- Se podrá brindar sopa 01 vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- En el almuerzo se brindará fruta de (02) semana, con variedad y según producción estacional.
- Los guisos del almuerzo propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro N° 1 (Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Establecimiento Penitenciario de Huaraz de la Oficina Regional Lima), debiendo **considerar la mayor variedad posible de los productos de origen animal** (carne de res, cerdo, pescado, pollo, vísceras de res y/o pollo) para cada semana.

CENA:

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


Salame D. Buján
Lic. Brontis, Huaraz
C. P. HUARAZ


Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
C. P. HUARAZ




Pío S. Quispe Cuadros
DIRECTOR
C. P. HUARAZ

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

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

Señor D. Yaguer Barrio
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2187



Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
C. HUARAZ



OFICINA REGIONAL LIMA
DIRECTOR

	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL MENÚ Y VCT

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

Salvador A. Quintana
 Salvador A. Quintana Rincón
 Lic. Bromatología y Nutrición
 CNP. 2167



Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
 ADMINISTRADOR
 E.P. HUARAZ



Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
 DIRECTOR
 E.P. HUARAZ

FORMATO N° A

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

Salomé D. Figueroa Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP: 2167



Lic. Adm. Pio S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
F. 0114947



10/07/2014 11:00 AM

FORMATO N° B

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

Silvina D. Figueroa Barreto
Lic. Bromatología
CNP. 2147



Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
E. P. HUAYRAZ



ARCS MONITOR DE FARMACIA
CORRECCION
DATE 2014/04/24

FORMATO N° C

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

Sofía D. Herrera Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2107



Lic. Adm. Pio S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
E.O. 011847



ALDO MACHOQUEZANA
DIRECTOR
E.O. 011847

FORMATO N° D

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS-PCT DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE

MENU N°.....

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

Salomé D. Mayroa Barreto
Lic. Bromatología
CNP. 2167



Lic. Adm. Pío S. Quispe Cuadro
ADMINISTRADOR
E.P. 411887



[Handwritten signature]
DIRECTOR GENERAL
INPEC

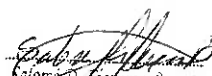
NOTA

Se ha reconocido el papel inmuno-estimulante de varios micronutrientes que, aunque pueden ser obtenidos a partir de una dieta balanceada, es posible que tengamos dificultades para cubrir sus requerimientos en medio de un estado de cuarentena generalizado, situación que de una manera u otra afecta la disponibilidad normal de alimentos.

En cuanto a la inocuidad de los alimentos la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha emitido recomendaciones de precaución, incluidos consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como lavarse las manos, cocinar la carne a fondo y evitar posible contaminación cruzada entre alimentos cocidos y no cocidos.

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio básico y fundamental, así como, trasladar tranquilidad a la sociedad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos.

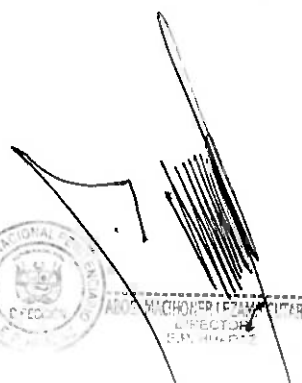
Garantizar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos, esencial para proporcionar a la población un servicio básico y fundamental, así como la resiliencia necesaria para el retorno a la normalidad lo antes posible y evitar un grave impacto económico.


Salomé D. Figueroa Barreto
Lic. Bromatología y Nutrición
CNP. 2167




Lic. Adm. Pio S. Quispe Cuadros
ADMINISTRADOR
E. D. HUARIZ




Adm. M. Choperin
DIRECCION
E. D. HUARIZ