



INSTITUTO  
NACIONAL  
PENITENCIARIO



HUMANIZAR Y DIGNIFICAR PARA RESOCIALIZAR

## **BASES ESTÁNDAR CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N°  
01-2025-INPE/21-1**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL  
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS(AS), NIÑOS(AS) Y PERSONAL  
DE SEGURIDAD Y SALUD QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN LOS  
ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS PAMPAS DE SANANGUILLO,  
TARAPOTO, MOYOBAMBA, JUANJUI Y YURIMAGUAS**

## **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"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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></li> </ol>	Artículos 51, 66, 67 y 94 del Reglamento.
d) Evaluación de ofertas técnicas y económicas	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>3. La evaluación de ofertas es <u>SIN PRECALIFICACIÓN</u> y consiste en:</li> </ol>	Artículos 72, 73, 74, 75 y 78 del Reglamento.

	<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>	
<b>e) Otorgamiento de la buena pro</b>	<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 Pladicop 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](http://www.rnp.gob.pe).
- 2.3.2** Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE de la Pladicop 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
<b>a) Garantías, salvo casos de excepción.</b>	<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><b><u>Excepciones:</u></b> 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>b) Contrato de consorcio, de ser el caso.</b>	<p>En caso el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, el contrato de consorcio se formaliza mediante documento privado con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes ante notario público, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:</p>	<p>Literal b) del artículo 88 del Reglamento.</p>

	<p>a. Contener la información mínima indicada en el numeral 2.4.3 del Capítulo II de la Sección General de las presentes bases.</p> <p>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>	
<b>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.</b>	<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>
<b>d) Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.</b>	<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>

	Asimismo, corresponde se presente copia del DNI del representante común de consorcio	
<b>e) Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.</b>	Este requisito es obligatorio para todos los contratos que superen las 10 UIT <sup>1</sup> . 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 Pladiscop 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->

<sup>1</sup> 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-emitir-cartas-fianza>).

#### **4.5 CONSIDERACIONES PARA LOS DOCUMENTOS PÚBLICOS EXTENDIDOS EN EL EXTRANJERO**

En el caso que los documentos para el perfeccionamiento del contrato incluyan documentos públicos extendidos en el exterior, que no les sea aplicable el Convenio de la Apostilla, debe tenerse en cuenta que, de conformidad con lo previsto en el artículo 137 del Reglamento Consular del Perú, aprobado mediante Decreto Supremo N° 032-2023-RE<sup>2</sup>, 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.

---

<sup>2</sup> 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 N° 32185 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 - Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32187 - Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2025
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que Aprueba el TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE que Aprueba el TUO de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.
- Ley N°31315-Ley de seguridad Alimentaria y Nutricional para el Año Fiscal 2021.
- Ley N°30884-ley que regula el uso de un solo plástico y los recipientes o envases descartables. Decreto supremo N°006-2019-MINAN.
- Protocolo sanitario RM-N° 208-2020/PRODUCE, tabla referencial de uso y aplicación de solución de hipoclorito de sodio por tipo de superficies.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el reglamento de la ley de inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre la Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM. Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
- NORMA TECNICA DE SALUD -NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- CAC/RCP N° (1989) “Código de Practicas de Higiene para Alimentos Pre cocinados y Cocinados Utilizados en Servicios de Comida para Colectividades.
- Codex Alimentarius. Comisión del Codex Alimentarius, establecida por la FAO y la OMS en 1963, elabora Normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales armonizadas destinadas a proteger la salud de los consumidores y garantizar la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos.
- CAC/GL-21 1197 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
- En lo que corresponda, Lineamientos para la contratación del servicio de alimentación para internos(as), niños(as) y personal del INPE de los Establecimientos Penitenciarios, dispuestos mediante Memorando N° 087-2009-INPE/01.
- Resolución N°03-2008-INPE/P "Reglamento General de Seguridad del Instituto Nacional Penitenciario", y sus modificatorias.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley General de Contrataciones Públicas

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

## 1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

Nombre : OFICINA REGIONAL NOR ORIENTE SAN MARTÍN  
RUC N° : 20446716035  
Domicilio legal : JR. GREGORIO DELGADO N° 450 – TARAPOTO – SAN MARTÍN  
Teléfono: : 042-521064  
Correo electrónico: : renzzo.vasquez@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(AS), NIÑOS(AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD Y SALUD QUE LABORA 24X48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO PAMPAS DE SANANGUILLO, TARAPOTO, MOYOBAMBA, JUANJUI Y YURIMAGUAS, según el siguiente detalle:

Ítem	Descripción del servicio	Unidad de medida	Cantidad
1	<b>Establecimiento Penitenciario de Juanjui</b> Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	368,650.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	10,950.00
2	<b>Establecimiento Penitenciario de Moyobamba</b> Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	374,760.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	12,600.00
	<b>Establecimiento Penitenciario de Tarapoto</b> Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	167,710.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	25,185.00
3	<b>Establecimiento Penitenciario de Sananguillo</b> Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	342,000.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	18,000.00
	<b>Establecimiento Penitenciario de Yurimaguas</b> Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	146,000.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	7,665.00



#### **1.4. CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN<sup>3</sup>**

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 08 de julio del 2025 según Anexo N°02.

#### **1.6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

00 – Recursos Ordinarios

---

<sup>3</sup> 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 documentos<sup>4</sup> y la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta:

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

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

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

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

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

#### **Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa, las entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la entidad contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>5</sup> 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.*

- d) Declaración jurada declarando que: (i) es responsable de la veracidad de los

<sup>4</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>5</sup> 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>

documentos e información de la oferta, y (ii) no se encuentra impedido para contratar con el Estado, de acuerdo con el artículo 33 de la Ley. **(Anexo N° 3)**

- e) Promesa de consorcio con firmas digitales, o en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común, el correo electrónico común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 4)**
- f) Documentación que acredite la desafectación del impedimento, en caso el proveedor al registrarse como participante hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento **(Anexo N° 5)**, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

**Advertencia**

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

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

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

**2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

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

- 2.2.2.2.** En el caso de los proveedores que gocen del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, presentan adicionalmente una Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV. **(Anexo N° 13)**.

**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**) o declaración jurada comprometiéndose a presentar la garantía mediante fideicomiso (**Anexo N° 8**), de ser el caso.
- 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.
- 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) Documentos a presentar del personal clave:
  - **Nutricionista o Ingeniero en Industrias Alimentarias:**
    - o Copia simple de colegiatura
    - o Copia simple del Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones).
  - **Documentos del personal Representante o Responsable:**
    - o Copia simple del certificado de estudios de secundaria completa.
    - o Copia simple del Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones).
    - o Copia simple del certificado o constancia de Capacitación en “Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines”, con una antigüedad no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de documentos para la suscripción del contrato.
  - **Documentos del personal Cocinero o Chef:**
    - o Copia simple de certificado o constancia de capacitación o de estudios emitido por Entidad cuya modalidad de estudios esté reconocida por el Ministerio de Educación.
    - o Copia simple del Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones).
    - o Copia simple del certificado o constancia de Capacitación en “Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines”, con una antigüedad no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de documentos para la suscripción del contrato.
- j) Declaración Jurada Actualizada de Desafectación de Impedimento (**Anexo N° 15**) y la documentación que acredite dicha desafectación.

#### Advertencia

- El requisito indicado en el literal j) 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 – PIDE<sup>6</sup> 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.

2.4.2 El contrato firmado digitalmente se remite a la siguiente dirección electrónica: [renzzo.vasquez@inpe.gob.pe](mailto:renzzo.vasquez@inpe.gob.pe) en el horario de 9:00 am a 4:30 pm de lunes a viernes, en caso de no contar con firma digital, la suscripción del contrato se realiza en la Oficina Regional Nor Oriente San Martín - INPE, sito en Jirón Gregorio Delgado N° 450 – Tarapoto – San Martín, en el horario de 9:00 am a 4:30 pm de lunes a viernes.

## 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 realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales o pagos periódicos, de forma mensual, correspondiendo a cada pago un doceavo (1/12) aproximadamente del monto del contrato original.

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

- Informe del funcionario responsable del área usuaria, administrador y/o director del Establecimiento Penitenciario, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura).

Dicha documentación se debe presentar en Tramite Documentario de la Entidad, sito en Jr. Gregorio Delgado N° 450 – Tarapoto – San Martín – San Martín.

<sup>6</sup> 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>

**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. REQUERIMIENTO Y TÉRMINOS DE REFERENCIA

#### 1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

Servicio de alimentación para internos(as), niños(as), personal de seguridad y salud que labora (24 x 48) del Establecimiento Penitenciario de la entidad.

#### 2. FINALIDAD PUBLICA

Dotar de alimentación para internos(as), niños(as), personal de seguridad y salud que labora (24 x 48) del Establecimiento Penitenciario de la entidad, según el artículo 11° del Reglamento del código de Ejecución Penal aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2003-JUS.

#### 3. 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 000por el Instituto Nacional Penitenciario de acuerdo al artículo 135° del mismo cuerpo legal.

#### 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

##### 4.1. GENERALES DEL SERVICIO

Contratar a una persona natural o jurídica para la prestación del Servicio de alimentación para internos(as), niños(as), personal de seguridad y salud que labora (24 x 48) del Establecimiento Penitenciario de la entidad.

##### 4.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

Brindar Servicio de alimentación para internos(as), niños(as), personal de seguridad y salud que labora (24 x 48) del Establecimiento Penitenciario de la entidad.

#### DE LA CANTIDAD DE RACIONES

Ítem	Descripción del servicio	Unidad de medida	Cantidad
1	<b>Establecimiento Penitenciario de Juanjui</b>		
	Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	368,650.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	10,950.00
2	<b>Establecimiento Penitenciario de Moyobamba</b>		
	Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	374,760.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	12,600.00
	<b>Establecimiento Penitenciario de Tarapoto</b>		
	Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	167,710.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	25,185.00
3	<b>Establecimiento Penitenciario de Sananguillo</b>		
	Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	342,000.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	18,000.00
	<b>Establecimiento Penitenciario de Yurimaguas</b>		
	Provisión de alimentos para internos(as) y niños(as)	Ración	146,000.00
	Provisión de alimentos para personal de seguridad y salud	Ración	7,665.00

## 5. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
JUANJUI	Jr. Huallaga cdra. 20 S/N – Juanjuicillo (parte alta de Juanjui)
MOYOBAMBA	Prolongación 25 de mayo, Jr. Bella Aurora S/N, sector Shango, Barrio Belén - Moyobamba
TARAPOTO	Av. Circunvalación cdra. 10 - Tarapoto
PAMPA DE SANANGUILLO	Jr. Almendras S/N, sector Sananguillo, Km 5.5 carretera Tarapoto – Yurimaguas, La Banda de Shilcayo.
YURIMAGUAS	Av. Monseñor Atanasio Jáuregui N°901 - Yurimaguas

## 6. REGLAMENTOS Y NORMAS APLICABLES

- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 31365, Ley De Presupuesto Del Sector Público Para El Año Fiscal 2025.
- Ley N° 31366, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su reglamento, así como sus modificatorias.
- Ley N°31315-Ley de seguridad Alimentaria y Nutricional para el Año Fiscal 2025.
- Ley N°30884-ley que regula el uso de un solo plástico y los recipientes o envases descartables. Decreto supremo N°006-2019-MINAN.
- Protocolo sanitario RM-N° 208-2020/PRODUCE, tabla referencial de uso y aplicación de solución de hipoclorito de sodio por tipo de superficies.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el reglamento de la ley de inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre la Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM. Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
- NORMA TECNICA DE SALUD -NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- CAC/RCP N° (1989) "Código de Practicas de Higiene para Alimentos Pre cocinados y Cocinados Utilizados en Servicios de Comida para Colectividades.
- Codex Alimentarius. Comisión del Codex Alimentarius, establecida por la FAO y la OMS en 1963, elabora Normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales armonizadas destinadas a proteger la salud de los consumidores y garantizar la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos.
- CAC/GL-21 1197 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
- En lo que corresponda, Lineamientos para la contratación del servicio de alimentación para internos(as), niños(as) y personal del INPE de los Establecimientos Penitenciarios, dispuestos mediante Memorando N° 087-2009-INPE/01.
- RESOLUCIÓN DE CONSEJO DIRECTIVO N° 044-2012-SUNASS-CD, Aprueban Directiva sobre Valores Máximos Admisibles de las descargas de aguas residuales no domésticas en el sistema de alcantarillado sanitario y modifican el Reglamento General de Supervisión, Fiscalización y Sanción de las Empresas Prestadoras de Servicios de Saneamiento



## 7. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del “Servicio de alimentación para los internos, niños y personal de seguridad y salud (24x48) de los Establecimientos Penitenciarios de la Oficina Regional Nor Oriental de San Martín del Instituto Nacional Penitenciario” son:

- 7.1. Internos(as), niños de 06 meses a 03 años de edad, y personal de seguridad 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.
- 7.2. Internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), madres gestantes y lactantes hasta los seis meses, internos con enfermedades diversas con prescripción médica; beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** de acuerdo a dieta solicitada y prescrita por el médico del área de salud del penal o del Centro de Salud de la zona y programada por el nutricionista. La misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario; (**RD-011-2010-INPE-12; COMPENIO DE NORMAS INTERNACIONALES DE LAS NACIONES UNIDAS EN MATERIA PENITENCIARIA Y DE EJECUCION PENAL- PRINCIPIO X, PRINCIPIO XI- Pag.114-115.) (LINEAMIENTO N°001-2006-INPE/OGT).**
- 7.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia **aptos para consumo humano** y cumplen con lo especificado en las Normas de Legislación Alimentaria Nacional siguientes: 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-SNDVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Practicas 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; Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de Alimentos; y, CAC/GL-21 1197, Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
- 7.4. 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), personal de seguridad y salud que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de la entidad bajo la jurisdicción de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín del INPE.
- 7.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín.
- 7.6. **Plazo de ejecución:** el servicio de alimentación para internos, niños y personal de seguridad y salud (24x48) de los Establecimientos Penitenciarios de la ORNOSM-INPE, comprende un periodo de trescientos sesenta y cinco (365) días calendarios a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

## 8. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

- 8.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "servicio de alimentación para los internos(as), niños, personal de seguridad y salud que labora 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario de la entidad que se encuentra bajo la jurisdicción de la Oficina Regional Nor Oriente de San Martín del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas, requerimientos técnicos mínimos establecidos y demás condiciones contractuales establecido en las bases y estará a cargo de los funcionarios y/o servidores encargados de conducir el Área Usuaría, es decir del Director y/o Administrador y/o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario, quien o quienes son responsables de dar la conformidad de la prestación del servicio.

Si el Establecimiento Penitenciario no contara con profesional nutricionista, el director y/o Administrador del Establecimiento Penitenciario podrá coordinar con el Nutricionista de la Oficina Regional con la finalidad de optimizar su función de supervisión, verificación, evaluación y control de la prestación del servicio.

**8.2.** El Administrador y/o director del Establecimiento Penitenciario y/o Nutricionista de la Oficina Regional realizará (generalmente de forma diaria) lo siguiente:

- a) Supervisará que se cumpla los menús programados para el mes, propuesto por el contratista y previamente aprobados, por el(la) Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional.
- b) Proporcionará a los beneficiarios de la ración alimenticia, la programación de menús y los cuadros de dosificación aprobada.
- c) Verificará que se empleé la cantidad de alimentos o productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú), que están descritos en los formatos de dosificación correspondiente. Los cuales deberán estar visados por el(la) nutricionista de la ORNOSM y/o de la Dirección y/o Administración del EP. Como constancia de su verificación diaria.
- d) Que la cantidad, frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N° 01 y N° 02) de alimentos descritos en el ANEXO B.
- e) 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, además del códex alimentarius.
- f) Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, los productos, y donde se elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
- g) Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
- h) Que las raciones alimenticias para internos, personal de seguridad y salud que labora (24 x 48) sean distribuidas en el horario establecido.
- i) Que el menaje y los equipos electrónicos y no electrónicos 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.
- j) Que, los manipuladores de alimentos tales como: cocineros o chef, así como los ayudantes de cocina y representante del contratista cuenten con carné sanitario vigente y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas o zapatillas, zapatillas de chef, guantes y tapabocas (todos de color blanco).
- k) Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen durante y después de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes con tapa y bolsa de color negro en su interior, adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
- l) Que el contratista actualice los documentos que le son requeridos por la Oficina Regional respecto a los expedientes del nutricionista, representante o responsable, cocinero o chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza.

- m) Que el contratista realice de manera trimestral y según la necesidad, acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo el contratista remitir a la Administración del Establecimiento Penitenciario el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización emitido por la empresa que realizó el servicio.
- n) Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.
- o) El Administrador y/o Director del E.P. y/o Nutricionista de la ORNOSM, en el cumplimiento de las funciones enunciadas, pueden levantar las actas y/o informes que correspondan y en caso de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución de la prestación del servicio, dicho documento será considerado para sustentar la aplicación de penalidades y demás acciones que correspondan.

8.4. El Contratista está en la obligación de prestar todas las facilidades al Administrador y/o Director y/o Nutricionista a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

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

INTERNOS(AS)	HORARIO
Desayuno	07:00 a 08:00 hrs
Almuerzo	12:00 a 13:00 hrs
Cena	17:00 a 18:00 hrs

PERSONAL INPE	HORARIO
Desayuno	08:00 a 09:00 hrs
Almuerzo (*)	12:30 a 14:00 hrs
Cena	18:00 a 19:45 hrs

NIÑOS(AS)	HORARIO
Desayuno	07:00 a 07:30 hrs
Media Mañana	09:30 a 10:00 hrs
Almuerzo	12:00 a 12:30 hrs
Media tarde	14:00 a 14:30 hrs
Cena	16:30 a 17:00 hrs

**(\*) El horario de ALMUERZO de personal de seguridad se sujetará a la realidad de cada Establecimiento Penitenciario y al Reglamento de Seguridad.**

- 8.6. El Director Regional y/o Administrador y/o Jefe del Equipo de Logística y/o Nutricionista de la Oficina Regional, o quienes estos designen, efectuarán supervisiones inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, pudiendo levantar las actas y/o informes que correspondan y en caso de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución de la prestación del servicio, dicho documento será considerado válido para sustentar la aplicación de penalidades y demás acciones que correspondan.
- 8.7. El presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a otros funcionarios para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio de alimentación y los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades, de ser el caso.

## 9. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 9.1.** El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidas en el **ANEXO B**.
- 9.2.** 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.
- 9.3.** Deberá aplicarse la Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada por Resolución Suprema N° 0019-81-SAIDVM.
- 9.4.** Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con el 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.
- Así mismo deberá cumplir con el Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos y CAC/GL-21 1197 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
- 9.5.** Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario, salvo situación sobreviniente o hecho fortuito, las raciones podrán ser elaboradas fuera, la que deberá ser debidamente sustentada y elevada a la Oficina Regional a fin de ser evaluada y autorizada.
- 9.6.** El contratista deberá estar provisto de los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente que serán empleados durante el servicio de alimentación. Del mismo modo el contratista deberá estar provisto con una balanza calibrada y en perfecto estado de funcionamiento, que permitirá pesar por lo menos 20 kg. Con sensibilidad de 0.5 kg.; igualmente deberá contar con una balanza que permita pesar por lo menos 500gr. Con una sensibilidad de 1gr.
- 9.7.** El contratista está obligado a compensar (monetariamente) a la Oficina Regional por los siguientes conceptos:

Costos a aplicar al Contratista				
Establecimiento Penitenciario	Tarifa energía eléctrica x ración S/.	Tarifa agua potable x ración S/.	Uso de cocina y almacén	Depreciación de bienes
JUANJUI	0.015	0.010	1,200.00	200.00
MOYOBAMBA	0.010	0.010	1,000.00	200.00
TARAPOTO	0.015	0.010	800.00	200.00
SANANGUILLO	0.015	0.005	1,200.00	200.00
YURIMAGUAS	0.015	0.010	900.00	200.00

Dichos montos serán descontados en la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas por el contratista. La Entidad (Sede Regional) emitirá a favor de contratista un Recibo de Ingreso que dé cuenta de dicho gasto a solicitud del Contratista.

- 9.8.** El Contratista deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre restaurantes y preparación de alimentos. Así como de las medidas de BIOSEGURIDAD. Asimismo, deberá implementar el uso de trampas de grasa para la adecuación de descargas de aguas residuales,

dicha implementación deberá hacerlo según la cantidad de áreas de lavado y, su respectivo mantenimiento y limpieza estará a cargo del Contratista, el cual deberá ser de forma diaria.

-Características del sistema de trampa de grasa:

DIMENSIONES:

Largo : 60 cm

Ancho : 40 cm

Altura : 40 cm

MATERIAL:

Acero Inoxidable

DESCRIPCION:

Forma modular con tapa

Compartimientos de separación de grasas

Canastilla con cernidor

Tuberías de ingreso y salida

## 9.9. Requisitos del contratista y su personal

### Del Contratista

El Contratista deberá ser una persona natural o jurídica con experiencia en el rubro de servicio de alimentación colectiva, debiendo contar con la capacidad legal, técnica y económica que le permita cumplir con los objetivos buscados en la contratación del servicio.

Debe tener una experiencia mínima específica (ejecución / contratación de prestaciones de servicio de alimentación en Establecimientos Penitenciarios o similares) conforme a lo siguiente: para el **ítem 1 E.P. Juanjui** S/ 3'500,000.00 (Tres millones quinientos mil con 00/100 Soles); para el **ítem 2 E.P. Tarapoto y Moyobamba** S/. 5'500,000.00 (Cinco millones quinientos mil con 00/100 Soles), para el **ítem 3 E.P. Sananguillo y Yurimaguas** S/. 6'500,000.00 (Seis millones quinientos mil con 00/100 Soles), durante los quince (15) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones. Para tal efecto, deberá contar con el siguiente personal:

### Del personal

Todo el personal del Contratista, no debe contar con antecedentes policiales, penales ni judiciales por delitos penales, los cuales serán acreditados para la suscripción del contrato.

No debe tener familiaridad con el personal INPE y/o Internos en el Establecimiento Penitenciario donde desarrollará sus labores, asimismo, deberá evitar en el transcurso del plazo de ejecución de sus labores cualquier vínculo sentimental con el personal INPE y/o Internos en el Establecimiento Penitenciario donde desarrollará sus labores.

**Un (01) nutricionista o ingeniero en industrias alimentarias** con las siguientes características:

- Titulado, colegiado y habilitado.

- Experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario.
- Deberá contar con Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones), el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).  
*El carné Sanitario, certificará y garantizará la salud e higiene del personal que interviene en el servicio y a los consumidores de los alimentos que están adquiriendo; y deben ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato VIGENTE*
- La experiencia será acreditada con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.
- En el caso de los Establecimientos Penitenciarios ubicados fuera de Lima y Callao, ante la poca demanda de profesionales nutricionistas, se podrá considerar la ejecución del contrato con un profesional en Industrias Alimentarias. Para tal efecto la dosificación y relación de menús deberá estar suscrito por un profesional nutricionista.
- Deberá laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario cuando el número de raciones diarias a prepararse sea superior a quinientos (500). Se considera tiempo completo laborar diariamente ocho (8) horas diarias, preferentemente de 07:00 a 15:00 horas de lunes a sábado. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. Se considera tiempo parcial laborar diariamente cuatro (4) horas diarias, preferentemente de 08:00 a 12:00 horas de lunes a sábado, debiendo estar presente durante la preparación de algunas de las raciones del día. El día Domingo será de descanso de conformidad con el Artículo 25 de la Constitución Política del Perú.
- El profesional nutricionista y/o ingeniero en industrias alimentarias será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente) por el personal que tengan como mínimo un (01) año de experiencia en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario.
- Para el cambio del profesional, el Contratista deberá remitir el expediente del profesional remplazante a la Unidad de Logística, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del procedimiento.
- Al inicio del servicio, para un adecuado control asistencia y permanencia del personal del contratista, la Entidad implementará un libro manual de registro de asistencia, adicional al registro diario en el sistema de REGISTRO DE VISITAS biométrico, el mismo que será administrado por el responsable de seguridad de la puerta principal, del establecimiento penitenciario.

***Ejecutar el servicio con otro Nutricionista o Ingeniero en Industrias Alimentarias será causal de aplicación y deducción de penalidad***

**Un (01) representante o responsable**, con las siguientes características:

- Mínima con secundaria completa, acreditar con copia simple de certificados de estudios, los cuales serán presentados en los documentos para la suscripción del contrato.
- Experiencia mínima de un (01) año en la supervisión y/o control del servicio de alimentación o similares, acreditada con constancias o certificados de trabajo.
- Deberá contar con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos, con una antigüedad no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de documentos para la suscripción del contrato.
- Deberá contar con Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones), el cual debe incluir exámenes clínicos y

auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).

*El carné Sanitario, certificará y garantizará la salud e higiene del personal que interviene en el servicio y a los consumidores de los alimentos que están adquiriendo; y deben ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato VIGENTE*

- El representante o responsable deberá laborar a tiempo completo (preferentemente de 07:00 a 15:00 horas de lunes a sábado, dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El día Domingo será de descanso de conformidad con el Artículo 25 de la Constitución Política del Perú, para este día, el Contratista deberá contar con personal alterno o intermitente.
- El representante o responsable será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente y otros supuestos legales que justifiquen el reemplazo como por ejemplo, muerte, renuncia, entre otros) por el personal que tengan como mínimo un (01) año de experiencia en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario.
- Al inicio del servicio, para un adecuado control asistencia y permanencia del personal del contratista, la Entidad implementará un libro manual de registro de asistencia, adicional al registro diario en el sistema de REGISTRO DE VISITAS biométrico, el mismo que será administrado por el responsable de seguridad de la puerta principal, del establecimiento penitenciario.
- El representante por razones y trámites propios de sus funciones y debidamente documentado, con la autorización del director y/o administrador podrá salir de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario considerándose estas gestiones en el control de permanencia y como parte de su jornada laboral.

***Ejecutar el servicio con otro Representante o Responsable será causal de aplicación y deducción de penalidad***

**Un (01) cocinero o chef**, con las siguientes características:

- Experiencia mínima de uno (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario.
- Deberá contar con Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones), el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).  
*El carné Sanitario, certificará y garantizará la salud e higiene del personal que interviene en el servicio y a los consumidores de los alimentos que están adquiriendo; y deben ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato VIGENTE.*
- Debe contar con certificado o constancia de Capacitación o de estudios emitido por Entidad cuya modalidad de estudios esté reconocida por el Ministerio de Educación.
- Deberá contar con certificado o constancia de Capacitación en “Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines”, con una antigüedad no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de documentos para la suscripción del contrato.
- El cocinero o Chef cumplirá funciones de cocinero principal durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo (preferentemente de 07:00 a 15:00 horas de lunes a sábado, dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El día Domingo será de descanso de conformidad con el Artículo 25 de la Constitución Política del Perú, para este día, el Contratista deberá contar con personal alterno o intermitente.
- El cocinero o Chef será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente) por uno (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como

hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario.

- Para el cambio del cocinero o Chef el Contratista deberá remitir el expediente del cocinero o chef remplazante a la Unidad de Logística, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del procedimiento.
- Al inicio del servicio, para un adecuado control asistencia y permanencia del personal del contratista, la Entidad implementará un libro manual de registro de asistencia, adicional al registro diario en el sistema de REGISTRO DE VISITAS biométrico, el mismo que será administrado por el responsable de seguridad de la puerta principal, del establecimiento penitenciario.

***Ejecutar el servicio con otro chef, cocinero o Gastrónomo será causal de aplicación y deducción de penalidad.***

#### **Ayudantes de cocina**

- Deberá contar con Certificado de “Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines” con una antigüedad no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de documentos para la suscripción del contrato.
- Deberán contar con Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones), el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).

*El carné Sanitario, certificará y garantizará la salud e higiene del personal que interviene en el servicio y a los consumidores de los alimentos que están adquiriendo; y deben ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato VIGENTE.*

- El Contratista, podrá solicitar a las autoridades del Establecimiento Penitenciario la autorización para que hasta un máximo de seis (06) internos trabajen como ayudante de cocina, solicitando las facilidades para que el Contratista tramite el carnet sanitario a dicho personal. De no contar con internos con las capacitaciones solicitadas y con carnet sanitario vigente, estas deberán ser tramitadas por el Contratista y entregadas al Órgano Encargado de las Contrataciones durante los 20 días calendarios de iniciado del servicio. Este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga, bajo responsabilidad del Contratista. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que este contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.
- La autorización para que el interno trabaje deberá ser efectuada por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE.
- Bajo ninguna circunstancia, en la preparación de alimentos para el personal INPE se permitirá la participación de interno(as).

#### **Personal de Cocina y Limpieza**

- Deberá contar con Certificado de “Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines” con una antigüedad no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de documentos para la suscripción del contrato.
- Deberán contar con Carnet Sanitario vigente (carnet de buena salud, carnet de sanidad u otra denominación que de manera fehaciente demuestre que el personal propuesto se encuentra apto para el desempeño de sus funciones), el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).

*El carné Sanitario, certificará y garantizará la salud e higiene del personal que interviene en el servicio y a los consumidores de los alimentos que están adquiriendo; y deben ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato VIGENTE.*



- El Contratista podrá solicitar como personal a internos del penal a las autoridades del E.P. previa su clasificación correspondiente y tramitación del Carnet Sanitario vigente de dicho personal. De no contar con internos con la capacitación solicitada y con carnet sanitario vigente, estas deberán ser tramitadas por el Contratista y entregadas al Órgano Encargado de las Contrataciones durante los 20 días calendarios de iniciado del servicio.
- La autorización para que el interno trabaje deberá ser efectuada por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE.
- El personal de limpieza para servicios de menos de 500 raciones será de 1 como mínimo, para los servicios de 500 a 1,000 raciones diarias será de 2 y para los servicios de más de 1,000 será de 3 como mínimo.

**NOTA:** se precisa que las capacitaciones solicitadas para el personal del contratista, será como mínimo de ocho (08) horas lectivas

**9.10.** Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y atención de las raciones alimenticias:

- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM – Resolución Ministerial N°363-2005/MINSA); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente y demás normas relacionadas.
- Las raciones alimenticias estarán sujeto a control de calidad e inocuidad, que será realizado en forma inopinada por la Dirección y/o Administración del Establecimiento Penitenciario. El control de inocuidad consistirá en una evaluación microbiológica a fin de determinar si las raciones alimenticias (el muestreo será al azar) son aptos para consumo humano, asimismo se evaluará las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada.
- Las raciones alimenticias a elaborarse estarán descritas 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; 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; Formato C) del Anexo B. Dichos formatos serán elaborados utilizando como referencia las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del CENAN/INS – LIMA 2009.

**9.11.** Certificación de Inocuidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- La carne de res, pollo, cerdo, etc., preferentemente serán frescos y aptos para consumo humano y deberán proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA. El Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente cada vez que estos alimentos ingresen. Este procedimiento de control se obviará en caso en la localidad donde se brinde el servicio no existan camales autorizados por SENASA. Los productos hidrobiológicos serán aptos para el consumo humano, cumpliendo con las normas de salud, que procederán de empresas autorizadas por SENASA, para lo cual el Contratista presentará la documentación en el que se indique la fecha de vencimiento y que garantice su procedencia a su ingreso en el Establecimiento Penitenciario.
- El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D.S. N° 040-2001-PE, "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".

- Para la preparación de las raciones del personal de seguridad que labora 24 x 48 horas las carnes deben ser frescas, no congeladas y aptos para el consumo humano a excepción de los productos hidrobiológicos que podrán ser congelados.
  - Los productos alimenticios (productos industrializados) presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D.S. N° 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 numeral 7 del III Aspectos Específicos de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
  - Solo en el caso de preparación de menú para internos(as) y niños(as), estos podrán ser preparados con productos cárnicos congelados que procederán de empresas autorizadas por SENASA, para lo cual el Contratista presentara la documentación en el que se indique la fecha de vencimiento y que garantice su procedencia a su ingreso en el Establecimiento Penitenciario.
- 9.12.** El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, 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, salvo por el desgaste normal que pueda sufrir dichos bienes (sólo aplica para menajes), sin que ello genere costo alguno para la Entidad.
- 9.13.** El contratista proveerá los utensilios, enseres, equipos eléctricos, ollas y otros necesarios para la prestación del servicio contratado. Asimismo, para la preparación de alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros.
- 9.14.** El contratista proveerá el envase de primer uso para la entrega y distribución de alimentos al personal de seguridad y/o salud que no puedan dejar sus puestos de servicio, esto permitirá la protección del alimento de contaminantes externos, tener en cuenta: reglamento de la ley N° 30884, ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables - Decreto Supremo N° 006-2019-MINAM.
- 9.15.** El contratista proveerá a su personal de cocina como mínimo, dos (2) juegos cada seis (6) meses, de la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias, (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas o zapatillas, guantes, gorros/redecillas para mujeres delantales impermeables y tapaboca de acuerdo con la función que realiza), de color blanco, debiendo tener en cuenta que el material debe ser acorde a la zona geográfica.
- 9.16.** El contratista comunicará mediante escrito, en la presentación de la documentación para la suscripción del contrato la designación de su representante, quien deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El representante del contratista deberá tener conocimiento y/o experiencia en manipulación o higiene o conservación de alimentos. Son funciones del representante designado por el contratista:
- a) Gestionar la fumigación, cada tres meses, de los ambientes cedidos por el Establecimiento Penitenciario para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
  - b) Disponer que la distribución de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.
  - c) Coordinar con el Administrador y/o Director y/o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario, la expedición de los carnés sanitarios por la autoridad competente previo al inicio del servicio y semestralmente, de los internos ayudantes de cocina y/o personal de

- limpieza. Así mismo este documento deberá archivar en el expediente de la Administración del penal.
- d) Mantener las instalaciones cedidas por el Establecimiento Penitenciario en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
  - e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
  - f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
  - g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
  - h) Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual en coordinación con el Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, deberá de velar la correcta distribución del mismo.
  - i) Podrá suscribir las actas de supervisión de la ejecución de la prestación servicio, levantadas por el Administrador y/o Director y/o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario. Así mismo, suscribir las actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, las mismas que podrán ser consideradas como sustento para la aplicación de penalidades y demás acciones.
  - j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que el Administrador y/o Director y/o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución de la prestación del servicio.
- 9.17. El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos ayudantes de cocina, los mismos que, según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario, podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 9.18. El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada personal que labora en la prestación del servicio. Para los internos ayudantes de cocina deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, carnet sanitario, copia de certificación de capacitación, copia de planilla de pago a los internos y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El expediente del nutricionista, representante o responsable, cocinero o chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza. (cuando fueran externos) contará con los siguientes documentos: Copia del DNI, certificado domiciliario, certificado de antecedentes judiciales, certificado de antecedentes penales, certificado de antecedentes policiales, copia de carné sanitario, título profesional y certificado de habilidad (nutricionista); título, constancia, certificado o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el personal propuesto recibió la formación requerida (cocinero o chef). El contratista remitirá previo al inicio de la ejecución contractual copia de dichos expedientes al Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario para su custodia, los cuales deberán ser actualizados permanentemente.
- 9.19. El contratista coordinará con el Administrador del Establecimiento Penitenciario con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de la población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno de limpieza y ayudante de cocina, en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 9.20. El contratista, en caso desea emplear la mano de obra disponible del Establecimiento Penitenciario, entonces deberá coordinar con el Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera), con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de la población penal. **Esto no podrá autorizarse para la preparación de alimentos destinados al personal de seguridad y salud, en cuyo caso debe ser personal externo.**

- 9.21. El costo del servicio de alimentación para internos(as), niños, personal de seguridad y salud 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.
- 9.22. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 8.5 y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido Art. 163° del Reglamento; para lo cual deberá levantarse el acta correspondiente, bastando la firma de todos o uno de los servidores o funcionarios que realizaron tal acción.
- 9.23. La Oficina Regional deberá considerar una cláusula de prohibiciones: "Se prohíbe al contratista el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario.
- 9.24. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- 9.25. De detectarse el ingreso o el intento de ingreso de artículos o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista o de sus proveedores seleccionados, el Director y/o Administrador y/o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un acta de Incautación o decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigente. Posterior a esto se procederá a la resolución automática del contrato.
- 9.26. El Contratista debe garantizar los siguientes criterios de BIOSEGURIDAD:
- ✓ Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud.
  - ✓ El personal encargado de la distribución de alimentos, deberán utilizar los siguientes elementos de protección:
    - Mascarilla Descartable Tipo N-95, KN 95 o similar, y/o doble mascarilla quirúrgica de tres pliegues, según normas vigentes.
    - Gorro descartable (uso permanente).
  - ✓ El personal del servicio contratado deberá cumplir con el lavado permanente de manos con jabón, desinfección con alcohol de 70 grados.
  - ✓ No está permitido que personal con problemas de salud ni con sospecha o infectado de COVID-19, laboren en los diferentes procesos de producción y distribución de alimentos en el Establecimiento Penitenciario de la entidad, Oficina Regional Nor Oriente - Instituto Nacional Penitenciario, bajo responsabilidad, debiendo en todo caso proceder de conformidad a los protocolos establecidos en la normativa.
  - ✓ El contratista dotará como mínimo de un kit de lavado, que será instalado en el comedor del Establecimiento Penitenciario de la entidad, que constará de: Dispensador de agua para lavado de manos, jabón líquido, papel toalla precortado tipo servilleta con su respectivo dispensador, y alcohol gel, para el respectivo lavado de manos.

En caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal solicitado a tiempo completo como se establece en los ítems 9.9 para la ejecución del servicio, se levantará el acta correspondiente para la aplicación de la penalidad respectiva (excepto en el caso del nutricionista en penales con una población menor a 500 internos), **donde por motivos de la poca demanda de profesionales nutricionistas en la región, no se considerará su ausencia para la aplicación de penalidades.**

#### 10. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SANITARIA:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones y de acuerdo con el Art. 37° de la RM N° 363-2005/MINSA. La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del contratista y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad pudiendo ser brindada por la municipalidad, entidades públicas y privadas, personas naturales especializadas, o el Nutricionista acreditado por el contratista. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada tres meses mediante un programa que incluya los principios generales de higienes, buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas entre otros. Es responsabilidad del Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.

El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al Administrador y/o Director y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario para su inclusión en el file que corresponda.

#### 11. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SOBRE EDUCACION SANITARIA EN VALORES MAXIMOS ADMISIBLES (VMA):

A manera de contar con una adecuada educación sanitaria por parte del Contratista y, a fin de tomar conciencia del riesgo de la exposición de los desagües al medio ambiente, así como de los costos de mantenimiento de las redes de desagüe, el Contratista deberá realizar dos capacitaciones en (VMA) valores máximos admisibles de las descargas de aguas residuales no domésticas. Por lo que, el Contratista deberá coordinar con la EPS de su jurisdicción para las respectivas capacitaciones, la misma que deberá acreditarlo junto a la documentación del primer pago según su contrato en cuanto a la primera capacitación y, la segunda capacitación deberá realizarlo al sexto mes de ejecutado el contrato, por lo que deberá acreditarlo con el séptimo pago según el cronograma de ejecución.

#### 12. PARAMETROS ESTABLECIDOS SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 021-2009-VIVIENDA:

A continuación, se detallan los parámetros de los valores máximo admisibles a tener en cuenta según la DIRECTIVA SOBRE **VALORES MÁXIMOS ADMISIBLES** DE LAS DESCARGAS DE AGUAS RESIDUALES NO DOMÉSTICAS EN EL SISTEMA DE ALCANTARILLADO SANITARIO:

PARAMETRO	UNIDAD	EXPRESIÓN
<b>Demanda Bioquímica de Oxígeno</b>	mg/L	DBO <sub>5</sub>
<b>Demanda Química de Oxígeno</b>	mg/L	DQO
<b>Sólidos Suspendidos Totales</b>	mg/L	SST
<b>Aceites y Grasas</b>	mg/L	AyG

### Definición de Rangos de Parámetros

RANGO	PARÁMETROS			
	DBO <sub>5</sub>	DQO	SST	AyG
VMA (mg/L)	500	1000	500	100
Rango 1	500,1-550	1000,1-1100	500,1-550	100,1-150
Rango 2	550,1 - 600	1100,1 - 1200	550,1 – 600	150,1 – 200
Rango 3	600,1 - 1000	1200,1 – 2500	600,1 – 1000	200,1 – 450
Rango 4	1000,1 – 10 <sup>4</sup>	2500,1 – 10 <sup>4</sup>	1001 – 10 <sup>4</sup>	451 – 10 <sup>3</sup>
Rango 5	Mayor a 10 <sup>4</sup>	Mayor a 10 <sup>4</sup>	Mayor a 10 <sup>4</sup>	Mayor a 10 <sup>3</sup>

### Definición de Límite de Pago Por Exceso

RANGO	LÍMITE DE PAGO POR EXCESO
Rango 1	25% del importe facturado por el servicio de alcantarillado
Rango 2	75 % del importe por el servicio de alcantarillado
Rango 3	100% del importe facturado por el servicio de alcantarillado
Rango 4	10 veces del importe facturado por el servicio de alcantarillado
Rango 5	20 veces del importe facturado por el servicio de alcantarillado

### 13. RESPONSABILIDAD POR EL SERVICIO:

A la Oficina Regional Nor Oriente de San Martín no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, representante o responsable, cocinero o chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza o terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución de la prestación.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización del Control de la Inocuidad y Calidad descrita en el numeral 9.10 de la presente. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL), por lo menos dos (02) veces al año, correspondiendo a cada control dos (2) análisis (muestras), un (1) sólido y un (1) líquido del menú de la población penal y similar del menú del personal de la Entidad, el costo será asumido por el contratista. En los lugares donde no exista laboratorios acreditados por INACAL, se podrá recurrir a Laboratorios Referenciales del Ministerio de Salud (MINSA).

El contratista remitirá al director del Establecimiento Penitenciario, antes de los quince (15) días calendarios de iniciar el mes de la prestación del servicio, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos(as), niños, personal de seguridad y Salud que labora 24x48 horas, por el período de un (01) mes calendario. Su ejecución se realizará, luego de la aprobación (documentada) del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional, dentro del plazo de ocho (08) días hábiles de haberlos recibido, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado.

En caso que el Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional realice observaciones a la programación presentada, el contratista tendrá un plazo de dos (2) días calendarios para la subsanación respectiva, caso contrario se le aplicará una penalidad. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no

invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.

Los cambios fortuitos que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados de forma escrita al administrador del establecimiento penitenciario y de forma virtual a la Nutricionista de la ORNOSM al correo: [logisticaorno02@inpe.gob.pe](mailto:logisticaorno02@inpe.gob.pe), con una anticipación de tres (03) días calendarios y, con una frecuencia de máxima de cinco (05) cambios de menús por mes. Dichos cambios deberán estar debidamente sustentados, con fundamento lógico y demostrable, a fin de proceder o no con su aprobación, por lo que, de no llegar a aprobarse se tomará como penalidad según corresponda.

La aprobación de la propuesta de la programación de raciones alimenticias debe ser efectuado por el (la) profesional Nutricionista de la Oficina Regional, a falta de este podrá ser aprobado por el (la) profesional Nutricionista del Establecimiento Penitenciario. A falta de ambos, se recomienda contratar los servicios de un(a) profesional Nutricionista a efectos de que brinde la conformidad a la propuesta de la programación de raciones alimenticias efectuada por el Contratista.

#### 14. ADICIONALES ALIMENTICIOS (Sin costo alguno para la entidad)

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios para los internos(as) y personal de seguridad en las siguientes fechas del año:

**Para internos (as):** Los cuales no serán menores a 300 kilocalorías adicionales al menú del día festivo, pudiendo ser: pollo frito, pollo a la plancha, pollada, parrillada, cevichada y otros platos en base de carnes. También estos pueden ser: mazamorras, flanes, tortas, keke, panetón, y otros postres que contengan valor nutricional.

Menú del día (programado) + Adicional alimenticio (300 kilocalorías)

Día de la Madre (solo para internas madres)	:	2° domingo de mayo
Día del Padre (solo para internos padres)	:	3° domingo de junio
Día de la Readaptación Social del Interno	:	16 de julio
Navidad	:	25 de diciembre

**Para personal INPE:** Los cuales no serán menores a 400 kilocalorías adicionales al menú del día festivo, pudiendo ser: pollo frito, pollada a la plancha y otros platos en base de carnes.

Menú del día (programado) + Adicional alimenticio (400 kilocalorías)

Día del Servidor Penitenciario	:	12 de febrero
Día de la Madre (solo para seguridad madres)	:	2° domingo de mayo
Día del Padre (solo para seguridad padres)	:	3° domingo de junio
Navidad	:	25 de diciembre

**IMPORTANTE:** Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El contratista remitirá al Administrador y/o Director y/o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario la relación de adicionales a brindar a los internos(as) y/o personal de seguridad junto con la programación mensual en la fecha que corresponda, suscrito por el profesional nutricionista para su aprobación respectiva

#### 15. HECHOS QUE IMPLICAN LA APLICACIÓN DE OTRAS PENALIDADES AL CONTRATISTA

##### • PENALIDAD 1

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 o sin la firma de esta, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le deducirá una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1 % del monto a facturar por concepto de raciones alimenticias del mes en que incurre dicha falta. El periodo de retraso se computará en días calendarios, a partir del

noveno día hábil previo al inicio del mes. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad diaria:  $(1\% \times \text{valor a facturar del mes})$

La penalidad total se calculará sumando las penalidades diarias por el retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, y será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 2**

En caso de que la distribución de las raciones se desarrolle fuera del horario establecido en las bases del Procedimiento de Selección, esto implica la distribución después del horario establecido; el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, deducirá una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará la primera hora cuando el retraso sobrepase los 31 minutos, después de la primera hora se contabilizará la fracción como una hora. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad:  $[(10\% \times \text{valor a facturar del día}) \times (\text{horas de retraso})]$

La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 3**

En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentre debidamente uniformado (uniforme, guantes, botas de jebe en zonas frías o para el caso de zonas cálidas de alta temperatura alternatively podrán usar zapatillas blancas de lona, gorros y mandiles, según función que realice), el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, deducirá una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad:  $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 4**

En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados, en descomposición, contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento o no sean aptos para el consumo humano o no estén conforme con las establecidas por la autoridad de salud e Inacal, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad:  $(20\% \times \text{valor a facturar del día})$

Para el caso de los alimentos descompuestos, no aptos para consumo humano, la deducción de la penalidad se hará en base a los resultados de pruebas microbiológicas. Para el caso de los alimentos o insumos industrializados vencidos, la deducción de esta penalidad está sujeta a verificación visual de la etiqueta de envasado o rotulado. La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento. Asimismo, dichos alimentos serán



retirados de los almacenes y eliminados con el acta respectiva, debiendo estar presente el representante de la empresa Contratista, sin que ello genere costo adicional para el INPE.

- **PENALIDAD 5**

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, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

$$\text{Penalidad: } (5\% \times \text{valor a facturar del día})$$

La penalidad aplicada será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser retirados por el Contratista el mismo día de su observación y serán reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

- **PENALIDAD 6**

Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos; el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 15% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

$$\text{Penalidad: } (15\% \times \text{valor a facturar del día})$$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 7**

Por tener en mal estado de higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

$$\text{Penalidad: } (5\% \times \text{valor a facturar del día})$$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 8**

Por no tener en buen estado de funcionamiento y/o mantenimiento, previo informe de la administración del Establecimiento Penitenciario, las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará a partir del día siguiente que vence el plazo que otorgó la administración al Contratista para subsanar las deficiencias), por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : ( 5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 9**

Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 10**

Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos (as) y personal INPE conforme se detalla en el formato de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido, la no subsanación determinará incumplimiento del contrato, independientemente de la subsanación se le aplicará la penalidad, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (20% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 11**

Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización y aprobación respectiva por parte de la Nutricionista de la ORNOSM, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (5% x valor a facturar del día).

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 12**

Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos malogrados y/o con presencia de restos insalubres (insectos, arácnidos, desechos), sin perjuicio de la subsanación correspondiente, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (10% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 13**

En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, según sea el caso, durante la ejecución diaria del servicio, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en Establecimientos Penitenciarios con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad:  $(20\% \times \text{valor a facturar del día})$ .

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 14**

En el caso que el Contratista prestará el servicio respecto a la elaboración de raciones para el Personal de Seguridad que labora 24 x 48 con un interno(a), el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$ .

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 15**

En el caso que el representante del Contratista abandone las instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado o impida o no otorgue las facilidades del caso a las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$ .

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 16**

En caso que al Contratista luego de una supervisión efectuada por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos; respecto a las muestras analizadas, las mismas al no encontrarse dentro del límite bacteriológico permisible para los ensayos respectivos, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$ .

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 17**

En el caso que el Contratista no cumpla con distribuir o entregar a cada interno su correspondiente menú (sea el desayuno, almuerzo o cena), el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 18**

En el caso que el Contratista permita la presencia de representante de internos durante la programación de los menús, la elaboración o preparación de los alimentos o durante la distribución o entrega de los mismos condicionando las entregas, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 19**

En el caso que el proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el Contratista ingresen o traten de ingresar bienes o productos prohibidos, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 20**

En el caso que los alimentos proporcionados como menús, causen intoxicación a los internos (as) o niños y/o a personal de seguridad, la cual se acreditará con el examen médico y bromatológico, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 100% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(100\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 21**

En el caso de incumplimiento al punto **9.26** del presente Términos de Referencia, referente a los criterios de BIOSEGURIDAD, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 22**

En el caso que al menos una de las personas a cargo del contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará 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:

Penalidad:  $(2\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 23**

En el caso que el contratista no publique diariamente el menú en las pizarras acrílicas (2 m. x 1.5 m.) ubicada en la entrada de las dos cocinas, la ración alimenticia a brindarse a los internos(as), niños, personal de seguridad y salud. Así mismo, la misma información se publicará en pizarras acrílicas (1m. x 60 cm.) en la entrada de cada pabellón de internos. La pizarra será proporcionada por el Contratista. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(20\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 24**

En el caso que el representante y el resto de su personal del contratista no porten su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(5\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 25**

El Contratista deberá estar provisto con una balanza de plataforma calibrada y en perfecto estado de funcionamiento, que permita pesar por lo menos 20 kg., con sensibilidad de 0.5 kg.; igualmente, deberá contar con una balanza digital que permita pesar por lo menos 500 gr., con

una sensibilidad de 1 gr. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

● **PENALIDAD 26**

El contratista deberá implementar el registro de control (kardex) de todos los productos de almacenamiento por cada insumo existente; donde se reflejarán el nombre del alimento, procedencia, fecha de entrada, fecha de salida, fecha de vencimiento, destino y número de lote. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

● **PENALIDAD 27**

El Contratista debe implementar al ingreso la indumentaria para garantizar los criterios de BIOSEGURIDAD; así evitar la contaminación cruzada durante la supervisión:

El personal de supervisión deberá cumplir con el lavado de manos, para la desinfección respectiva antes del ingreso a la zona de elaboración de los alimentos. Del mismo modo deberán utilizar los siguientes elementos de protección:

- Mascarilla Descartable Tipo N-95, KN 95 o similar, y/o doble mascarilla quirúrgica de tres pliegues, según normas vigentes.
- Gorro descartable (uso permanente).
- Guantes descartables.
- Mandilón desechable.

El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(20\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

● **PENALIDAD 28**

El contratista deberá implementar el sistema de trampa de grasa, y por consiguiente deberá cumplir con su mantenimiento y limpieza de forma diaria al finalizar la jornada. En caso de detectarse el incumplimiento, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

● **PENALIDAD 29**

En caso que el Contratista no cuente con las capacitaciones en tema sobre educación sanitaria y descargas residuales en (VMA) valores máximos admisibles. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

Las penalidades descritas anteriormente se aplicarán cuando consten en actas debidamente suscritas por el Director y/o el Administrador y/o Nutricionista o quien haga sus veces, además del Representante o personal encargado del contratista, documento en donde debe precisarse el tipo de incumplimiento. La aplicación de penalidad será comunicada a EL CONTRATISTA bajo cualquier medio de comunicación, el cual será deducido del pago mensual inmediato.

**16. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:** Precios Unitarios

**17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
	<p><b><u>Por cada Establecimiento Penitenciario</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>- Un (01) nutricionista o ingeniero en industrias alimentarias, titulado y colegiado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TÍTULO PROFESIONAL de NUTRICIONISTA O INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>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.</p>
<b>B.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><b><u>Por cada Establecimiento Penitenciario</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>- Un (01) Nutricionista o Ingeniero en Industrias Alimentarias, mínimo un (01) año de experiencia en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un (01) Representante o responsable, experiencia mínima de un (01) año en la supervisión y/o control en servicio de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas.</li> <li>- Un (01) Cocinero o chef, experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas.</li> </ul> <p><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.</p>
<b>C</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente y/o conforme a lo siguiente: para el ítem <b>1 E.P. Juanjui</b> S/ 3'500,000.00 (Tres millones quinientos mil con 00/100 Soles); para el ítem <b>2 E.P. Tarapoto y Moyobamba</b> S/. 5'500,000.00 (Cinco millones quinientos mil con 00/100 Soles), para el ítem <b>3 E.P. Sananguillo y Yurimaguas</b> S/. 6'500,000.00 (Seis millones quinientos mil 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.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p>



**ANEXO B**  
**CARACTERISTICAS TECNICAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS**

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno e interna será no menor a 2,000 y no mayor a 2,500 kilocalorías por día respectivamente y para el personal de seguridad masculino y femenina será no menor de 2,300 y no mayor 2,750 kilocalorías por día respectivamente. De niños de 06 meses a 03 años de edad será entre 750 y 1250 Kilocalorías por día.

El valor calórico total (VCT) y las características de la prescripción dietética para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), **Lineamiento N° 001-2006-INPE/OGT**, internos con enfermedades diversas con prescripción médica, internas madre gestante e internas en periodo de lactancia, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia); **(RD-011-2010-INPE-12; COMPENDIO DE NORMAS INTERNACIONALES DE LAS NACIONES UNIDAS EN MATERIA PENITENCIARIA Y DE EJECUCION PENAL- PRINCIPIO X, PRINCIPIO XI- Pag.114-115) (LINEAMIENTO N°0 01-2006-INPE/OGT).**

2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para el interno(as), personal de seguridad y Salud; y del desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde, y cena de los niños con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

**INTERNO(A):**

<b>DESAYUNO DEL 20 al 35%</b>	<b>ALMUERZO DEL 50 al 60%</b>	<b>CENA DEL 15 al 20%</b>
<b>VARON:</b> De 500 Kcal a 875 Kcal.	De 1,250 Kcal a 1,500 Kcal.	De 375 Kcal a 500 Kcal.
<b>MUJER:</b> De 400 Kcal a 700 kcal.	De 1000 kcal a 1,500 Kcal.	De 300 Kcal a 600 Kcal.

**INTERNOS (AS) CON DIABETES MELLITUS I ó II:**

<b>DESAYUNO DEL 15 al 30%</b>	<b>ALMUERZO DEL 40 al 75%</b>	<b>CENA DEL 10 al 30%</b>
<b>VARON:</b> De 275 Kcal a 550 Kcal.	De 750 Kcal a 950 Kcal.	De 200 Kcal a 500 Kcal.
<b>MUJER:</b> De 250 Kcal a 550 kcal.	De 600 kcal a 850 Kcal.	De 250 Kcal a 450 Kcal.

\*Incluye dos (02) refrigerios distribuidos a: media mañana y media tarde los cuales serán variados entre:

1. 01 fruta mediana ( $\geq 120$  gr) de bajo índice glucémico
2. 01 vaso (250 cc) de bebida vegetal sin azúcar
3. Para uso de verduras cocidas en preparaciones diversas, cuidar las proporciones.

- Dispuestos según Documento Técnico: Consulta nutricional para la prevención y control de la diabetes mellitus tipo 2 de la persona Joven, Adulta y Adulta Mayor.

**INTERNOS (AS) CON HIPERTENSIÓN ARTERIAL:**

<b>DESAYUNO DEL 15 al 30%</b>	<b>ALMUERZO DEL 40 al 75%</b>	<b>CENA DEL 10 al 30%</b>
<b>VARON:</b> De 370 Kcal a 750 Kcal.	De 1,000 Kcal a 1,850 Kcal.	De 250 Kcal a 700 Kcal.
<b>MUJER:</b> De 300 Kcal a 600 kcal.	De 800 kcal a 1,500 Kcal.	De 200 Kcal a 600 Kcal.

**INTERNOS (AS) CON GASTRITIS CRÓNICA Y CÁNCER:**

<b>DESAYUNO DEL 15 al 30%</b>	<b>ALMUERZO DEL 40 al 75%</b>	<b>CENA DEL 10 al 30%</b>
<b>VARON:</b> De 380 Kcal a 750 Kcal.	De 700 Kcal a 900 Kcal.	De 250 Kcal a 550 Kcal.
<b>MUJER:</b> De 250 Kcal a 550 kcal.	De 600 kcal a 850 Kcal.	De 250 Kcal a 450 Kcal.

**INTERNOS (AS) CON VIH Y TBC:**

<b>DESAYUNO DEL 20 al 35%</b>	<b>ALMUERZO DEL 40 al 60%</b>	<b>CENA DEL 10 al 30%</b>
<b>VARON:</b> De 500 Kcal a 650 Kcal.	De 1,000 Kcal a 1,700 Kcal.	De 500 Kcal a 650 Kcal.
<b>MUJER:</b> De 450 Kcal a 600 kcal.	De 800 kcal a 1,500 Kcal.	De 400 Kcal a 550 Kcal.

\*Incluye dos (02) refrigerios distribuidos a: media mañana y media tarde los cuales serán variados entre:

1. 01 fruta mediana ( $\geq 120$  gr) + 1 vaso de yogurt (200 cc)
2. 1 taza de leche evaporada con cereal (200 cc)

- Dispuestos según Documento Técnico: Formulación de la ración alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis.

**NIÑOS(A):**

<b>DESAYUNO EL 20%</b>	<b>MEDIA MAÑANA DEL 10 al 12%</b>	<b>ALMUERZO DEL 36 al 40%</b>	<b>MEDIA TARDE DEL 10 al 12%</b>	<b>CENA EL 20%</b>
De 150 Kcal a 250 Kcal.	De 75 Kcal a 150 Kcal.	De 270 Kcal. a 300 Kcal.	De 75 Kcal a 150 Kcal.	De 150 Kcal a 250 Kcal.

**PERSONAL DE SEGURIDAD Y SALUD:**

<b>DESAYUNO DEL 30 al 35%</b>	<b>ALMUERZO DEL 50 al 60%</b>	<b>CENA DEL 15 al 30%</b>
<b>VARON:</b> De 825 Kcal a 962.5 Kcal.	De 1,375 Kcal a 1,650 Kcal.	De 413 Kcal a 825 Kcal.
<b>MUJER:</b> De 690 Kcal a 805 Kcal.	De 1150 Kcal a 1,380 Kcal.	De 345 Kcal a 690 Kcal.

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

**INTERNO:**

	<b>PROTEÍNAS</b>	<b>GRASAS</b>	<b>CARBOHIDRATOS</b>
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 15 al 25 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 20 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 65% DEL VALOR CALORICO TOTRAL
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 63g a 94g.	De 42g a 83 g.	De 344g a 469g.

**INTERNA:**

	<b>PROTEÍNAS</b>	<b>GRASAS</b>	<b>CARBOHIDRATOS</b>
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 15 al 25 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 20 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 65% DEL VALOR CALORICO 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.

**PERSONAL INPE MASCULINO:**

	<b>PROTEÍNAS</b>	<b>GRASAS</b>	<b>CARBOHIDRATOS</b>
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 15% al 25 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 20 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 65% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 825 Kcal.	DE 1513 Kcal. A 2063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 516 g.

**PERSONAL INPE FEMENINO:**

	<b>PROTEÍNAS</b>	<b>GRASAS</b>	<b>CARBOHIDRATOS</b>
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 15 al 25 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 20 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 65% 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.

**4. Programación de Raciones Alimenticias:**

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo B"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. antes de los diez (10) días hábiles de iniciar el mes de prestación del servicio, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos, personal de seguridad y salud que labora 24x48 horas, por el periodo de un (1) mes calendario. Su ejecución se realizará, luego de la aprobación (documentada) del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o de la Oficina Regional, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles de haberlos recibido, 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 sobre la base de los grupos de alimentos siguientes: 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:

#### ESQUEMA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA INTERNO(A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE o MACA o AVENA o QUINUA o SOYA o HARINAS DE HABAS o KIWICHA o HARINA DE PLATANO o HARINA DE TRIGO o INFUSIONES (EMOLIENTE o TE o CAFÉ o COCOA o CEBADA o CACAO)</p> <p>+</p> <p>02 o 03 PANES (los que deben tener un peso mínimo y máximo de 60 a 90 gr respectivamente)</p> <p>+</p> <p>MARGARINA o HUEVO o MERMELADA o QUESO o JAMONADA O HOT DOG o MANJAR BLANCO o CONSERVA DE PESCADO o PALTA o ACEITUNA.</p>	<p>OPCIÓN 01: Segundo (adecuado al menú) + Fruta + Refresco de frutas o Infusión.</p> <p>OPCIÓN 02: Segundo + Ensalada (adecuado al menú) + Refresco de Frutas o Infusión.</p>	<p>OPCION 01: Sopas o caldos o chupes</p> <p>OPCION 02: Postres (arroz con leche o arroz zambito o champús) o mazamoras de frutas o de harina con leche + 02 panes</p> <p>OPCION 03: Infusión + 02 panes (Máximo 02 veces a la semana)</p>

#### NOTA 1:

- **DESAYUNO:** Se brindará leche tres (03) vez por semana como mínimo, por hábitos y costumbres se podrá brindar (1) vez por semana infusión (café, cocoa o emoliente).
- **ALMUERZO:** En el almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana como mínimo. Se podrá brindar sopa una vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- **CENA:** Considerar tres (2) infusiones (te, café, cocoa o emoliente) con (2) unidades de pan, (2) sopas y (3) mazamoras (cereales) espesas con (2) unidades de pan por semana.

**NOTA 2:** La frecuencia de la preparación del menú de la cena estará sujeta a los usos y costumbres de cada Establecimiento Penitenciario, el mismo que será definido por el área usuaria la formulación del requerimiento.

#### ESQUEMA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA PERSONAL DE SEGURIDAD Y SALUD:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p><b>OPCION 01:</b> Leche o Avena o Quinua o Soya o Maca o Harina de Habas o Harina de Plátano o Siete Semillas o Kiwicha o Cañihua o Chapo + 03 panes + queso o huevo o palta o conserva de pescado o tamal o humita o aceituna o jamonada.</p> <p><b>OPCION 02:</b> Sopa o Segundo + 01 Pan + Infusión.</p> <p><b>OPCION 03:</b> Infusión (café, emoliente, cocoa) + 02 Panes + (Pescado o Pollo o Carne pulpa) + Tubérculo.</p>	<p>Sopa o entrada + segundo + ensalada (adecuado al menú) + fruta + infusión o refresco de fruta</p>	<p><b>OPCION 01:</b> Segundos + Ensalada + Infusión o refresco de fruta.</p> <p><b>OPCION 02:</b> Sopas + infusión o refresco de fruta.</p>

**NOTA 1:** En la opción 01 del desayuno se brindará leche (03) veces por semana como mínimo.

**NOTA 2:** En la opción 02 del desayuno, las cantidades y frecuencia de los alimentos para elaborar los segundos o sopas serán similares a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de las cenas.

**ESQUEMA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA NIÑOS:**

DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
<p>LECHE SOLA o LECHE CON AVENA o QUINUA o SOYA o MACA o HARINA DE HABAS o KIWICHA o HARINA DE PLATANO o HARINA DE TRIGO o SEMOLA o CHAPO C/ LECHE</p> <p>+</p> <p>01 PAN C/ MARGARINA o MERMELADA o ACEITUNA o JAMONADA o HOT DOG o MANJAR BLANCO o QUESO o HUEVO o PALTA o CONSERVA DE PESCADO o CAMOTE o PLATANO.</p>	<p><b>OPCION 1</b> MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA</p> <p><b>OPCION 2</b> YOGURT + FRUTA PICADA</p> <p><b>OPCION 3</b> MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO</p>	<p>SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCO.</p>	<p><b>OPCION 1</b> MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA</p> <p><b>OPCION 2</b> YOGURT O LECHE + GALLETA SODA O KEKE O BIZCOCHO O PAN</p> <p><b>OPCION 3</b> MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO.</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION</p>

**NOTA:**

- En el desayuno se brindará leche diariamente sola o con cereal.
- Las opciones de refrigerios se adaptarán a la edad del niño

**CUADRO N° 01**  
**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS**  
**INTERNOS(AS) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OFICINA REGIONAL NOR**  
**ORIENTE - INPE**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA - MAXIMA DIARIO (cc/g)
<b>DESAYUNO</b>	PAN (30 g. CADA UNIDAD) Considerar 2 o 3 panes o sea de 60 a 90 g. diario.	DIARIO	60 a 90 g.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA CON CEREAL	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	CEREALES ( AVENA o QUINUA, ETC)	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	CAFÉ, COCOA O EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	10 g.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 07 SEMILLAS O CAÑIHUA, HARINA DE PLATANO, HARINA DE TRIGO, ETC	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	FRUTA CON CEREAL	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	FRUTA SOLA	ADECUADO AL MENU	150 gr
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA o MORTADELA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g 40gr.
	POLLO PECHUGA	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE DE UN PRODUCTO PROTEICO)	SEGÚN PROGRAMACION	50 g.
<b>ALMUERZO</b>	RES SIN HUESO (PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	RES CON HUESO PARA PICADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES SIN HUESO PARA PICADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES O POLLO (SOPA)	2 VECES POR SEMANA	100 g.

CARNE DE RES, POLLO (SOPA)	2 VECES POR SEMANA	100 g.
MENUDENCIA DE RES O POLLO (MONDONGO, HIGADO, MOLLEJA O CORAZON) (PARA GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
POLLO CON HUESO (PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
POLLO CON HUESO (PARA PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
HUEVO DE GALLINA ( SE BRINDARA COMO ACOMPAÑANTE, GUIOS, LOCRO DE ZAPALLOS, MENESTRA, ETC)	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
CERDO CON HUESO (PRESA) CERDO SIN HUESO (PRESA) CERDO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g. 120 g. 100 g.
CABRITO o CARNERO o PAVITA o GALLINA (CON HUESO PARA PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
PESCADO ENTERO PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	220 a 250 g 160 g.
CONSERVA DE PESCADO O PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA	1 VEZ POR QUINCENA	100 g
POTA	1 VEZ POR QUINCENA	100 g.
LECHE DE VACA, LECHE EVAPORADA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	ADECUADO AL MENU	80 cc 40 cc
QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	ADECUADO AL MENU	30 a 60 g.
ARROZ	6 VECES POR SEMANA COMO MINIMO	150 g.
TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
FIDEOS TALLARIN (SEGUNDOS)	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
FIDEOS (SOPA) MENESTRA, ARROZ U OTROS (SOPA)	ADECUADO AL MENU	80 g. 60 g.
MENESTRAS (EN GUIOS) (Se brindará acompañado de un producto de origen animal no se considera pellejo o lonja de chancho cuya cantidad mínima será de 50 gr)	2 VECES POR SEMANA	80 g.
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
PAPA o YUCA o CAMOTE o PLATANO (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
PAPA PARA PICADOS	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
PAPA SECA	1 VEZ POR SEMANA	80 g.

	OLLUCO	1 VEZ POR SEMANA	100 a 200 g.
	FRUTAS: PLATANOS O NARANJAS O MANDARINAS U OTROS	3 VECES POR SEMANA	150 g.
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION 40 a 250 g.
<b>CENA</b>	RES SIN HUESO	2 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CARNE DE RES, POLLO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO PARA SOPA (HIGADO, MOLLEJA O CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO PARA SEGUNDO (HIGADO, MOLLEJA O CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PESCADO ENTERO PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g. 100 g.
	CONSERVA DE PESCADO, PRODUCTOS EN BASE A ANCHOVETA O POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ PARA SEGUNDO	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	90 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	80 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (PARA SOPAS)	ADECUADO AL MENU	50 g.
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION 30 a 150 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS, (PARA SOPAS)	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	40 g.
	FRUTA PARA MAZAMORRA	2 VECES POR SEMANA	40 g.
	PLATANO o NARANJA o MANDARINA u OTROS (FRUTAS)	ADECUADO AL MENU	150 a 160 g. 120 a 150 g.



	LECHE DE VACA LECHE EVAPORADA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	100 cc 60 cc
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAICENZA, OCAS, MAIZ, YUCAS (PARA MAZAMORRAS)	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	40 g.
	02 PAN DE 30 gr	ADECUADO AL MENU	60 g.
	CAFÉ, COCOA, EMOLIENTE, CEBADA, CACAO, ETC.	3 VECES POR SEMANA	10 g.
	OTROS: ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, MANI, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	ADECUADO AL MENU Y VCT	ADECUADO AL MENU

**NOTA 1:** 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,

- El área usuaria elaborará el cuadro de frecuencia y cantidades de alimentos a consumir teniendo en cuenta el VCT y distribución porcentual de las kilocalorías y macronutrientes para el personal de seguridad femenino, internas y niños.
- Para internas y personal de seguridad femenino, el VCT, será adecuado en función del consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Para niños(a), la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.

**CUADRO N° 02**

**CUADRO DE FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL  
PERSONAL DE SEGURIDAD Y SALUD DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA  
OFICINA REGIONAL NOR ORIENTE - INPE**

<b>RACION DE ALIMENTOS</b>	<b>ALIMENTOS A CONSIDERAR</b>	<b>FRECUENCIA DE CONSUMO</b>	<b>CANTIDAD MINIMA DIARIO Y/O RANGOS (cc/g)</b>
<b>DESAYUNO</b>	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	03 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	LECHE DE VACA LECHE EVAPORADA (SOLA O CON CAFÉ O CON COCOA)	1 VEZ POR SEMANA	240cc 120 cc
	LECHE EVAPORA CON CEREAL	1 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA CON FRUTAS	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS o KIWICHA, HARINA DE PLATANO, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA, ETC.	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	CAFÉ , MANZANILLA, ANIS U OTROS	1 VEZ POR SEMANA	10 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	QUESO FRESCO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	POLLO PECHUGA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES PULPA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	JAMONADA O HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	MERMELADA O MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	FRUTA ENTERA	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	FRUTA PARA ENSALADA O JUGO	ADECUADO A LA PROGRAMACION	200 a 250 g.
	FRUTAS SECAS	ADECUADO A LA PROGRAMACION	20 a 50 g.
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	40 a 250 g.

	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT
<b>ALMUERZO</b>	<b>SOPA O ENTRADA</b>		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	MENUDENCIA DE POLLO FRESCO (CORAZON, HIGADO, MOLLEJA)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	50 g
	PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	PESCADO Y/O MARISCOS EN CEVICHE	1 VEZ POR SEMANA	120 g
	LECHE	ADECUADO AL MENU	30 cc
	QUESO	ADECUADO AL MENU	30 g
	HUEVO	ADECUADO AL MENU	55 g
	MENESTRAS VARIADO	ADECUADO AL MENU	30 g
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, MOTE, ETC	ADECUADO AL MENU	30 g
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO (PARA GUARNICION)	ADECUADO AL MENU	200 g
	VERDURAS ENSALADA TOTAL	ADECUADO AL MENU	200 a 250 g
	VERDURAS VARIADAS	ADECUADO AL MENU	50 a 250 g
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT
	<b>SEGUNDO</b>		
	RES SIN HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	120 g
	RES CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	POLLO FRESCO CON HUESO (PRESADO)	02 VECES POR SEMANA	160 g
	POLLO PECHUGA	1 VEZ POR SEMANA	120 g
	HUEVO DE GALLINA	ADECUADO AL MENU	55 g
	PAVITA O GALLINA CON HUESO PRESADO	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	PESCADO ENTERO	1 VEZ POR SEMANA	220 a 250 g
	PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g

	ARROZ	ADECUADO AL MENU	150 g
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO A LA PROGRAMACION	150 g
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 g
	TRIGO O QUINUA EN GUIO	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLA)	ADECUADO AL MENU	150 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g
	OLLUCO	ADECUADO AL MENU	150 g
	FRUTAS (MANZANA, MANDARINA, NARANJAS, LIMAS, MELOCOTON, PLATANOS, PEPINO, SANDIA, PAPAYA, MELOS, PIÑA, MANGO, TUNA, ETC)	DIARIO	150 g
	FRUTAS PARA REFRESCO	DIARIO	40 g
	VERDURAS PARA ENSALADA	ADECUADO AL MENU	150 g
	VERDURAS PARA PREPARACION DIVERSA	DIARIO	50 g
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT
CENA	RES SIN HUESO (EN GUIOS PICADOS)	1 VEZ POR SEMANA	50 g
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	POLLO, GALLINA FRESCA CON HUESO ( EN GUIOS PICADOS, SOPAS, CALDOS)	2 VECES POR SEMANA	100 g
	PESCADO ENTERO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	55 g
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	100 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	FIDEOS TALLARIN PARA SEGUNDOS	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	60 g
	PAPA EN GUIOS PICADOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	OLLUCO , ZAPALLO, BROCOLI, CAIGUA, VAINITAS, ETC (SEGUNDOS)	ADECUADO AL MENU	100 a 150 g
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	VERDURAS PARA ENSALADA	ADECUADO AL MENU	150 g
	FRUTAS (MANZANA, MANDARINA, NARANJAS, LIMAS, MELOCOTON, PLATANOS, PEPINO, SANDIA, PAPAYA, MELOS, PIÑA, MANGO, TUNA, ETC)	ADECUADO AL MENU	150 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL,	2 VECES POR SEMANA	50 g

	CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)		
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT
<b>OTROS</b>	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS ETC.	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL 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.

- Para el personal femenino, el presente cuadro se adecuará al requerimiento calórico (2,300 Kcal), en función al consumo de carbohidratos y lípidos.

**CUADRO N° 03**

**CUADRO DE FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR  
LOS NIÑOS(A) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OFICINA REGIONAL NOR  
ORIENTE - INPE**

<b>RACION DE ALIMENTOS</b>	<b>ALIMENTOS A CONSIDERAR</b>	<b>FRECUENCIA DE CONSUMO</b>	<b>CANTIDAD MINIMA DIARIO Y/O RANGOS (cc/g)</b>
<b>DESAYUNO</b>	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD PAN DIARIO	30 gr.
	LECHE DE VACA LECHE EVAPORADA (SOLA O CON COCOA)	2 VEZ POR SEMANA	240cc 120 cc
	LECHE EVAPORA CON CEREAL	2VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA	DIARIO	10 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	10 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	10 g.
	JAMONADA O MORTADELA O HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	QUESO FRESCO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CAMOTE FRITO (GUARNICION)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	PLATANO(GUARNICION)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	CAMOTE(GUARNICION)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
<b>MEDIA MAÑANA</b>	YOGURT DE LECHE	3 VECES POR SEMANA	200 cc.
	LECHE EVAPORADA PARA MAZAMORRAS	2 VEZ POR SEMANA	70 cc.
	LECHE EVAPORADA SOLA	2 VECES POR SEMANA	150 cc.
	FRUTAS VARIADAS (PICADAS)	DIARIO	100 g.
	FRUTA VARIADAS (PARA JUGOS)	2 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FRUTAS EN MAZAMORRAS	3 VECES POR SEMANA	36 g.
	HUEVO	3 VECES POR SEMANA	55 g.
	HUEVO DE CODORNIZ	2 VECES POR SEMANA	55 g.
	AVENA	1 VEZ POR SEMANA	20g

	QUINUA	1VEZ POR SEMANA	20g
	SEMOLA	1 VEZ POR SEMANA	20g
	CHUÑO O MAICENA	1 VEZ POR SEMANA	15g
<b>ALMUERZO</b>	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	60 g
	POLLO CON HUESO,PICADO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	3 VECES POR SEMANA	40 g.
	QUESO FRESCO	ADECUADO AL MENU	15 g.
	LECHE EVAPORADA	ADECUADO AL MENU	15 cc.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	65 g.
	TRIGO O QUINUA (SIN PAPA)	1 VEZ POR SEMANA	68 g.
	TRIGO O QUINUA (EN GUIISO)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	65 g.
	FIDEOS TALLARIN ( CON ACOMPAÑAMIENTO)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	MENESTRAS (EN GUIISOS)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MENESTRA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE O PLATANO (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.
	FRUTAS	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	FRUTAS (EN REFRESCO)	DIARIO	30 g.
	VERDURAS PARA ENSALADAS	DIARIO	30 g.
<b>MEDIA TARDE</b>	FRUTAS EN MAZAMORRAS	3 VECES POR SEMANA	36 g.
	YOGURTH DE LECHE	2 VECES POR SEMANA	200cc
	LECHE EVAPORADA SOLA	2 VECES POR SEMANA	150 cc.
	LECHE EVAPORADA PARA MAZAMORRAS	2 VECES POR SEMANA	70 cc.
	PAN O BISCOCHO	3 VECES POR SEMANA	30 g.

	ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	AVENA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	SEMOLA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	QUINUA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	CHUÑO	1 VEZ POR SEMANA	15 g.
	MAICENA	1 VEZ POR SEMANA	15 g.
	KEKE	1 VEZ POR SEMANA	70g
	GALLETA SODA	1 VECES A LA SEMANA	25g
	HUEVO O HUEVO DE CODORNIZ	3 VECES A LA SEMANA	55g
CENA	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	65 g.
	TRIGO O QUINUA (SIN PAPA)	1 VEZ POR SEMANA	68 g.
	TRIGO O QUINUA (EN GUISO)	1 VEZ POR SEMANA	65 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	65 g.
	FIDEOS TALLARIN ( CON ACOMPAÑAMIENTO)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE O PLATANO (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	6 VECES POR SEMANA	50 g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON. TRGIO,TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	20 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA (PARA MAZAMORRA)	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	ESPECIAS	ADECUADAS AL MENU	-----

- Establecimiento Penitenciario de la entidad adecuará este cuadro de frecuencias y cantidades de los alimentos según los requerimientos del área usuaria.
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.



**FORMATO A**  
**MODELO DE FORMATO DE MENUES DE INTERNOS(AS) A PRESENTARSE EN EL**  
**ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO**

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PROT (g)	GRAS AS (g)	CHO. (g)	VALOR KALORICO (KCAL)			TOTAL KCAL
					PROT	GRASA S	CARB.	
<b>DESAYUNO:</b>								
<b>SUB TOTAL</b>								
					<b>V.C. DESAYUNO</b>			<b>KCAL</b>
<b>ALMUERZO:</b>								
<b>SUB TOTAL</b>								
					<b>V. C. ALMUERZO</b>			<b>KCAL</b>
<b>CENA:</b>								
<b>SUB TOTAL</b>								
					<b>V. C. CENA</b>			<b>KCAL</b>
	<b>VCT (Gr.)</b>							
	<b>VCT (%)</b>							
	<b>VCT (Kcal.)</b>							
					<b>TOTAL V. C. T. MENU</b>			<b>TOTAL KCAL</b>

.....  
Nombre y firma de persona Natural o  
Representante legal o Apoderado del  
Contratista.

.....  
Nombre y firma de Nutricionista  
del contratista

**NOTA:** La presente relación debe estar firmada por un profesional nutricionista colegiado y habilitado por el respectivo colegio profesional

**FORMATO B**  
**MODELO DE FORMATO DE MENUES DEL PERSONAL DEL INPE A PRESENTARSE EN EL**  
**ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO**

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PROT (g)	GRAS AS (g)	CHO. (g)	VALOR KALORICO (KCAL)			TOTAL KCAL
					PROT	GRASA S	CARB.	
<b>DESAYUNO:</b>								
<b>SUB TOTAL</b>								
					<b>V.C. DESAYUNO</b>			<b>KCAL</b>
<b>ALMUERZO:</b>								
<b>SUB TOTAL</b>								
					<b>V. C. ALMUERZO</b>			<b>KCAL</b>
<b>CENA:</b>								
<b>SUB TOTAL</b>								
					<b>V. C. CENA</b>			<b>KCAL</b>
	<b>VCT (Gr.)</b>							
	<b>VCT (%)</b>							
	<b>VCT (Kcal.)</b>							
<b>TOTAL V. C. T. MENU</b>								<b>TOTAL KCAL</b>

.....  
Nombre y firma de persona Natural o  
Representante legal o Apoderado del  
Contratista.

.....  
Nombre y firma de Nutricionista  
del contratista

**NOTA:** La presente relación debe estar firmada por un profesional nutricionista colegiado y habilitado por el respectivo colegio profesional

**FORMATO N° C**  
**MODELO DE FORMATO DE MENUES PARA NIÑOS A PRESENTARSE EN EL**  
**ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO**

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	VALOR KALORICO (KCAL)			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	KCAL
<b>DESAYUNO:</b>								
<b>SUB TOTAL</b>								
					<b>V.C. DESAYUNO</b>			<b>KCAL</b>
<b>MEDIA MAÑANA:</b>								
<b>SUB TOTAL</b>								
					<b>V.C. MEDIA MAÑANA</b>			<b>KCAL</b>
<b>ALMUERZO:</b>								
<b>SUB TOTAL</b>								
					<b>V. C. ALMUERZO</b>			<b>KCAL</b>
<b>MEDIA TARDE:</b>								
<b>SUB TOTAL</b>								
					<b>V. C. MEDIA TARDE</b>			<b>KCAL</b>
<b>CENA:</b>								
<b>SUB TOTAL</b>								
					<b>V. C. CENA</b>			<b>KCAL</b>
	<b>VCT (Gr.)</b>							
	<b>VCT (%)</b>							
	<b>VCT (Kcal.)</b>							
<b>TOTAL V. C. T. MENU</b>								<b>TOTAL KCAL</b>

.....  
Nombre y firma de persona Natural o  
Representante legal o Apoderado del  
Contratista.

.....  
Nombre y firma de Nutricionista  
del contratista

**NOTA: La presente relación debe estar firmada por un profesional nutricionista colegiado y habilitado por el respectivo colegio profesional.**

**FORMATO D**

## RELACIÓN DE MENUS DEL MES

**ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO:** \_\_\_\_\_

MES \_\_\_\_\_ AÑO \_\_\_\_\_

[illegible]

FIRMA DE CONTRATISTA

FIRMA DE NUTRICIONISTA

FORMATO E

ACTA UNICA DE SUPERVISION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Establecimiento Penitenciario : .....  
Oficina Regional : .....  
Fecha : .....  
Hora de inicio : .....  
Contrato : .....

Se cuenta con la presencia de las siguientes personas:

Director del E.P : .....  
Administrador del E.P : .....  
Nutricionista del E.P : .....  
Representante del Contratista : .....  
Otro(s) : .....

INCUMPLIMIENTO:

PENALIDAD N°.....  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

.....  
.....  
.....  
.....

PENALIDAD N°.....  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

.....  
.....  
.....  
.....

PENALIDAD N°.....  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

.....  
.....  
.....  
.....

**PENALIDAD N°.....**

DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

.....

.....

.....

.....

.....

**PENALIDAD N°.....**

DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

.....

.....

.....

.....

.....

**PENALIDAD N°.....**

DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**OBSERVACIONES AL SERVICIO**

Otros aspectos no factibles de deducción de penalidad, pero deben ser levantados por El Contratista.

- 1.-.....
- 2.-.....
- 3.-.....
- 4.-.....

.....

**OTRAS OBSERVACIONES**

- 1.-.....  
.....  
2.-.....  
.....  
3.-.....  
.....  
4.-.....  
.....

El plazo para el levantamiento de observaciones de..... días calendarios desde el día siguiente de la presente acta.

Siendo las..... horas se culmina con la supervisión.

----- de ----- de -----  
**CIUDAD      DIA      MES      AÑO**

Firman:

-----  
**NOMBRES, APELLIDOS, DNI, CARGO**

-----  
**NOMBRES, APELLIDOS, DNI, CARGO**

-----  
**NOMBRES, APELLIDOS, DNI, CARGO**

-----  
**NOMBRES, APELLIDOS, DNI, CARGO**

**NOTA:** La no suscripción de la presente acta por parte del representante del Contratista no implica su desconocimiento a los resultados.

FORMATO F

ACTA UNICA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTACION

I. DATOS GENERALES DEL SERVICIO

Establecimiento Penitenciario : .....  
Oficina Regional : .....  
Fecha del Servicio : Del / / al / / .....  
Contrato : .....

II. DATOS ESPECIFICOS DEL SERVICIO

DIA	FECHA (DIA/MES/AÑO)	INTERNOS(AS), NIÑOS			PERSONAL DE SEGURIDAD 24 x 48		
		DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS	DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
<b>TOTAL</b>		A	B	C	D	E	F
VALOR UNITARIO DEL COMPONENTE DE LA RACION		G	H	I	J	K	L
<b>MONTO A PAGAR</b>		(AxG)	(BxH)	(CxI)	(DxJ)	(ExK)	(FxL)
<b>TOTAL</b>		(AxG) + (BxH) + (CxI) + (DxJ) + (ExK) + (FxL)					

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS



### III. PERSONAL QUE BRINDA CONFORMIDAD

Director del E.P : \_\_\_\_\_

Administrador del E.P : \_\_\_\_\_

Nutricionista del EP : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_  
CIUDAD DIA MES AÑO

#### Revisado por:

Jefe del Equipo de Logística de la Oficina Regional. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_  
CIUDAD DIA MES AÑO

#### NOTA:

Para el Pago, la presente acta debe contener:

- Firma y sello de cada una de las personas descritas.
- En caso no existiera nutricionista en el EP se omitirá dicha firma.
- Copia simple de reporte emitido por la Subdirección de Seguridad de la Sede Regional, en el cual conste la cantidad de internos(as), niños(as) y personal de seguridad que labora 24 x 48 del INPE por cada día en el Establecimiento Penitenciario.
- Copia simple de actas de supervisión efectuadas en el período (de ser el caso).
- Copia simple del informe del nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.
- Comprobante de pago.

### ACTA DE CONFORMIDAD DEL SERVICIO

(En Concordancia con los Artículos 143° y 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado)

Concepto:	
Persona Natural o Jurídica que realizó el servicio:	
N° de Contrato:	
Periodo del Servicio:	Del ..... al ..... del mes de ..... de 2022
Monto Ejecutado:	S/. ..... (..... con 00/100 Soles)
Observaciones :	

\_\_\_\_\_  
Firma y sello del Director del EP  
EP

\_\_\_\_\_  
Firma y sello del Administrador del

\_\_\_\_\_  
Firma y sello Nutricionista o similar EE.PP.

\_\_\_\_\_  
Firma y sello Representante Legal Contratista

**Lugar y Fecha:** .....

*Al presente procedimiento de selección le corresponde una contratación por ítems / paquetes de conformidad a lo indicado al inicio del presente capítulo.*

*En el presente procedimiento de selección está prohibida la subcontratación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 35 de la Ley N° 30225.*

### 3.2. 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:

- Centro de análisis y de resolución de conflictos de la Pontificia Universidad Católica del Perú – CARC – PUCP.
- Centro de arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima.
- Centro de arbitraje y resolución de disputas del Consejo Departamental Lima del Colegio de Ingenieros del Perú.

### 3.3. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### 3.3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

##### A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

###### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente y/o conforme a lo siguiente: para el **ítem 1 E.P. Juanjui** S/ 3'500,000.00 (Tres millones quinientos mil con 00/100 Soles); para el **ítem 2 E.P. Tarapoto y Moyobamba** S/. 5'500,000.00 (Cinco millones quinientos mil con 00/100 Soles), para el **ítem 3 E.P. Sananguillo y Yurimaguas** S/. 6'500,000.00 (Seis millones quinientos mil 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 colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas.

###### 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 pago<sup>7</sup>, correspondientes a un máximo de veinte contrataciones. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados<sup>8</sup>, 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 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.

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

<sup>8</sup> Se entiende "privados" como aquellos que no son entidades contratantes.

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.*

### 3.3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN FACULTATIVOS

#### B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

##### B.1. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

Por cada Establecimiento Penitenciario

- Un (01) Nutricionista o Ingeniero en Industrias Alimentarias, experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas.
- Un (01) Representante o responsable, experiencia mínima de un (01) año en la supervisión y/o control en servicio de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas.
- Un (01) Cocinero o chef, experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas.

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.

## **B.2. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE**

### **B.2.1 Formación académica**

#### Requisitos:

##### Por cada Establecimiento Penitenciario

- Un (01) nutricionista o ingeniero en industrias alimentarias, titulado y colegiado.

#### Acreditación:

El TÍTULO PROFESIONAL de NUTRICIONISTA O INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 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.

## 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:  - Un (01) Nutricionista o Ingeniero en Industrias Alimentarias, experiencia en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas.  - Un (01) Representante o responsable, experiencia en la supervisión y/o control en servicio de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas.  - Un (01) Cocinero o chef, experiencia en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, cafeterías de Ministerios, Instituciones Públicas o Privadas.	<b>25 puntos</b>  Más de 02 años: <b>25 puntos</b>  Más de 01 años hasta 02 años: <b>15 puntos</b>

<p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</p> <p>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</p> <p>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</p> <p>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</p>	
---	--

<b>B. SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA</b>	<b>PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN</b>
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con una o más prácticas de sostenibilidad económica.</p> <p>En caso de consorcios, los integrantes que realizan actividades relacionadas a la sostenibilidad económica acreditan alguna de las prácticas, según las obligaciones que asumen en el consorcio que conforman.</p> <p>Certificación que acredite que se ha implementado un sistema de gestión sobre responsabilidad social corporativa acorde con el estándar ISO 26000:2020, cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere la elaboración y preparación de raciones y productos alimenticios para consumo humano a entidades públicas o privadas. 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.</p>	<p><b>10 puntos</b></p> <p>Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad económica. <b>10 puntos</b></p> <p>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad económica. <b>0 puntos</b></p>

<p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de la certificación que acredite que se ha implementado un sistema de gestión sobre responsabilidad social corporativa acorde con el estándar ISO 26000:2020.</p>	
<p><b>C. SOSTENIBILIDAD SOCIAL</b></p>	<p><b>PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN</b></p>
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con una o más prácticas de sostenibilidad social.</p> <p>En caso de consorcios, los integrantes que realizan actividades relacionadas a la sostenibilidad social acreditan alguna de las prácticas, según las obligaciones que asumen en el consorcio que conforman.</p> <p>Certificación en el sistema de gestión de la responsabilidad social acorde con el estándar SA 8000:2014. 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.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de la certificación que acredite que se ha implementado un sistema de gestión sobre responsabilidad social acorde con el estándar ISO 8000:2014.</p>	<p><b>10 puntos</b></p> <p>Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad económica. <b>10 puntos</b></p> <p>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad económica. <b>0 puntos</b></p>

<p><b>D. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL</b></p>	<p><b>PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN</b></p>
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con una o más práctica(s) de sostenibilidad ambiental.</p> <p>En caso de consorcios, los integrantes que realizan actividades relacionadas a la sostenibilidad ambiental acreditan alguna de las prácticas, según las obligaciones que asumen en el consorcio que conforman.</p> <p>Certificación que acredite que se ha implementado un sistema de gestión ambiental acorde con el estándar ISO 14001 o su equivalente.</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas</p>	<p><b>10 puntos</b></p> <p>Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad económica. <b>10 puntos</b></p> <p>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad económica. <b>0 puntos</b></p>



<p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de la Certificación que acredite que se ha implementado un sistema de gestión ambiental acorde con el estándar ISO 14001 o su equivalente.</p>	
---	--

<b>E. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA</b>	<b>PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN</b>
<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.<sup>9</sup></p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación<sup>10</sup>, y estar vigente<sup>11</sup> 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><b>20 puntos</b></p> <p>Presenta Certificado ISO 37001:2016 <b>20 puntos</b></p> <p>No presenta Certificado ISO 37001:2016 <b>0 puntos</b></p>

<b>F. CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE LA ENTIDAD CONTRATANTE</b>	<b>PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN</b>
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la oferta de capacitación a cuatro (04) trabajadores, en gestión integral y manejo de residuos sólidos, de forma presencial en las instalaciones del Establecimiento Penitenciario que le corresponda.</p> <p>Perfil del capacitador: Experiencia de dos (2) años como especialista y/o responsable y/o supervisor en la gestión integral y manejo de residuos sólidos en instituciones públicas o privadas.</p> <p>El postor que oferte esta capacitación se obliga a entregar los certificados o constancias del personal capacitado a la entidad contratante.</p>	<p><b>5 puntos</b></p> <p>Más de cuatro (04) horas: <b>5 puntos</b></p>

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

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

<sup>11</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

<p><b>Advertencia</b></p> <p><i>Las calificaciones del capacitador que se pueden requerir son el grado académico de bachiller o título profesional, así como, de ser el caso, experiencia no mayor de dos años, vinculada a la materia de la capacitación relacionada con la prestación de servicios a ser contratados.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	
---	--

<b>G. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</b>	<b>PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN</b>
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evalúa que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado<sup>12</sup> acorde con ISO 9001:2015<sup>13</sup> o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere la elaboración, preparación, producción y distribución de raciones alimenticias para personas en consumo colectivo y/o masivo brindada a instituciones públicas y privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u></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 internacional<sup>14</sup>. El referido certificado debe estar a nombre del postor<sup>15</sup> y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación<sup>16</sup>, y estar vigente<sup>17</sup> a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>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, deben acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p><b>20 puntos</b></p> <p>Presenta Certificado ISO 9001:2015: <b>20 puntos</b></p> <p>No presenta Certificado ISO 9001:2015: <b>0 puntos</b></p>

<sup>12</sup> 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.

<sup>13</sup> 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.

<sup>14</sup> Sea firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).

<sup>15</sup> 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.

<sup>16</sup> En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

<sup>17</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

#### CUADRO RESUMEN FACTORES DE EVALUACIÓN

FACTORES DE EVALUACIÓN FACULTATIVOS	PUNTAJE
A. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	25 puntos
B. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	NO CORRESPONDE
C. SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA	10 puntos
D. SOSTENIBILIDAD SOCIAL	10 puntos
E. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL	10 puntos
F. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	20 puntos
G. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR	NO CORRESPONDE
H. CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE LA ENTIDAD CONTRATANTE	05 puntos
I. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	NO CORRESPONDE
J. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD	20 puntos
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>18</sup></b>

#### 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 (<b>Anexo N° 6</b>).</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><b>Po</b> = Puntaje de la oferta económica a evaluar  <b>Mo</b> = Monto de la oferta económica  <b>Mb</b> = Monto de la oferta económica más baja  <b>Pmax</b> = Puntaje máximo</p> <p style="text-align: right;"><b>100<sup>19</sup> puntos</b></p>

<sup>18</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

<sup>19</sup> De acuerdo con lo señalado en el numeral 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

#### 4.3. PUNTAJE TOTAL

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

$$PTP = c_1PT + c_2Pe$$

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	=	Coeficiente de ponderación para la evaluación técnica: 0.7
c2	=	Coeficiente de ponderación para la evaluación económica: 0.3

**Donde:  $c_1 + c_2 = 1.00$**

## 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 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS(AS), NIÑOS(AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD Y SALUD QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS PAMPAS DE SANANGUILLO, TARAPOTO, MOYO-BAMBA, JUANJUI Y YURIMAGUAS, que celebra de una parte LA OFICINA REGIONAL NOR ORIENTE - INPE, en adelante LA ENTIDAD CONTRATANTE, con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [...], los evaluadores adjudicaron la buena pro de la **CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-INPE/21-1** para la contratación de SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS(AS), NIÑOS(AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD Y SALUD QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS PAMPAS DE SANANGUILLO, TARAPOTO, MOYO-BAMBA, JUANJUI Y YURIMAGUAS, 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 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS(AS), NIÑOS(AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD Y SALUD QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS PAMPAS DE SANANGUILLO, TARAPOTO, MOYO-BAMBA, JUANJUI Y YURIMAGUAS.

### **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 PAGO<sup>20</sup>**

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.

<sup>20</sup> 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 365 días calendarios, 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 entregable<sup>21</sup> 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.

#### **Otras penalidades**

<sup>21</sup> 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.

- **PENALIDAD 1**

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 o sin la firma de esta, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le deducirá una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1 % del monto a facturar por concepto de raciones alimenticias del mes en que incurre dicha falta. El periodo de retraso se computará en días calendarios, a partir del noveno día hábil previo al inicio del mes. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad diaria:  $(1\% \times \text{valor a facturar del mes})$

La penalidad total se calculará sumando las penalidades diarias por el retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, y será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 2**

En caso de que la distribución de las raciones se desarrolle fuera del horario establecido en las bases del Procedimiento de Selección, esto implica la distribución después del horario establecido; el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, deducirá una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará la primera hora cuando el retraso sobrepase los 31 minutos, después de la primera hora se contabilizará la fracción como una hora. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad:  $[(10\% \times \text{valor a facturar del día}) \times (\text{horas de retraso})]$

La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 3**

En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentre debidamente uniformado (uniforme, guantes, botas de jebes en zonas frías o para el caso de zonas cálidas de alta temperatura alternativamente podrán usar zapatillas blancas de lona, gorros y mandiles, según función que realice), el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, deducirá una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad:  $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 4**

En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados, en descomposición, contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento o no sean aptos para el consumo humano o no estén conforme con las establecidas por la autoridad de salud e Inacal, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad:  $(20\% \times \text{valor a facturar del día})$



Para el caso de los alimentos descompuestos, no aptos para consumo humano, la deducción de la penalidad se hará en base a los resultados de pruebas microbiológicas. Para el caso de los alimentos o insumos industrializados vencidos, la deducción de esta penalidad está sujeta a verificación visual de la etiqueta de envasado o rotulado. La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento. Asimismo, dichos alimentos serán retirados de los almacenes y eliminados con el acta respectiva, debiendo estar presente el representante de la empresa Contratista, sin que ello genere costo adicional para el INPE.

- **PENALIDAD 5**

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, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: ( 5% x valor a facturar del día)

La penalidad aplicada será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser retirados por el Contratista el mismo día de su observación y serán reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

- **PENALIDAD 6**

Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos; el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 15% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: ( 15% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 7**

Por tener en mal estado de higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 8**

Por no tener en buen estado de funcionamiento y/o mantenimiento, previo informe de la administración del Establecimiento Penitenciario, las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, el Equipo de Logística

de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará a partir del día siguiente que vence el plazo que otorgó la administración al Contratista para subsanar las deficiencias), por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : ( 5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 9**

Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 10**

Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos (as) y personal INPE conforme se detalla en el formato de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido, la no subsanación determinará incumplimiento del contrato, independientemente de la subsanación se le aplicara la penalidad, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (20% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 11**

Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización y aprobación respectiva por parte de la Nutricionista de la ORNOSM, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (5% x valor a facturar del día).

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 12**

Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos malogrados y/o con presencia de restos insalubres (insectos, arácnidos, desechos), sin perjuicio de la subsanación correspondiente, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente

San Martín, 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad:  $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

● **PENALIDAD 13**

En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, según sea el caso, durante la ejecución diaria del servicio, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en Establecimientos Penitenciarios con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad:  $(20\% \times \text{valor a facturar del día})$ .

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

● **PENALIDAD 14**

En el caso que el Contratista prestará el servicio respecto a la elaboración de raciones para el Personal de Seguridad que labora 24 x 48 con un interno(a), el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$ .

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

● **PENALIDAD 15**

En el caso que el representante del Contratista abandone las instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado o impida o no otorgue las facilidades del caso a las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$ .

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

● **PENALIDAD 16**

En caso que al Contratista luego de una supervisión efectuada por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos; respecto a las muestras analizadas, las mismas al no encontrarse dentro del límite bacteriológico permisible para los ensayos respectivos, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le

aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente formula:

Penalidad:  $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$ .

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 17**

En el caso que el Contratista no cumpla con distribuir o entregar a cada interno su correspondiente menú (sea el desayuno, almuerzo o cena), el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente formula:

Penalidad:  $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 18**

En el caso que el Contratista permita la presencia de representante de internos durante la programación de los menús, la elaboración o preparación de los alimentos o durante la distribución o entrega de los mismos condicionando las entregas, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente formula:

Penalidad:  $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 19**

En el caso que el proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el Contratista ingresen o traten de ingresar bienes o productos prohibidos, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente formula:

Penalidad:  $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 20**

En el caso que los alimentos proporcionados como menús, causen intoxicación a los internos (as) o niños y/o a personal de seguridad, la cual se acreditará con el examen médico y bromatológico, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 100% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente formula:

Penalidad:  $(100\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 21**

En el caso de incumplimiento al punto **9.26** del presente Términos de Referencia, referente a los criterios de BIOSEGURIDAD, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 22**

En el caso que al menos una de las personas a cargo del contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará 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:

Penalidad:  $(2\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 23**

En el caso que el contratista no publique diariamente el menú en las pizarras acrílicas (2 m. x 1.5 m.) ubicada en la entrada de las dos cocinas, la ración alimenticia a brindarse a los internos(as), niños, personal de seguridad y salud. Así mismo, la misma información se publicará en pizarras acrílicas (1m. x 60 cm.) en la entrada de cada pabellón de internos. La pizarra será proporcionada por el Contratista. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(20\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 24**

En el caso que el representante y el resto de su personal del contratista no porten su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(5\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 25**

El Contratista deberá estar provisto con una balanza de plataforma calibrada y en perfecto estado de funcionamiento, que permita pesar por lo menos 20 kg., con sensibilidad de 0.5 kg.; igualmente, deberá contar con una balanza digital que permita pesar por lo menos 500 gr., con una sensibilidad de 1 gr. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 26**

El contratista deberá implementar el registro de control (kardex) de todos los productos de almacenamiento por cada insumo existente; donde se reflejarán el nombre del alimento, procedencia, fecha de entrada, fecha de salida, fecha de vencimiento, destino y número de lote. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 27**

El Contratista debe implementar al ingreso la indumentaria para garantizar los criterios de BIOSEGURIDAD; así evitar la contaminación cruzada durante la supervisión:

El personal de supervisión deberá cumplir con el lavado de manos, para la desinfección respectiva antes del ingreso a la zona de elaboración de los alimentos. Del mismo modo deberán utilizar los siguientes elementos de protección:

- Mascarilla Descartable Tipo N-95, KN 95 o similar, y/o doble mascarilla quirúrgica de tres pliegues, según normas vigentes.
- Gorro descartable (uso permanente).
- Guantes descartables.
- Mandilón desechable.

El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(20\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 28**

El contratista deberá implementar el sistema de trampa de grasa, y por consiguiente deberá cumplir con su mantenimiento y limpieza de forma diaria al finalizar la jornada. En caso de

detectarse el incumplimiento, el Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

• **PENALIDAD 29**

En caso que el Contratista no cuente con las capacitaciones en tema sobre educación sanitaria y descargas residuales en (VMA) valores máximos admisibles. El Equipo de Logística de la Oficina Regional Nor Oriente San Martín, le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad:  $(10\% \times \text{valor a facturar del día})$

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 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 contratación<sup>22</sup> 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 contrato<sup>23</sup>. 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 Marco<sup>24</sup>. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar<sup>25</sup>.

#### **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 CONTROVERSIAS<sup>26</sup>**

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

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley 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**

<sup>22</sup> Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>23</sup> Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>24</sup> Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

<sup>25</sup> Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>26</sup> 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.



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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

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

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

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

**FECHA].**

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD CONTRATANTE”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

**Advertencia**

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

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**EVALUADORES**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-INPE/21-1**

**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° 01-2025-INPE/21-1**

**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 <sup>27</sup>	SÍ ( )		NO ( )
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>28</sup>	SÍ ( )		NO ( )
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 3			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>29</sup>	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:

<sup>27</sup> 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.

<sup>28</sup> Ibídem

<sup>29</sup> 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 INTEGRIDAD<sup>30</sup>

Señores

**EVALUADORES**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-INPE/21-1**

Presente.-

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

**PRIMERO:** Declaro, bajo juramento:

1. Que conozco los impedimentos para ser participante, postor, contratista o subcontratista, establecidos en el artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
2. Que los recursos que componen mi patrimonio o el patrimonio de la persona jurídica a la que represento no provienen de lavado de activos, narcotráfico, minería ilegal, financiamiento del terrorismo, y/o de cualquier actividad ilícita.
3. Que conozco la obligación de denunciar cualquier acto de corrupción cometido por los actores del proceso de contratación, así como las medidas de protección que le asisten a los denunciantes<sup>31</sup>; 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-PCM<sup>32</sup>.
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 incumplimiento<sup>33</sup>.

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

<sup>30</sup> 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.

<sup>31</sup> 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.

<sup>32</sup> 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. (...)

<sup>33</sup> 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, conducta 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 selección<sup>34</sup>; 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 General<sup>35</sup>.

\_\_\_\_\_  
Firma  
N° de DNI:

<sup>34</sup> **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.*

<sup>35</sup> 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° 3<sup>36</sup>

### DECLARACIÓN JURADA

Señores

**EVALUADORES**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-INPE/21-1**

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.*

<sup>36</sup> 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° 01-2025-INPE/21-1**

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]** [ % ]<sup>37</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]**

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>38</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]**

<sup>37</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>39</sup>

[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

---

<sup>39</sup> 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° 5<sup>40</sup>**  
**DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO**

Señores

**EVALUADORES**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-INPE/21-1**

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 parientes<sup>41</sup>, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal<sup>42</sup> 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**

<sup>40</sup> 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.

<sup>41</sup> 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.

<sup>42</sup> Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.-

de la Ley N° 32069<sup>43</sup>, 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° 01-2025-INPE/21-1**

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
<b>TOTAL</b>			

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 conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, el postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias.*
- *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° 01-2025-INPE/21-1**

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° 8

### DECLARACIÓN JURADA DE PRESENTACIÓN DE FIDEICOMISO COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**EVALUADORES**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-INPE/21-1**

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]**, declaro bajo juramento el compromiso de presentar la constitución de un fideicomiso como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en un plazo no mayor a veinte días hábiles contabilizados desde el día siguiente de perfeccionado el mismo, en el marco de los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Advertencia**

*El fideicomiso es aplicable, de acuerdo con los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069, siempre que el plazo de la ejecución contractual sea mayor a noventa días calendario.*



## 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° 01-2025-INPE/21-1**

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 ARBITRAL<sup>44</sup>

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**EVALUADORES**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-INPE/21-1**

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 3.2 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

---

<sup>44</sup> 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° 01-2025-INPE/21-1**  
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 <sup>45</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>46</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>47</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>48</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>49</sup>
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										

<sup>45</sup> 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.

<sup>46</sup> **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 periodo.

<sup>47</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>48</sup> 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.

<sup>49</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>45</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>46</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>47</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>48</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>49</sup>
9										
10										
...										
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Advertencia**

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

## ANEXO N° 12

### DECLARACIÓN JURADA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

**EVALUADORES**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-INPE/21-1**

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° 13

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

Señores

**EVALUADORES**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-INPE/21-1**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>50</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>51</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Advertencia**

*Quando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio, así como adjuntar el contrato de consorcio con firmas legalizadas.*

<sup>50</sup> En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía”, aprobado por Decreto Supremo N° 103-99-EF se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

<sup>51</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

## ANEXO N° 14

### DECLARACIÓN JURADA

Señores

**EVALUADORES**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-INPE/21-1**

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° 01-2025-INPE/21-1**

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 parientes<sup>52</sup>, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal<sup>53</sup> de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:

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

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

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

A la fecha me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de **[INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA]** dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069<sup>54</sup>, 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]**

<sup>52</sup> 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.

<sup>53</sup> Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069-.

<sup>54</sup> 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**

**ANEXO N° 18<sup>55</sup>**

**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° 01-2025-INPE/21-1**

Presente.-

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

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

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

<sup>55</sup> De conformidad con lo previsto en el numeral 39.2 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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