

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

INSTRUCCIÓN DE USO:

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



**BASES ESTÁNDAR
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS
N° 05-2025-INPE/ORL**

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD
DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CALLAO, ANCÓN I Y
ANCÓN II DE LA OFICINA REGIONAL LIMA – INPE

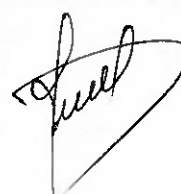
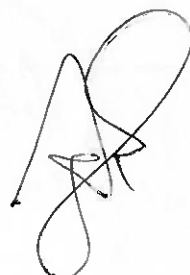
PAC ORL INPE 2025: REF. 12



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 Pladipop en la fecha señalada en el cronograma.	Artículos 63 y 64 del Reglamento.
b) Registro de participantes	Aplica lista abierta, por lo que cualquier proveedor puede registrarse como participante en el procedimiento de selección.	Artículos 65 y 94 del Reglamento.
c) Cuestionamientos a las bases (consultas, observaciones e integración)	<ol style="list-style-type: none"> 1. La presentación de consultas y observaciones se realiza en un plazo no menor a siete días hábiles contabilizados desde el día siguiente de la convocatoria. 2. La absolución de los referidos cuestionamientos y la publicación de las bases integradas se realiza en la fecha prevista en el cronograma del procedimiento de selección. 3. El pliego de absolución de consultas y observaciones y las bases integradas pueden ser elevadas al OECE en un plazo de tres días hábiles siguientes de publicados, conforme las condiciones indicadas en la directiva respectiva del OECE. <u>La entidad contratante puede omitir la posibilidad de elevar al OECE el pliego de absolución de consultas y observaciones o las bases integradas en caso haya utilizado la herramienta de difusión del requerimiento en la interacción con el mercado.</u> 	Artículos 51, 66, 67 y 94 del Reglamento.
d) Evaluación de ofertas técnicas y económicas	<ol style="list-style-type: none"> 1. La presentación de ofertas se realiza a través del SEACE de la Pladipop en un plazo no menor <u>de siete días hábiles</u> contabilizados desde la publicación de la integración de bases o el pronunciamiento con la integración definitiva de bases por parte del OECE. 2. Las ofertas son presentadas por los participantes desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día (hora peruana), según el cronograma del procedimiento de selección; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo con lo requerido en las bases. 3. La evaluación de ofertas es <u>SIN PRECALIFICACIÓN</u> y consiste en: 	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>	
e) Otorgamiento de la buena pro	<p>1. Definida la oferta ganadora, los evaluadores otorgan la buena pro mediante su publicación en el SEACE de la Pladicop, incluyendo los documentos que sustenten los resultados de la admisión, calificación, evaluación y el otorgamiento de la buena pro.</p> <p>2. En caso de haber sorteo por desempate, éste se realiza a través del SEACE de la Pladicop.</p> <p>3. En caso se hayan presentado dos o más ofertas, el consentimiento de la buena pro es publicado a través del SEACE de la Pladicop al día siguiente de vencido el plazo correspondiente para interponer recurso de apelación, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer dicho recurso.</p> <p>En caso de que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.</p>	Artículos 80, 81, 82, 83 y 84 del Reglamento.

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

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

de la contratación, se siguen los siguientes pasos:

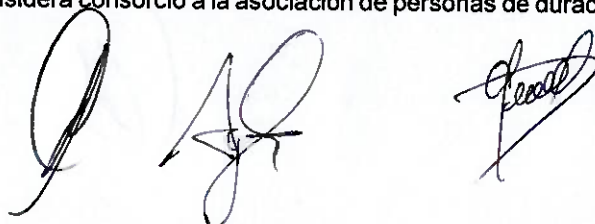
- i. La DEC gestiona la solicitud de la ampliación de la certificación o previsión presupuestal correspondiente. De otorgarse la ampliación, se procede a adjudicar la buena pro.
- ii. De no contar con la ampliación de la certificación o previsión presupuestal, los evaluadores negocian con el postor con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

2.3 CONSIDERACIONES PARA TODOS LOS PROVEEDORES:

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

2.4 CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS CONSORCIOS:

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



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

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



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

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

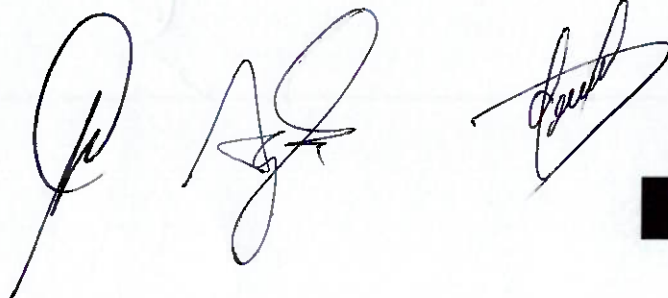
- b) Segundo paso: verificar si el integrante del consorcio que acredita la mayor experiencia cumple con un determinado porcentaje de participación. En caso la entidad contratante haya establecido en las bases un porcentaje determinado de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, debe verificarse que éste cumple con dicho parámetro a efectos de considerar su experiencia.
- c) Tercer paso: sumatoria de experiencia de los consorciados. Para obtener la experiencia del consorcio se suma el monto de facturación aportado por cada integrante que cumple con lo señalado previamente.

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

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

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

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



CAPÍTULO III RECURSO DE APELACIÓN

3.1 ACCESO AL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

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

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

3.2 RECURSO DE APELACIÓN

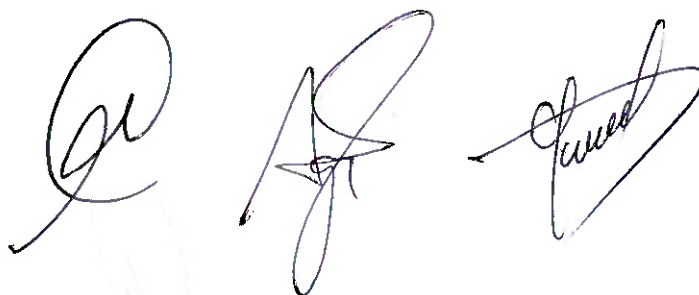
A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato, incluyendo aquellos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por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

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

3.3 PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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 Pladico del acto que se desea impugnar.



CAPÍTULO IV DEL CONTRATO

4.1 REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

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

REQUISITO	CONSIDERACIONES ADICIONALES	BASE LEGAL
a) Garantías, salvo casos de excepción.	<p>En los contratos de servicios el postor ganador de la buena pro presenta una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original.</p> <p>La garantía de fiel cumplimiento puede ser: (i) fideicomiso, solo en caso el plazo de ejecución del contrato supere los 90 días calendario, (ii) carta fianza financiera, (iii) contrato de seguro o (iv) retención de pago.</p> <p>Asimismo, en la sección específica de las Bases puede considerarse la presentación de: i) garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias y, ii) garantía por adelantos directos, siempre que se cumplan las condiciones señaladas en el Reglamento.</p> <p>La retención de pago como garantía de fiel cumplimiento o de prestaciones accesorias aplica para ítems cuya cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles). En el caso de las micro y pequeñas empresas estas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento la retención de pago por parte de la entidad contratante con independencia de la cuantía de la contratación.</p> <p>Excepciones: Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.</p>	<p>Numerales 61.4 y 61.5 del artículo 61 de la Ley.</p> <p>Artículos 88, 113, 114, 115, 116, 138 y 139 del Reglamento.</p>
b) Contrato de consorcio, de ser el caso.	<p>En caso el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, el contrato de consorcio se formaliza mediante documento privado con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes ante notario público, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:</p>	<p>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>	
<p>c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>El CCI es requisito indispensable para realizar una transferencia entre cuentas de bancos diferentes, siendo requerido para efectuar el pago a los proveedores domiciliados en el Perú.</p> <p>Para los proveedores no domiciliados, corresponde el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>Artículo 67 de la Ley.</p> <p>Artículo 88 del Reglamento.</p>
<p>d) Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.</p>	<p>Corresponde a la vigencia del poder del representante legal que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato. Asimismo, corresponde que el representante legal presente copia de su DNI.</p> <p>En el caso de personas naturales, se solicita la copia del DNI del postor.</p> <p>En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.</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	
e) Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.	Este requisito es obligatorio para todos los contratos que superen las 10 UIT ¹ . Desde el 1 de enero de 2026, la institución arbitral elegida debe encontrarse inscrita en el Registro de Instituciones Arbitrales y Centros de Administración de Juntas de Prevención y Resolución de Disputas (REGAJU).	Artículos 77, 83 y 84, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley. Artículo 88 del Reglamento

4.2 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

4.3 CONSIDERACIONES PARA LOS CONSORCIOS

4.3.1 Las garantías que presenten los consorcios para el perfeccionamiento del contrato durante la ejecución contractual y para la interposición de los recursos impugnativos, además de cumplir con las condiciones establecidas en la Ley y el Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no pueden ser aceptadas por las entidades contratantes o el Tribunal de Contrataciones Públicas. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio.

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

4.4 CONSIDERACIONES PARA LAS GARANTÍAS FINANCIERAS

4.4.1 En caso de garantías financieras, estas deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la respectiva entidad contratante bajo responsabilidad de las empresas que las emiten. Las empresas que emitan garantías financieras deben encontrarse bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, contar con clasificación de riesgo B o superior, y deben estar autorizadas para emitir garantías o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

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

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

financiero/clasificadoras-de-riesgo).

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

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

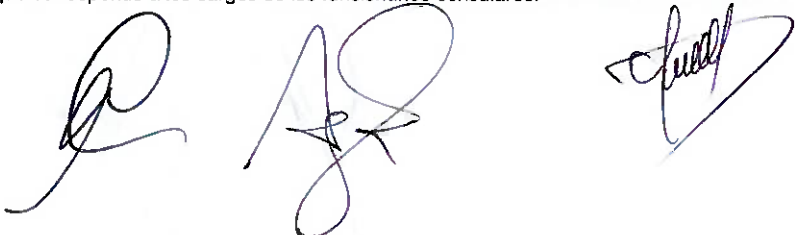
Cuando se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, basta con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya que el dispositivo normativo establece. Sin perjuicio de lo anterior, se debe cumplir con los requisitos adicionales que contemple la normativa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

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

4.6 DISPOSICIONES FINALES

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

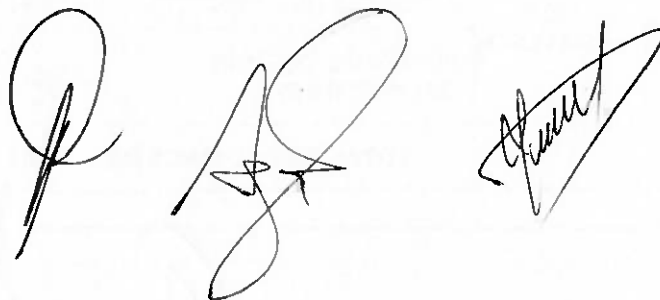
² Decreto Supremo que aprueba el Reglamento Consular del Perú y que modifica el Reglamento de la Ley del Servicio Diplomático de la República en lo que corresponde a los cargos de los funcionarios consulares.



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. BASE LEGAL

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

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

1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

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

1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los Establecimientos Penitenciarios de Callao, Ancón I y Ancón II de la Oficina Regional Lima - INPE.

ÍTEM	EE.PP.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES
I	E.P. CALLAO	INTERNOS	RACIÓN	3,230	365	1,178,950
		INTERNOS DE LA ESPCTB	RACIÓN	110	365	40,150
		PERSONAL DEL INPE (24x48 HORAS)	RACIÓN	60	365	21,900
TOTAL DE RACIONES DEL ÍTEM I						1,241,000

ÍTEM	EE.PP.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES
II	E.P. ANCÓN I	INTERNOS	RACIÓN	2,585	365	943,525
		PERSONAL DEL INPE (24x48 HORAS)	RACIÓN	80	365	29,200
	E.P.M. ANCÓN II	INTERNOS	RACIÓN	2,200	365	803,000
		INTERNOS DE LA ESPCTB	RACIÓN	100	365	36,500
		PERSONAL DEL INPE (24x48 HORAS)	RACIÓN	80	365	29,200
TOTAL DE RACIONES DEL ÍTEM II						1,841,425
TOTAL DE RACIONES DE LOS ÍTEM I E ÍTEM II						3,082,425

1.4. CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN³

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

1.5. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

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

1.6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS – 1.00

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

3.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta:

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

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa, las entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la entidad contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

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

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

Advertencia

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

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

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

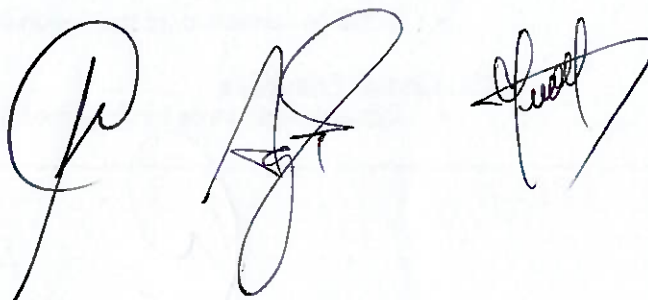
3.2.2. Documentación de presentación facultativa

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

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

Advertencia

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



2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

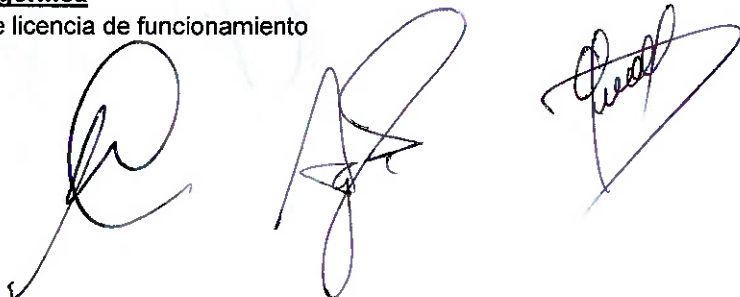
El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

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

Advertencia

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

- i) Para acreditar el **Equipamiento Estratégico**, referido a (01) camión frigorífico, un (01) camión isotérmico y un (01) camión furgón, presentar copias de las Tarjetas de Identificación Vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos datos del vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil, respectivamente).
- j) Para acreditar la **Infraestructura Estratégica**, referidos a los almacenes de alimentos, presentar:
 - **(01) Almacén para víveres secos**
 - Copia de licencia de funcionamiento
 - Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes
 - Copia de certificado de inspección de buenas prácticas de manipulación
 - Copia de certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento
 - **(01) Almacén para víveres frescos**
 - Copia de licencia de funcionamiento
 - Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes
 - Copia de certificado de inspección de buenas prácticas de manipulación
 - Copia de certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento
 - **(01) Cámara Frigorífica**
 - Copia de licencia de funcionamiento



- **(01) Panadería**

- Copia de licencia de funcionamiento
 - Copia de Registro Sanitario del pan (francés, integral y tolete), otorgado por DIGESA.
 - Copia de Análisis de Presencia de Mohos en muestras de PAN (en pan francés, o en pan integral, o en pan tolete, en solo uno de ellos).
- k) Documentos que acrediten la experiencia mínima de un (01) año en supervisión de servicios de alimentación o similares, del Representante-Almacenero.
- l) Documentos que acrediten la experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación del cocinero (para el E.P. Ancón I está referido a los Dos (02) cocineros).
- m) Documentos que acrediten la capacitación del personal requerido, establecidos en los Términos de Referencia correspondientes.
- n) Documentos que acrediten la formación académica del personal Cocinero requeridos, establecidos en los Términos de Referencia correspondientes.
- o) Declaración Jurada Actualizada de Desafectación de Impedimento (**Anexo N° 15**) y la documentación que acredite dicha desafectación.

Advertencia


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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

Para el perfeccionamiento del Contrato, el postor ganador de la Buena Pro, dentro del plazo previsto en la Normatividad de Contrataciones Públicas, deberá presentar la documentación requerida, dirigiéndola a la Jefatura de la Unidad de Administración de la ORL-INPE (Av. Abancay Cdra. 5 s/n, Edificio Anselmo Barreto León, 4to. Piso, Lima, en horario de 08:00 horas a 13:00 horas y de 14:00 horas a 17:00 horas).

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



2.5. FORMA DE PAGO

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

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

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

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

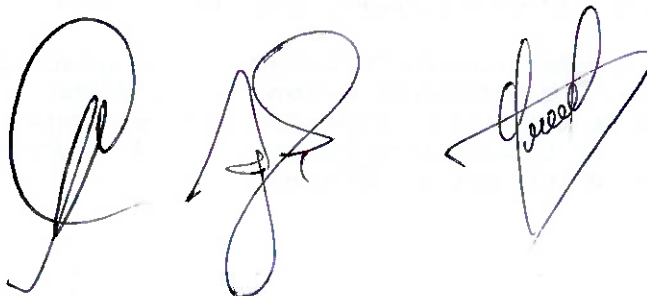
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad contratante debe contar con la siguiente documentación:

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

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

Advertencia

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



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Advertencia

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

3.1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

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

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITNCIARIOS DE CALLAO, ANCÓN I Y ANCÓN II DE LA OFICINA REGIONAL LIMA – INPE.

3.3. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

a. MODALIDAD DE PAGO

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

b. SISTEMA DE ENTREGA

NO APLICA.

c. PLAZO DE PRESTACIÓN

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

d. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

El servicio se presta en los Establecimientos Penitenciarios de Callao, Ancón I y Ancón II, en los siguientes lugares:

- E.P. CALLAO : PROLONGACIÓN CENTENARIO S/N, ASENTAMIENTO HUMANO ACAPULCO, PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO.
- E.P. ANCÓN I : CARRETERA PANAMERICANA NORTE KM. 39.5, DISTRITO DE ANCÓN, PROVINCIA DE LIMA, DEPARTAMENTO DE LIMA.
- E.P. ANCÓN II : CARRETERA PANAMERICANA NORTE KM. 39.5, DISTRITO DE ANCÓN, PROVINCIA DE LIMA, DEPARTAMENTO DE LIMA.

e. ADELANTOS

No se encuentran establecidos adelantos.

f. PENALIDADES

PENALIDAD POR MORA:

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

OTRAS PENALIDADES:

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

g. SUBCONTRATACIÓN

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

h. FÓRMULAS DE REAJUSTES

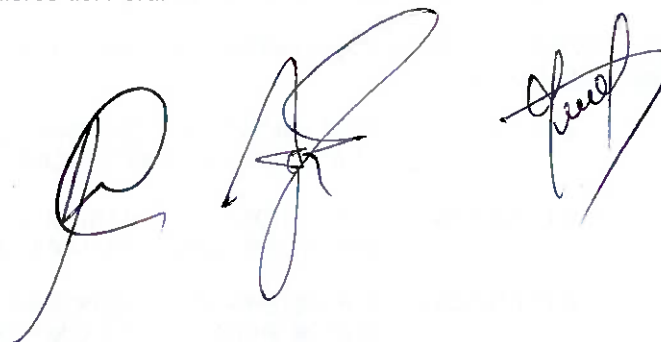
No se han considerado Fórmulas de Reajuste.

i. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

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

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

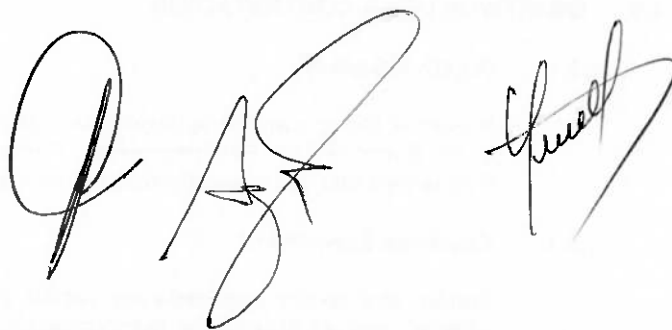
1. Centro de Análisis y de Resolución de Conflictos de la Pontificia Universidad Católica del Perú, CARC- PUCP.
2. Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima.
3. Centro de Arbitraje y Resolución de disputas del Consejo Departamental Lima del Colegio de Ingenieros del Perú.



3.4. TÉRMINOS DE REFERENCIA

TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL ÍTEM I: E.P. CALLAO

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



TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL ÍTEM I:

E.P. CALLAO
REQUERIMIENTO

TERMINOS DE REFERENCIA

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

1) CONSIDERACIONES GENERALES:

1.1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

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

1.2. AREA USUARIA.

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

1.3. FIANLIDAD PÚBLICA.

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

1.4. ANTECEDENTES.

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

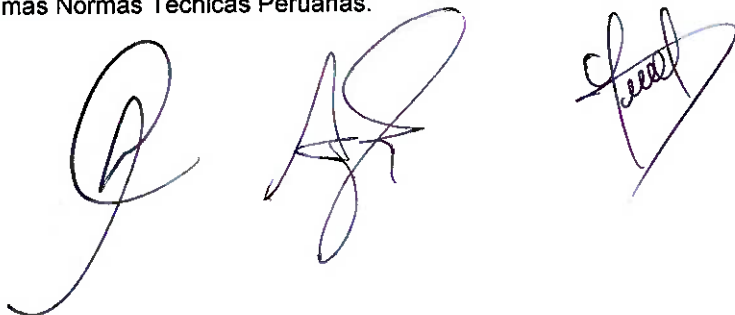
1.5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN.

1.5.1. Objetivo General:

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

1.5.1. Objetivos Específicos:

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



1.6. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
CALLAO	PROL. CENTENARIO S/N AA.HH. ACAPULCO - CALLAO.

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
CALLAO	INTERNOS	Raciones	3,230	365	1,178,950
	INTERNOS DE LA ESPCTB	Raciones	110	365	40,150
	PERSONAL DEL INPE (24X48 HORAS)	Raciones	60	365	21,900
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					1,241,000

1.8. RESULTADOS ESPERADOS.

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

- 1.8.1. Internos y personal del INPE que labora 24x48 horas beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** que cumple con los indicadores sustentados en criterios normativos que los regulen ⁽⁷⁾.
- 1.8.2. Internos de la Estrategia Sanitaria del Programa de Control de Tuberculosis (ESPCTB), beneficiados con el consumo de una ración alimenticia que contenga una **frecuencia y cantidad de alimentos**, que respondan a indicadores sustentados en criterios normativos que los regulan ⁽⁸⁾.
- 1.8.3. Internos de la Estrategia Sanitaria de Prevención y Control de Infección de Transmisión Sexual y SIDA-VIH (ESITSS), pacientes Psiquiátricos e internos con otras enfermedades, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una **frecuencia y cantidad de alimentos** necesarios, beneficiados con lo indicado según la prescripción médica ⁽⁹⁾.
- 1.8.4. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia **aptos para consumo humano** que cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y

⁽⁷⁾ Criterios normativos contenidos en las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias", del CENAN – MINSA, remitido con MEMORANDO MÚLTIPLE N° 043-2018-INPE/4 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).

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

⁽⁹⁾ Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva”; CAC/RCP N° 39 (1993) “Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de Comida para Colectividades”. Además del Codex Alimentarius.

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

1.9. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

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

En caso de no contar con Nutricionista, el Director y Administrador del penal, con la finalidad de optimizar el servicio de alimentación con su función de supervisión, deberán coordinar con el Jefe del área de Salud del Establecimiento Penitenciario para que participe en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del mencionado servicio, quien deberá emitir un informe de la acción realizada, consignando las observaciones que se hayan encontrado; dicho informe será evaluado por el Administrador del Establecimiento Penitenciario, para la aplicación de penalidad o para la acción administrativa respectiva, previa a la suscripción de la conformidad; en el presente caso, el Jefe del área de Salud del Establecimiento Penitenciario, no suscribirá la conformidad, solamente el Director y Administrador. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del Contratista.

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

El Equipo de Control de Alimentos (ECA), suscribirá las Actas de Supervisión respectivas, en donde revelen todas las situaciones contrarias a la correcta ejecución del servicio de alimentación, verificando la veracidad de los **certificados sanitarios** respectivos, disponiéndose las medidas correctivas y la aplicación de las penalidades correspondientes ⁽¹⁰⁾. Dicha verificación se podrá sustentar con los documentos presentados por el Contratista en el penal, o con los pagos o trámites realizados ante la entidad que emitió los carnets de sanidad.

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

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

- Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista, previo informe del Nutricionista y/o Jefe de Salud del E.P. del Callao, en caso contrario, por cualquier miembro del ECA.
- Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de las cocinas.
- En las supervisiones verificará que se prepare la alimentación de acuerdo a la programación de menús aprobados.

1.9.3. Asimismo, El Equipo de Control de Alimentos, verificará:

- Que los alimentos utilizados sean conforme a lo descrito en los Cuadros (N° 01, N° 02 y N°03) de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse, descritos en el **Anexo A**.
- Que los alimentos que se utilizan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia, se encuentren dentro de su periodo de vigencia de consumo, cumpliendo con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
- Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y donde se elaboran y cocinan los mismos, se encuentren limpios e higiénicos.
- Que el menaje y equipos utilizados para la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- Que el personal externo del Contratista (Nutricionista, Representante-almacenero, cocinero), así como, los internos del penal (ayudantes de cocina y personal de Limpieza), cuenten con **carnet sanitario vigente**; igualmente, según la actividad que realicen deberán utilizar el uniforme o indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin, determinada por el Contratista.
- Que el personal externo del Contratista (Nutricionista, Representante-almacenero, cocinero), porte un Fotocheck que lo identifique.
- Que el Contratista actualice y remita los documentos de su personal externo y de los internos que laboran en el servicio de alimentación, antes de su vencimiento; asimismo, que remita las constancias o certificados de capacitación realizadas a su personal externo y de los internos respectivos, para ser archivados en sus expedientes correspondientes.
- Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en pizarras acrílicas, la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de las cocinas correspondientes. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús propuesto por el Contratista y aprobados oportunamente. Las pizarras serán proporcionadas por el Contratista.
- Que el Contratista realice de manera trimestral y según la necesidad, acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de cocina y en las áreas en donde se

almacenan alimentos, respectivamente, debiendo el Contratista remitir el respectivo Certificado de Desratización y Desinsectación, emitido por la empresa, autorizada según normatividad vigente, que realizó el servicio.

- Que el Contratista se abastezca de insumos alimenticios aptos para el consumo humano, los mismos que ingresarán en un horario coordinado y establecido por la Dirección y Administración del E.P. Callao.

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

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

Asimismo, por motivos de causa fortuita o fuerza mayor o acciones de seguridad (requisas en pabellones, cuenta de la población penal (generalmente a las 17:00 horas), intervenciones inopinadas del personal de seguridad 24x48 horas, entre otros), que se realicen en el horario de distribución de la alimentación y que no permitan hacerlo en el horario establecido, el personal del Contratista deberá tener lista la alimentación para ser distribuidos por los ayudantes de cocina, ni bien termine el motivo causal.

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

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

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

Asimismo, la Oficina de Asuntos Internos del INPE, realizará la **Fiscalización al Servicio de Alimentación**, al amparo de lo dispuesto en el literal 13.6 del artículo 13 del Decreto Legislativo N° 1325. Dicha fiscalización será de carácter inopinado para verificar la ejecución de contratos del servicio de alimentación para la población

penitenciaria. Las Actas de Fiscalización y sus Anexos que emita la Oficina de Asuntos Internos del INPE, serán remitidas al Director de la Oficina Regional Lima, para las implementaciones y actos correspondientes, no obstante ello, si como producto de dicha fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades, dichas Actas tendrán validez para su aplicación siempre que esté suscrita por lo menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.

1.10. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

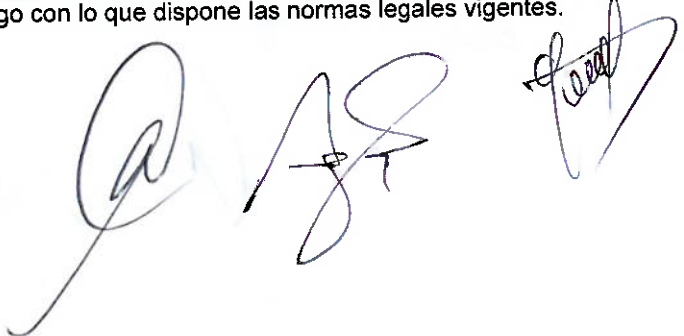
- 1.10.1. El Contratista deberá cumplir con los Términos de Referencia y las Características Técnicas Mínimas establecidas en el **ANEXO A**. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del Contratista. Las observaciones en la ejecución contractual, que acarreen aplicación de penalidades al Contratista o que determinen incumplimiento contractual, son de responsabilidad exclusiva y única del Contratista, por lo que, bajo ninguna circunstancia revestirán responsabilidades sobre el personal de la Entidad que conforman el Equipo de Control de Alimentos (ECA) del E.P. Callao.
- 1.10.2. Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- 1.10.3. Deberá aplicarse la "Norma para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 1.10.4. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en Servicios de Comida para Colectividades", Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas y demás normas vigentes.
- 1.10.5. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario del E.P. Callao de la Oficina Regional Lima-INPE.

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

En lo que respecta al personal de seguridad del INPE que labora 24x48 horas, que prestan servicios de custodia a los internos hospitalizados en diversos nosocomios de la ciudad, el Contratista deberá contar o proveerse de los menajes pertinentes, que contengan la alimentación servida para cada uno de los comensales mencionados (dentro de los contenedores o medios que permitan su transporte), los mismos que, previa coordinación del Representante y/o del Nutricionista del Contratista, deberán ser entregados al personal designado como choferes 24 x 48 horas del penal, para ser llevados a cada hospital. Cabe indicar que, la alimentación que se brinde a dicho personal, se les hará llegar diariamente en el término de la distancia (considerándose además el congestionamiento vehicular), desde el E.P. Callao, la misma que será trasladada en la unidad móvil que se encuentre disponible (por ello, el horario de distribución a tales comensales podría variar por la disponibilidad vehicular y por el tiempo que demore desplazarse desde el E.P. Callao).



- 1.10.6. El Contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el Contratista deberá contar dentro de cada área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios con medicamentos básicos, para quemaduras y cortes con fechas vigentes de uso; contar con la cantidad suficiente de Extintores para el tamaño del ambiente de cocina Tipo K (Acetato de potasio) de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.
- 1.10.7. El Contratista, para la preparación de los alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible (GAS LICUADO DE PETRÓLEO - GLP), contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiada; deberá darle el mantenimiento preventivo y/o correctivo (tuberías, llaves y otros) dentro de los 30 primeros días de iniciado la ejecución del contrato, así como también, los equipos de cocina a gas y sus componentes, deberán estar en buenas condiciones y estar en constante mantenimiento por personal especializado.
- 1.10.8. El Contratista deberá contar con la cantidad suficiente de equipos de cocina, para la atención al número de comensales.
- 1.10.9. El Contratista mantendrá las instalaciones de cocina, instalaciones eléctricas, instalaciones de agua y desagüe, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima-INPE, en buenas condiciones de funcionamiento; así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad. Los ambientes e instalaciones serán asignados al Contratista, por el administrador del penal, dentro de los primeros 30 (TREINTA) días calendario de iniciado el plazo de ejecución Contractual y a su vez comunicados a la ORL-INPE.
- 1.10.10. El Contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima-INPE, por concepto de utilización de **energía eléctrica y agua en el E.P. Callao, la suma de: S/ 0.0675 Soles.**
- Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista, del Establecimiento Penitenciario del Callao. Este monto deberá estar considerado dentro del **Valor Estimado y Ofertado.**
- 1.10.11. El costo de servicio de alimentación para internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 1.10.12. El Contratista es responsable de sus actos y de los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, quienes se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (Contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE.
- Asimismo, acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- 1.10.13. De detectarse el ingreso de bienes y/o de sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria y la Ley, por parte del personal del Contratista, el Director, Administrador o Jefe de Seguridad, o La autoridad competente que se encuentre presente, bajo responsabilidad, levantará un Acta de Incautación o Decomiso, prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes.



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

- 1.10.14.** El Contratista deberá facilitar el traslado adecuado de los alimentos, respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos. El abastecimiento de los insumos alimenticios deberá realizarlo de manera oportuna, de tal forma que puedan prepararse y distribuirse dentro del horario establecido. Para el reparto de los alimentos preparados deberá contar con coches de reparto en condiciones salubres y en buen estado.
- 1.10.15.** El Contratista proveerá al personal de cocina el uniforme o indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, polo, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarilla, de acuerdo a la función que realicen), la entrega será mínimo cuatro (04) veces al año correspondiente y cada vez que sea necesario, debiendo realizar la entrega al inicio del contrato y al inicio de cada trimestre (dentro de los 10 primeros días hábiles de iniciado cada trimestre), de manera completa. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán contar con certificado y/o constancia de las capacitaciones recibidas.
- 1.10.16.** El Contratista proveerá de implementos de higiene a cada personal de cocina: pasta dental, papel higiénico, cepillo dental, detergente, jabón de tocador, máquina de afeitar y otros acordes con la higiene), lo cual se hará entrega al inicio de cada mes.
- 1.10.17.** Es responsabilidad del Contratista, con respecto a su personal que labore en la ejecución del servicio de alimentación en el E.P. Callao, el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley vigente se disponga. El personal del Contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que ellos realicen durante la ejecución del servicio contratado.

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

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

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

El Expediente del Nutricionista, del Representante-Almacenero y del cocinero, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad o carnet de extranjería o permiso temporal de permanencia, según sea el caso; Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales; copia de carnet

sanitario; Título Profesional y Certificado de Habilidad vigente (Nutricionista); Título o Constancia de Egresado con Certificado de Estudios (cocinero). El Expediente del Representante-Almacenero y del cocinero, además, deberán incluir las copias de certificado y/o constancia de capacitación y otros que se generen en torno al servicio de alimentación.

Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales, podrán presentar el CERTIJOVEN (Decreto Legislativo N°1378, su Reglamento y modificatorias) o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N°1498, su Reglamento y modificatorias), según correspondan; debiendo remitirlos a la oficina de administración del penal dentro de los primeros 5 días hábiles de iniciado la ejecución contractual.

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

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

El personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, realizará y verificará el registro formal del ingreso y salida del personal externo del Contratista, cuya información servirá para el control de la asistencia de dicho personal, a través de los siguientes mecanismos:

- I. El personal externo del Contratista (Nutricionista, Representa-Almacenero y Cocinero), registrarán su ingreso y salida en el Sistema de Control Biométrico de Visitas del INPE, que se encuentra instalado en el área de revisión de ingreso de personas (Puerta Principal). Dicho Sistema es operado por el personal de seguridad del INPE asignado para tal labor de registro, ubicados en los puestos de registro de control Biométrico. El Administrador del Establecimiento Penitenciario solicitará cada quincena, al Sub Director del Penal o a la Sub Dirección de Seguridad del Penal, el reporte impreso de la asistencia registrada en el mencionado Sistema, del personal externo del Contratista, a fin de verificar que hayan cumplido con el rol de asistencia laboral que será remitida previamente por el Contratista. Cabe indicar que el control de ingreso y salida del personal externo del Contratista estará sujeto únicamente al registro biométrico establecido por el Instituto Nacional Penitenciario –INPE ⁽¹¹⁾.

Ante la falta de registro en el Sistema de Control Biométrico de Visitas del INPE, el Administrador solicitará al Sub Director del penal o a la Sub Dirección de Seguridad del Penal, la verificación de las grabaciones de video del área de Monitoreo del penal, quien con un informe escrito comunicará respecto de la asistencia del personal del Contratista.

(11) Recomendación N° 05 del INFORME DE AUDITORÍA N° 15727-2023-CG/GRLP-AC.

- II. Asimismo, el personal de seguridad, registrará al personal externo del Contratista en el Cuaderno de Ocurrencias de la Puerta Principal, cuando el equipo del Sistema de Control Biométrico de Visitas, presenten fallas o inconvenientes en el registro de personas.

Si por cualquier causa, no se tenga registro en el Sistema Biométrico del personal externo del Contratista, para la verificación de la asistencia de dicho personal, el Administrador del Penal, empleará la información contenida en el reporte que solicitará al área de monitoreo y de no ser posible, deberá emplear la información registrada en el Cuaderno de Ocurrencias de la Puerta Principal del Penal.

Cabe precisar que, la ausencia del personal externo del Contratista durante sus días laborables acarreará la aplicación de la penalidad respectiva ⁽¹²⁾.

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

Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetos a control de calidad en una cantidad de 02 veces al año (01 cada 06 meses), el mismo que consistirá en realizar un muestreo al azar de las raciones preparadas (alimento elaborado), para verificar que son aptas para consumo humano, por un laboratorio o empresa del medio que brinde dichos servicios. Dicho examen deberá estar complementado por lo menos por análisis de presencia de Salmonella y de presencia de Coliformes Totales, realizado por un laboratorio o empresa acreditado por el **Instituto Nacional de Calidad - INACAL** (el costo será asumido íntegramente por el Contratista); el certificado que se emita, deberá contener y exponer el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los servicios de manera específica, con base al alcance de acreditación ⁽¹³⁾. Dicho control de calidad está referido a determinar su inocuidad (que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente. El primer control de calidad se realizará dentro de los primeros 30 días de haber iniciado la ejecución contractual.

Asimismo, forma parte del control de calidad, constatar que el total de las kilocalorías diarias que se encuentran descritas en los formatos de menús respectivos, así como las kilocalorías a ser distribuidas en el desayuno, almuerzo y cena, cumpla con lo establecido contractualmente ⁽¹⁴⁾. Dichos formatos, deben encontrarse firmados por el personal Nutricionista del Contratista, dando fe de su contenido, quienes son los únicos y exclusivos responsables de la información contenida en tales formatos, por cuanto han sido elaborados y suscritos en el ejercicio de su profesión.

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

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

⁽¹³⁾ Recomendación N° 04 del INFORME DE AUDITORÍA N° 045-2023-2-3948-AC.

⁽¹⁴⁾ Recomendación N° 08 del INFORME DE AUDITORÍA N° 15727-2023-CG/GRLP-AC.

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

La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de camales o centros autorizados por SENASA; el Contratista remitirá el **certificado de calidad y/o sanidad** correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús aprobados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario del Callao, cada vez que los insumos alimenticios ingresen al Establecimiento Penitenciario ⁽¹⁵⁾.

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

Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

- 1.10.22.** El personal conformado por internos para laborar en cocina (ayudantes de cocina y personal de limpieza), contará con Acta de Consejo Técnico dentro de los catorce (14) primeros días hábiles del inicio del Contrato, salvo que cuenten con las Actas correspondientes que aprueben su labor en las cocinas del servicio de alimentación del penal.

- 1.10.23.** El Contratista deberá contar con seis (06) carretas y/o carretillas para el traslado de los alimentos preparados de la cocina hacia los pabellones y dos (02) carretas y/o carretillas para el traslado de los residuos sólidos y desperdicios de alimentos de la cocina hacia el punto de acopio de la basura y/o lugar que corresponda, debiendo estar en buen estado de funcionamiento y condiciones higiénicas. Contar con tachos de basura con tapa en buen estado, con sus respectivas bolsas.

1.11. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO.

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

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

⁽¹⁵⁾ Recomendación N° 08 del INFORME DE AUDITORÍA N° 045-2023-2-3948-AC

aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM (¹⁶), emitiéndose la correspondiente certificación o constancia, que será remitida a la Oficina de Administración.

- c) Igualmente, el Contratista **cada tres meses** capacitará en **Buenas Prácticas de Almacenamiento y en Evaluación Organoléptica de Alimentos**, a los Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza.

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

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

1.12. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

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

El Contratista remitirá a la Dirección y/o Administración del Establecimiento Penitenciario, con **diez (10) días hábiles** antes de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente, de los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas, por el período de un (01) mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos (Acta de Aprobación de Menús), dentro de un plazo de **siete (07) días hábiles**, transcurrido los cuales, sin tener alguna observación, se considerará como aprobado.

En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, deberá notificarlo al Contratista, quien deberá realizar la subsanación respectiva dentro de los dos (02) días hábiles siguientes, caso contrario, se aplicará la penalidad que corresponda, tomando como referencia a la cantidad de raciones brindadas en el día que fue observada la programación de menús.

Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

(¹⁶) Recomendación N° 7(punto (iii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

se deberá respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos y menús del grupo beneficiario.

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal (Dirección y/o Administración del Establecimiento Penitenciario) con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta cuatro (04) modificaciones de un menú programado y aprobado por cada mes, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

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

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

1.13. DISTRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

La Entidad se obliga a pagar en soles, la contraprestación al Contratista, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

Los pagos se efectuarán quincenalmente y se realizarán dentro de los diez (10) días calendarios siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, debiendo contener la siguiente documentación:

- La conformidad por el servicio de Alimentación brindado a los internos y personal del INPE 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario, deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Equipo de Control de Alimentos del penal). Las raciones brindadas diariamente, serán igual a la cantidad de la población penal recibida y a la cantidad de personal INPE que laboró 24x48 horas.
- Copia simple del Informe del Nutricionista o Jefe/Responsable del Área de Salud del Establecimiento Penitenciario, respecto de la ejecución de los menús programados.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT, sus modificatorias y demás Normas complementarias.
- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.

1.14. ADICIONALES ALIMENTICIOS.

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

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

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



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

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

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

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

2) **CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS: REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

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

a) **DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.**

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

b) **DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.**

b.1). **EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.**

b.1.1). **VEHÍCULO.**

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

Para ello, como postor en la etapa de calificación, deberá acreditar que contará por lo menos con **01 camión Frigorífico, 01 camión Isotérmico y 01 camión furgón.**

El camión frigorífico será utilizado para el transporte de productos cárnicos (aves, vacunos, pescados, menudencias y otros), que según normatividad necesiten ser transportados a una temperatura de conservación o congelación. En caso que el Contratista, para el abastecimiento de productos cárnicos (aves,

vacunos, pescados, menudencias y otros) cuente con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte también deberán cumplir con la normatividad vigente, durante la ejecución contractual.

El camión isotérmico, será utilizado para el transporte de alimentos frescos, que serán transportados de manera ordenada, evitando la contaminación cruzada.

El camión furgón, será utilizado para el transporte de alimentos secos como arroz, azúcar, leguminosas (menestras), productos envasados, entre otros.

Las unidades móviles deberán contar con:

- Tarjeta de Identificación Vehicular emitido por la SUNARP, de los camiones que se presentan en la oferta, cuyos datos del vehículo respectivo deben coincidir con las características de la carrocería requerida.

Para ello, como Postor Ganador de la Buena Pro, deberá acreditar que contará con tales unidades móviles, que cuenten con lo indicado en el presente acápite, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad de las unidades móviles requeridas, será solicitada para la suscripción del contrato.

En caso que, el Contratista tenga que cambiar de unidades móviles, durante la ejecución contractual, también deberán cumplir con los requisitos señalados en el presente literal, para lo cual, el Contratista deberá solicitar a la Unidad de Administración de la ORL-INPE, la aprobación del o de los cambios remitiendo la documentación pertinente; una vez aprobado, la ORL-INPE comunicará al área usuaria y al Contratista, la aprobación respectiva, remitiendo la documentación completa correspondiente.

b.2). INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

b.2.1). PANADERÍA.

Para el caso del abastecimiento del insumo **pan**, el mismo que es brindado todos los días a los comensales como parte de su alimentación, el Contratista deberá abastecerse de dicho producto de una **Panadería** ubicada dentro de la jurisdicción de las Provincias de Lima o Callao, que cuente con:

- Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.
- Registro Sanitario vigente del Pan (francés, integral y tolete), otorgado por DIGESA.
- **Análisis de presencia de mohos** en muestras de pan, **en solo uno de ellos (pan francés, o pan integral o pan tolete)** realizado por un laboratorio o empresa acreditado por el **Instituto Nacional de Calidad - INACAL**; el certificado que se emita, deberá contener y exponer el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los servicios de manera específica, con base al alcance de acreditación ⁽¹⁷⁾.

Para ello, como Postor ganador de la Buena Pro, deberá acreditar que contará con una panadería que cuente con lo indicado en el presente acápite, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad de la panadería requerida,

⁽¹⁷⁾ Recomendación N° 04 del INFORME DE AUDITORÍA N° 045-2023-2-3948-AC.

será solicitada para la suscripción del contrato (si el Postor es un Consorcio, la Panadería podrá ser acreditada por uno de los integrantes del Consorcio).

En caso el Contratista, tenga que cambiar de panadería durante la ejecución contractual, también deberá cumplir con los requisitos señalados en el presente literal, para lo cual, el Contratista deberá solicitar a la Unidad de Administración de la ORL-INPE, la aprobación del cambio remitiendo la documentación pertinente; una vez aprobado, la ORL-INPE comunicará al área usuaria y al Contratista, la aprobación respectiva, remitiendo la documentación completa correspondiente.

b.2.2). ALMACÉN DE ALIMENTOS.

Debido a que el Contratista deberá abastecerse oportunamente y sin contratiempos de insumos alimenticios, deberá contar con almacenes ubicados dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima o Callao, en los cuales tenga existencias de alimentos de los que pueda disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello, el Contratista deberá contar por lo menos con un (01) Almacén para víveres secos y un (01) Almacén para víveres frescos.

- En el caso del almacén para víveres secos, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes.
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación.
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento.

Los Certificados antes descritos podrán ser emitidos por una empresa del medio que brinde dichos servicios.

Por tal motivo, como Postor ganador de la Buena Pro, deberá acreditar lo indicado en el presente párrafo, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad del almacén para víveres secos requerido, será solicitada para la suscripción del contrato (si el Postor es un Consorcio, el almacén para víveres secos podrá ser acreditada por uno de los integrantes del Consorcio).

En dicho almacén para víveres secos, el Contratista deberá mantener (almacenados) insumos alimenticios para prevenir cualquier desabastecimiento para cuatro (04) días como mínimo, de los principales alimentos que se utilizan y en las siguientes cantidades:

- Arroz	:	2,400 kg.
- Azúcar	:	1,800 kg.
- Leguminosa (menestra)	:	1,400 kg.
- Aceite	:	400 litros.

El mencionado almacén, deberá tener mínimamente 120 metros cuadrados.

En caso el Contratista, tenga que cambiar de almacén para víveres secos durante la ejecución contractual, también deberá cumplir con los requisitos señalados en el presente literal, para lo cual, el Contratista deberá solicitar a la Unidad de Administración de la ORL-INPE, la aprobación del cambio remitiendo la documentación pertinente; una vez aprobado, la ORL-INPE

comunicará al área usuaria y al Contratista, la aprobación respectiva, remitiendo la documentación completa correspondiente.

- En el caso del **almacén para víveres frescos**, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes.
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación.
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento.

Los Certificados antes descritos podrán ser emitidos por una empresa del medio que brinde dichos servicios.

Por tal motivo, como Postor ganador de la Buena Pro, deberá acreditar lo indicado en el presente párrafo, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad del almacén para víveres frescos requerido, será solicitada para la suscripción del contrato (si el Postor es un Consorcio, el **almacén para frescos secos** podrá ser acreditada por uno de los integrantes del Consorcio).

En dicho almacén para víveres frescos, el Contratista deberá mantener (almacenados) insumos alimenticios para prevenir cualquier desabastecimiento para dos (02) días como mínimo, de los principales alimentos que se utilizan y en las siguientes cantidades:

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| - Papa | : | 2,000 kg. |
| - Cebolla | : | 800 kg. |

El mencionado almacén, deberá tener mínimamente **120** metros cuadrados.

En caso el Contratista, tenga que cambiar de almacén para víveres frescos durante la ejecución contractual, también deberá cumplir con los requisitos señalados en el presente literal, para lo cual, el Contratista deberá solicitar a la Unidad de Administración de la ORL-INPE, la aprobación del cambio remitiendo la documentación pertinente; una vez aprobado, la ORL-INPE comunicará al área usuaria y al Contratista, la aprobación respectiva, remitiendo la documentación completa correspondiente.

b.2.3). CÁMARA FRIGORÍFICA.

Debido a que el Contratista deberá abastecerse oportunamente y sin contratiempos de insumos alimenticios cárnicos, deberá contar con una **Cámara Frigorífica** ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima o Callao, en el cual tenga existencias de alimentos cárnicos de los que pueda disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Dicha Cámara Frigorífica debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.

Por tal motivo, como Postor ganador de la Buena Pro, deberá acreditar lo indicado en el presente párrafo, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad de la Cámara Frigorífica requerida, será solicitada para la suscripción del contrato (si el Postor es un Consorcio, la **cámara frigorífica** podrá ser acreditada por uno de los integrantes del Consorcio).

En dicha **cámara frigorífica**, el Contratista deberá mantener (almacenados) insumos alimenticios para prevenir cualquier desabastecimiento para dos (02) días como mínimo, de los principales alimentos que se utilizan y en las siguientes cantidades:

- Pollo : 2,000 kg.

El mencionado almacén, deberá tener mínimamente **90 metros cuadrados**.

En caso el Contratista, tenga que cambiar de cámara frigorífica durante la ejecución contractual, también deberá cumplir con los requisitos señalados en el presente literal, para lo cual, el Contratista deberá solicitar a la Unidad de Administración de la ORL-INPE, la aprobación del cambio remitiendo la documentación pertinente; una vez aprobado, la ORL-INPE comunicará al área usuaria y al Contratista, la aprobación respectiva, remitiendo la documentación completa correspondiente.

c) DEL PERSONAL.

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

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

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. El Certificado de habilidad vigente, emitida por el Colegio de Nutricionistas del Perú, se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero. (La documentación para acreditar la formación académica del Nutricionista será presentada para la suscripción del contrato, cuando no se califique formación académica). • Experiencia mínima de 01 AÑO en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Representante-almacenero	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL REPRESENTANTE-ALMACENERO SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. <p>(Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).</p> <p>La capacitación del personal es responsabilidad del Contratista, que podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista del Contratista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación).</p>
Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> • Título de Técnico en Cocina otorgada por el Ministerio de Educación, o, Constancia de Egresado con Certificado de Estudios de la formación académica para Técnico en Cocina. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Experiencia mínima de 01 AÑO como cocinero en servicios de alimentación colectiva (Hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guardería o establecimientos penitenciarios), el cual se contabilizará a partir de haber obtenido su titulación en adelante. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. <p>(Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).</p> <p>La capacitación del personal es responsabilidad del Contratista, que podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista del Contratista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación).</p>
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Para personal INTERNO solicitado por el Contratista: No requiere experiencia. El Contratista que solicite contar con internos del penal como Personal de Limpieza, deberán contar con Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Callao, dentro de los 14 días hábiles del inicio de la ejecución del servicio (Contrato).

	<p>(Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).</p> <p>La capacitación del personal es responsabilidad del Contratista, que podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista del Contratista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación).</p>
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Para personal INTERNO solicitado por el Contratista: No requiere experiencia. <p>El Contratista que solicite contar con internos del penal como Ayudante de Cocina, deberán contar con Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Callao, dentro de los 14 días hábiles del inicio de la ejecución del servicio (Contrato).</p> <p>(Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).</p> <p>La capacitación del personal es responsabilidad del Contratista, que podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista del Contratista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación).</p>

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

Nota importante:

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

Al inicio de la ejecución del Contrato o en el transcurso de la ejecución contractual cuando el personal constituido por internos no cuente con el carné sanitario vigente, estas deberán ser otorgadas dentro de los primeros 20 días de iniciada la ejecución contractual del servicio. Los internos que laboren en las cocinas podrán ser reemplazados durante la ejecución contractual, para lo cual el Contratista deberá realizar el mismo procedimiento de solicitud. Dentro de los cinco (05) días calendarios de iniciado de la ejecución del Contrato, el personal constituido por internos, deberán contar con los certificados de capacitación respectivos.

Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario ⁽¹⁸⁾.

⁽¹⁸⁾ Recomendación N° 7(punto (ii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

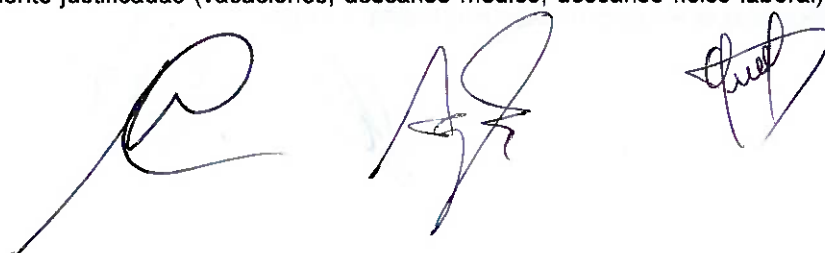
DESCRIPCIÓN	EP. CALLAO Cantidad
PERSONAL EXTERNO	
Nutricionistas (PERSONAL CLAVE)	01
Cocinero	01
Representante-Almacenero	01
INTERNOS DEL E.P. CALLAO	
Ayudantes de Cocina (población penal)	13
Ayudante de Cocina (personal INPE 24x48 horas)	02
Personal de limpieza (cocina de la población penal)	02
Personal de limpieza (cocina-comedor de personal INPE 24x48 horas)	01
SUPLENTES (INTERNOS DEL E.P. CALLAO)	
Suplentes de Ayudantes de cocina	02
Suplente de Ayudante de cocina - Personal de Limpieza.	01

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

El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

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

El Nutricionista (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, descanso médico, descanso físico laboral) por



otro de igual o superior condiciones requerido en los **Términos de Referencia**. Para el reemplazo, el Contratista lo solicitará y remitirá el expediente del reemplazante a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación, que, de cumplir con lo requerido, comunicará al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P. Callao, que dicho personal puede formar parte del personal externo del Contratista, remitiendo la documentación presentada.

En caso de descanso médico por más de 01 día, el Nutricionista del Contratista deberá ser reemplazado dentro de las 24 horas siguientes, contadas desde la hora en la que debió haber ingresado el día correspondiente al inicio del referido descanso médico, debiéndose proceder de acuerdo a lo establecido en el párrafo anterior; en caso que el descanso sea por 01 solo día, el personal Nutricionista del Contratista deberá constituirse a laborar al siguiente día.

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



El personal Nutricionista (Personal Clave) del Contratista, deberá laborar como mínimo **ocho (08) horas diarias**, más **una (01) hora de alimentación o refrigerio**, debiendo ingresar diariamente al E.P. Callao como máximo a las **07:00 horas**, siendo ésta, su hora de referencia de ingreso; por lo que, su hora de salida será como mínimo a las 16:00 horas. En caso que el Nutricionista del Contratista **ingrese por quinta vez en una quincena, después de dicho horario de referencia al establecimiento penitenciario**, el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los **Términos de Referencia** durante la ejecución del servicio (se considera una quincena del 01 al 15 o del 16 al 30/31 de cada mes). **La penalidad deberá ser calculada en la fecha del quinto día que ocurrió la condición para la aplicación de la penalidad**. Igualmente, si se retira antes de las 16:00 horas, incurre en la misma penalidad.

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

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades ⁽¹⁹⁾:

- Elaborar, procesar y controlar la preparación de los regímenes normales y dieto terapéuticos del almuerzo y cena; y, para el desayuno, el día anterior, dejará las indicaciones al personal Ayudante de Cocina, para que realice las acciones de colocar las ollas con agua en las cocinas, encender las cocinas, verter el cereal o el insumo respectivo según programación de menús, asimismo, dejará las indicaciones para que realicen los procedimientos para la elaboración previa e intermedia de los insumos que forman parte del complemento del pan.
- Supervisar y dirigir al personal ayudante de cocina y personal de limpieza.
- Controlar la higiene, manipulación adecuada de los alimentos y el uso racional de los ingredientes.
- Orientar al personal en las diversas técnicas culinarias.
- Vigilar y controlar el orden y limpieza del área de trabajo, así como la seguridad y mantenimiento de los bienes asignados.
- Colaborar en la elaboración del pedido de alimentos frescos y secos.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.

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



- Coordinar y mantener diariamente informado al nutricionista del Contratista sobre las actividades realizadas.
- Realizar otras funciones que el Contratista le asigne para mejorar el servicio en la cocina.
- Permanecer en el servicio de alimentación hasta la preparación de la cena del personal del INPE 24 x48 horas de acuerdo a lo programado.

El Cocinero (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, descanso médico, descanso físico laboral) por otro **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**. Para el reemplazo, el Contratista lo solicitará y remitirá el expediente del reemplazante a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación, que, de cumplir con lo requerido, comunicará al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P. Callao, que dicho personal puede formar parte del personal externo del Contratista, remitiendo la documentación presentada.

En caso de descanso médico por más de 01 día, el Cocinero del Contratista deberá ser reemplazado dentro de las 24 horas siguientes, contadas desde la hora en la que debió haber ingresado el día correspondiente al inicio del referido descanso médico, debiéndose proceder de acuerdo a lo establecido en el párrafo anterior; en caso que el descanso sea por 01 solo día, el personal Cocinero del Contratista deberá constituirse a laborar al siguiente día.

Cuando el Contratista no cuente con el personal Cocinero requerido, de acuerdo a lo establecido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido durante la ejecución del servicio.

En la ejecución contractual, el Cocinero y su suplente, serán capacitado trimestralmente en: **(1)** Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), **(02)** Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y **(03)** Evaluación Organoléptica de Alimentos. Igualmente, cuando sea reemplazado por otro, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

El Cocinero del Contratista, deberá laborar como mínimo **ocho (08)** horas diarias, más **una (01)** hora de alimentación o refrigerio, debiendo ingresar diariamente al E.P. Callao como máximo a las **06:45 horas**, siendo ésta, su hora de referencia de ingreso; por lo que, su hora de salida será como mínimo a las 15:45 horas. En caso que el Cocinero del Contratista **ingrese por quinta vez en una quincena, después de dicho horario de referencia al establecimiento penitenciario**, el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia durante la ejecución del servicio (se considera una quincena del 01 al 15 o del 16 al 30/31 de cada mes). **La penalidad deberá ser calculada en la fecha del quinto día que ocurrió la condición para la aplicación de la penalidad**. Igualmente, si se retira antes de las 15:45 horas, incurre en la misma penalidad.

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

- Recepcionar y registrar los víveres secos y frescos verificando su conformidad en calidad, cantidad y especificaciones.
- Identificar productos que no tengan las características requeridas y que presenten algún tipo de deterioro, para su devolución o cambio.

⁽²⁰⁾ Recomendación N° 09 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

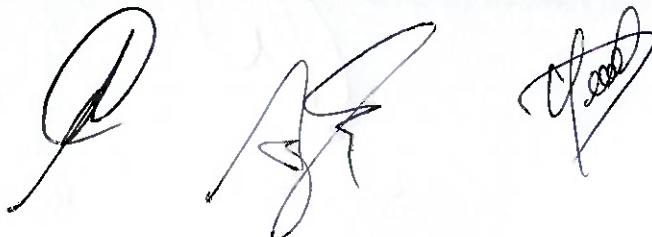
⁽²¹⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.



- Clasificar los productos según sus características y medio de conservación.
- Controlar la salida de víveres secos y frescos, a fin de evitar pérdidas.
- Mantener el ambiente de almacén y la cadena de frío de carnes y verduras en forma ordenada e higiénica.
- Revisar constantemente los productos almacenados para detectar deterioros o caducidad.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.

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

- a) **Realizar Desratización y Desinsectación**, cada Tres (03) meses, en los ambientes cedidos por el INPE para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Administrador del Penal; el costo será asumido por el Contratista.
- b) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los **carnets sanitarios**, por la autoridad competente de los internos que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, previo al inicio del servicio (en caso de no contar con carnet sanitario) y semestralmente. El Contratista deberá remitir a la Administración del penal los documentos que se utilizaron para gestionar la emisión de dichos carnets sanitarios y la descripción de la Entidad que los emitió, lo que constituye el mecanismo de verificación de la validez de tales carnets sanitarios. Copia de dichos carnets serán remitidos por el Contratista a la Administración del penal para archivarse en el expediente correspondiente.
- c) Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- d) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- e) Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.
- f) Coordinar la eliminación oportuna de los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano y también hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.
- h) Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno para la preparación de la alimentación, así como también, deberá prever el abastecimiento para los siguientes días, según programación de menús aprobados. Para el logro del presente objetivo, podrá desplazarse hasta los almacenes de la empresa Contratista y/o hasta los centros de abastecimiento, cuando la situación lo amerite.
- i) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, OCI del INPE (Órgano de Control Interno-INPE) y Oficina de Asuntos Internos del INPE que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades si corresponde de acuerdo a las observaciones encontradas y también para otras acciones correspondientes, siempre que esté suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director, Administrador o Nutricionista).
- j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al Contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación.



- k) Permanecer en el servicio de alimentación hasta verificar que la cena del personal del INPE 24 x 48 horas esté preparándose según lo programado.

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

El Representante-almacenero (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, descanso médico, descanso físico laboral) por otro **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**. Para el reemplazo, el Contratista lo solicitará y remitirá el expediente del reemplazante a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación, que, de cumplir con lo requerido, comunicará al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P. Callao, que dicho personal puede formar parte del personal externo del Contratista, remitiendo la documentación presentada.

En caso de descanso médico por más de 01 día, el Representante-almacenero del Contratista deberá ser reemplazado dentro de las 24 horas siguientes, contadas desde la hora en la que debió haber ingresado el día correspondiente al inicio del referido descanso médico, debiéndose proceder de acuerdo a lo establecido en el párrafo anterior; en caso que el descanso sea por 01 solo día, el personal Representante-almacenero del Contratista deberá constituirse a laborar al siguiente día.

Cuando el Contratista no cuente con el personal Representante-almacenero requerido, de acuerdo a lo establecido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido durante la ejecución del servicio.

En la ejecución contractual, el Representante-Almacenero y su suplente, serán capacitado trimestralmente en: **(01)** Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), **(02)** Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y **(03)** Evaluación Organoléptica de Alimentos. Igualmente, cuando sea reemplazado por otro, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

El Representante-Almacenero del Contratista, deberá laborar como mínimo **ocho (08)** horas diarias, más **una (01)** hora de alimentación o refrigerio, debiendo ingresar diariamente al E.P. Callao como máximo a las **07:00 horas**, siendo ésta, su hora de referencia de ingreso; por lo que, su hora de salida será como mínimo a las 16:00 horas. En caso que el Representante-Almacenero del Contratista **ingrese por quinta vez en una quincena, después de dicho horario de referencia al establecimiento penitenciario**, el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia durante la ejecución del servicio (se considera una quincena del 01 al 15 o del 16 al 30/31 de cada mes). **La penalidad deberá ser calculada en la fecha del quinto día que ocurrió la condición para la aplicación de la penalidad**. Igualmente, si se retira antes de las 16:00 horas, incurre en la misma penalidad.

- c.4). **AYUDANTES DE COCINA:** El Contratista contará con **trece (13) Ayudantes de Cocina** (quienes serán internos del penal) para el servicio de alimentación de los internos que se ejecuta en la cocina de la Población Penal; y, con **dos (02) Ayudantes de Cocina** (quienes serán internos del penal), para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas, que se ejecuta en la cocina correspondiente. Los Ayudantes de Cocina realizarán las siguientes actividades ⁽²²⁾:

- Efectuar los procedimientos previos (selección, limpieza, picado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones.

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

- Para el desayuno, colocar las ollas con agua en las cocinas, encender las cocinas, verter el cereal o el insumo respectivo según programación de menús. Realizar los procedimientos para la elaboración previa e intermedia de los insumos que forman parte del complemento del pan.
- Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos bajo las indicaciones del cocinero y del nutricionista.
- Efectuar el aseo y limpieza de las mesas de trabajo, ambientes, equipos, vajillas y menajes.
- Realizar la distribución y el servido de las preparaciones culinarias.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.

En la ejecución contractual, serán capacitados trimestralmente en: **(01)** Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), **(02)** Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y **(03)** Evaluación Organoléptica de Alimentos. Igualmente, cuando ingrese algún nuevo ayudante de cocina, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

Los Ayudantes de Cocina, podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**. Cuando el Contratista no cuente con el personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido durante la ejecución del servicio.

c.5). PERSONAL DE LIMPIEZA: Asimismo, el Contratista contará con **dos (02) personal de limpieza** (quienes serán internos del penal) para el servicio de alimentación de internos que se ejecuta en la cocina de la población penal; y, con **un (01) personal de limpieza** (quien será interno del penal) para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas, que se ejecuta en la cocina correspondiente. El Personal de Limpieza realizará las siguientes actividades ⁽²³⁾:

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

⁽²³⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la limpieza en la cocina.

En la ejecución contractual, serán capacitados trimestralmente en: **(1)** Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), **(02)** Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y **(03)** Evaluación Organoléptica de Alimentos. Igualmente, cuando ingrese algún nuevo personal de limpieza, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

El Personal de Limpieza, podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**. Cuando el Contratista no cuente con el personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido durante la ejecución del servicio.

El Contratista deberá contar con internos que puedan **suplir a los Ayudantes de Cocina y al Personal de Limpieza** durante sus **días de descanso semanal**, por lo que deberá tener dos (02) Suplentes de Ayudantes de Cocina y un (01) Suplente de Ayudante de Cocina-Personal de Limpieza (este último, podrá suplir a un Ayudante de Cocina o a un Personal de Limpieza, cuando les corresponda su día de descanso semanal).

Asimismo, considerando que, todos los Ayudantes de Cocina y todo el Personal de Limpieza, serán capacitados dentro de los cinco (05) días de iniciado la ejecución contractual del servicio, y además, trimestralmente en: **(1)** Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), **(02)** Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y **(03)** Evaluación Organoléptica de Alimentos, el Suplente de Ayudante de Cocina-Personal de Limpieza (mencionado en el párrafo anterior), podrá laborar supliendo a un Ayudante de Cocina o a un Personal de Limpieza, de acuerdo al Rol de Labores y Descansos Semanales que el Contratista le asigne.

La falta de personal **requerido en los Términos de Referencia**, motivará la aplicación de la penalidad por no cumplir con la cantidad requerida para la ejecución contractual; precisando que, el personal que no cumpla con las condiciones requeridas, no deberá laborar en el servicio de alimentación.

La empresa Contratista para la elaboración de los alimentos de la población penal y del Personal del INPE 24x48 horas, contará con internos del mismo penal para labores de **Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza**, quienes serán evaluados y autorizados por Acta del Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Callao; este personal debe ser remunerado con un **sueldo mínimo vital** vigente y tendrá todos los beneficios que la Ley les otorga, bajo responsabilidad exclusiva del Contratista.

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

- i). Obligación del Contratista de hacer entrega mensual a la administración de la Oficina Regional Lima, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados ⁽²⁴⁾.
- ii). Formalización e inscripción en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de los citados ingresos mensuales ⁽²⁵⁾.

Igualmente, el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal, formulará y suscribirá oportunamente (antes del inicio de la ejecución contractual y durante su ejecución cada vez que sea necesario) las Actas respectivas con los que se clasifican y aprueban la participación de internos como parte del equipo de cocina del servicio de alimentación que

⁽²⁴⁾ Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

⁽²⁵⁾ Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

ejecutará el Contratista (las Actas de Consejo Técnico Penitenciario preexistentes también podrán ser utilizadas); con dicha Acta, que será remitida al Área de Trabajo del Penal, se formalizará e inscribirá en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de las remuneraciones percibidas mensualmente por los internos contratados como parte del equipo de cocina del Contratista del servicio de alimentación. **La retención del 10% lo hará mensualmente el Contratista, quien a su vez lo depositará en la cuenta corriente respectiva del Banco de la Nación que el Área de Trabajo del penal le indique; el depósito que efectuará el Contratista, deberá realizarlo desde el primer día hábil siguiente después de culminado el mes laborado (no antes); la boleta o voucher del depósito correspondiente, será entregado por el Contratista al área de trabajo, con copia al área de administración del E.P. Callao, dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes.** Del mismo modo, en previsión de la tranquilidad y seguridad interna en el Establecimiento Penitenciario, no se considerará como apto para integrar el referido equipo de cocina, a los internos con informes psicológicos desfavorables ⁽²⁶⁾.

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

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

El Administrador del penal, remitirá al Contratista, la relación de internos que se encuentran aprobados con Acta de Consejo Técnico Penitenciario para laborar en el servicio de alimentación, con la finalidad de que tome conocimiento de la relación de internos con los que cuenta para llevar a cabo el servicio y para que previo al inicio de cada mes, el Contratista remita al Área de Trabajo del penal, la relación de internos que laborarán en las cocinas del E.P. Callao, señalando además los respectivos descansos semanales de cada uno de ellos.

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

El Contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes (personal externo), conforme a las Normas Laborales vigentes, incluido los internos (Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza), debiendo otorgarles el descanso semanal correspondiente (01 vez cada semana), tomando como referencia el inicio de semana los días lunes y culminando los días domingos.

Asimismo, el **descanso semanal del Nutricionista** deberá ser cubierto por otro profesional Nutricionista **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**, de tal forma que diariamente se cuente con la presencia de dicho profesional (dicho profesional también lo podrá reemplazar en casos de descanso médico, vacaciones, descanso físico laboral).

Igualmente, el **descanso semanal del Representante-Almacenero** deberá ser cubierto por otro personal **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**, como Representante-Almacenero, de tal forma que diariamente se cuente con la presencia

⁽²⁶⁾ Recomendación N° 12 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

de dicho personal (de igual manera, dicho personal también lo podrá reemplazar en casos de descanso médico, vacaciones, descanso físico laboral).

De la misma forma, el **descanso semanal** del **Cocinero** deberá ser cubierto por otro Cocinero de **igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**, de tal forma que diariamente se cuente con la presencia de dicho personal (igualmente, dicho personal también lo podrá reemplazar en casos de descanso médico, vacaciones, descanso físico laboral).

En la medida que, el servicio de alimentación debería culminar con la distribución de la cena del personal del INPE 24x48 horas (**17:30 hrs**), un **personal externo del Contratista** (uno de los tres: Nutricionista, Representante-almacenero o Cocinero), deberá permanecer hasta que se haga efectiva dicha distribución dentro del horario establecido, a fin de que el Contratista garantice la ejecución del servicio de alimentación (**caso contrario se aplicará la penalidad por no contar con la cantidad de personal requerido**).

Cabe señalar que, el **descanso semanal** de los internos **Ayudantes de Cocina** y de los internos **Personal de Limpieza**, serán cubiertos por los internos que realizarán las funciones de **Suplentes Ayudantes de Cocina** y por el interno **Suplente Ayudante de Cocina-Personal de Limpieza**. En tal sentido, diariamente deberán laborar como mínimo trece (13) Ayudantes de Cocina y dos (02) Personal de Limpieza, en la cocina en donde se prepara la alimentación para la Población Penal; del mismo modo, diariamente deberán laborar como mínimo dos (02) Ayudante de Cocina y un (01) Personal de Limpieza, en la cocina en donde se prepara la alimentación para el Personal del INPE 24x48 horas (el esquema de días de trabajo y de descansos se describen en el **CUADRO N° 04: ROL DE LABORES Y DESCANSOS SEMANAL DE AYUDANTES DE COCINA Y PERSONAL DE LIMPIEZA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL E.P. CALLAO**, el mismo que se encuentra adjunto al **ANEXO A**, de los presentes Términos de Referencia).

d) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

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

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

e) DE LAS OTRAS PENALIDADES.

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

Así mismo, las Actas de las Fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, Contraloría General de la República, Órgano de Control Interno del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades) y otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tendrán validez para la determinación de penalidad y otras acciones, siempre

que esté suscrita por lo menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director o Administrador o Nutricionista).

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

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

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



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

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
05	En los casos que el Contratista almacene dentro del Establecimiento Penitenciario, víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional	$P = 0.1 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y

	Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.
--	--	--	---

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
06	Por tener las vajillas y/o utensilios (ollas, trinchas, peroles, etc., utilizados en la preparación de los menús en la cocina del Establecimiento Penitenciario), en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

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

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

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

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

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

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

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
13	Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el formato de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera: En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la

	<p>correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa; para la aplicación de la penalidad se deberá tomar en cuenta el horario establecido en los Términos de Referencia. La no subsanación determinará incumplimiento del Contrato, independientemente de la subsanación se le aplicará la penalidad. La Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>		<p>penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de Contrato.</p> <p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>
--	---	--	--

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
15	<p>Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se</p>	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
16	En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia, durante la ejecución del servicio (27), la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
17	En el caso que el Contratista no cumpla con acreditar hasta antes de la fecha de inicio de la ejecución contractual, la cantidad y permanencia del personal propuesto (28), la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
18	En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02	$P = 0.05 \times VTD$	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida

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

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

días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el Equipo de Control de Alimentos a la programación presentada, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación del día que corresponde el menú observado. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
---	--	---

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

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

	inicie la Oficina Regional Lima del INPE, por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	
--	--	--

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
21	En el caso que el Contratista, dentro de los 20 días de iniciada la ejecución del Contrato, no remita a la Oficina de Administración del penal, la constancia o certificado de capacitación brindado a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en BPM, PHS y Evaluación Organoléptica de Alimentos, en cumplimiento al D.S. N° 007-98-SA ⁽²⁹⁾ y a la R.M. N° 157-2021/MINSA (PGH), la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso, y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.01 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
22	En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA ⁽³⁰⁾ y en la R.M. N° 157-2021/MINSA, no cumpla con brindar capacitación por lo menos cada TRES meses a todos los ayudantes de cocina y	$P = 0.01 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los

⁽²⁹⁾ Recomendación N° 7(punto (i)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

⁽³⁰⁾ Recomendación N° 7(punto (i)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

personal de limpieza, en temas de capacitación en BPM, PHS y Evaluación Organoléptica, respectivamente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista dejó de capacitar contados a partir del primer día posterior a los tres meses de la última capacitación al respecto y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		pagos pendientes de cancelar.
---	--	-------------------------------

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
23	En el caso que el Contratista en razón a lo establecido en la R.S. N° 0019-81-SA/DVM ⁽³¹⁾ , no cumpla con brindar capacitación durante la ejecución del Contrato y con una duración de 10 a 12 horas a su personal de planta, en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total de del último pago por la ejecución del Contrato, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada hora que el Contratista dejó de capacitar a su personal y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.01 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del último pago correspondiente a la ejecución contractual o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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

(*) NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, el Administrador, el Nutricionista (en su ausencia el Jefe del Área de Salud), además del Representante-Almacenero del Contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en acta; en tal documento se deberá precisar la penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos respecto a la aplicación de penalidades en la ejecución del Contrato de prestación del servicio de alimentación por parte del Contratista, tiene para dicho servicio el carácter de preconstituido de un determinado hecho contrario a dicho servicio, sobre el cual las autoridades competentes de la Oficina Regional Lima del INPE, procederán a la aplicación de las penalidades previstas que correspondan hacer efectivo ⁽³²⁾.
- Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Órgano de Control Institucional del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades) y por otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones, siempre que esté suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

f) OTRAS CONSIDERACIONES

La presente contratación será por ítem: ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO.

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



⁽³²⁾ Recomendación N° 13 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

ANEXO A

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

1. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 kilocalorías ⁽³³⁾, para el interno del Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) será no menor a 3,290 kilocalorías y para el personal del INPE masculino que labora 24x48 horas será no menor a 2,750 Kilocalorías por día.

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

INTERNO:

DESAYUNO DEL 15 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 a 30%
VARON: DE 365 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,215 Kcal. A 1,458 Kcal.	DE 365 Kcal. A 729 Kcal.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 15% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 413 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1,238 Kcal.

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

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VCT	EL 15 % al 30 % DEL VCT	DEL 55% al 75% DEL VCT
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 365 Kcal.	DE 365 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1337 Kcal. A 1823 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g A 91 g.	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 456 g.

PERSONAL INPE:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VCT	EL 15 % al 30 % DEL VCT	DEL 55% al 75% DEL VCT
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.

⁽³³⁾ Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAN/MINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el "Cuadro 1. Estimación de requerimientos de energía según etapa de vida y nivel de actividad física en varones", establece como requerimiento promedio de energía a 2426 kcal (se considera 2430 kcal en el presente caso), en donde se incluye a la población Adulto Mayor.

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE o MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, SOYA, HARINA DE HABAS, SÉMOLA, SIETE SEMILLAS, COCOA, CAFÉ, CEBADA, CACAO, TÉ + 03 PANES + MARGARINA, MERMELEDA, ACEITUNA, MANJAR BLANCO, JAMONADA, HUEVO, HOT DOG.	SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCOS O INFUSION.	SOPAS + INFUSION O SEGUNDOS O MAZAMORRAS CON LECHE o FRUTA.

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche o mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo (se podrá acompañar con cereales u otros).
- Se brindará 03 panes diarios para cada interno (los complementos de pan se encuentran en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos). Para los internos que cuentan con dieta bajo prescripción médica, se les brindará 03 panes integrales.
- En el desayuno se brindará infusiones con un máximo de **dos (02) veces** por semana (café, Cacao, Cebada, Cacao, Té). Los demás desayunos serán en base a cereales u otros insumos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del E.P. Callao.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar menú presado dos (02) veces por semana como mínimo.
- Se brindará pescado como parte del menú presado mínimo una (01) vez por mes, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Callao; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y no absuelva lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tendrá que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, como mínimo dos (02) veces por semana.
- En los almuerzos se brindará cada semana: como mínimo tres (03) frutas y cuatro (04) ensaladas.
- Los almuerzos estarán constituidos diariamente por segundos, cuya programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del E.P. Callao.

CENA:

- En la cena considerar semanalmente dos (02) mazamorra como máximo, uno a base de leche o mezcla láctea y la otra mazamorra de fruta.
- Se brindará cuatro (04) sopas con infusión.
- Se brindará un (01) segundo a la semana.

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

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

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

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

DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán leche o mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Callao.
- En los desayunos se podrá brindar infusiones una (01) vez por quincena. Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena y los otros productos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- En la opción 02, los segundos en el desayuno, se brindarán una (01) vez a la quincena, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P. Callao; precisando que, de acuerdo al menú, se utilizará 100 gr de arroz, 100 gr de fideos y en picados 120 gr de papa.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:

- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (hígado, mondongo o bofe) solo una (01) vez al mes para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas (cuando en el almuerzo esté programado víscera, en la cena se programará un menú presado). Si se tiene programado víscera en el almuerzo, no se programará víscera en la cena de la misma quincena.
- En los almuerzos todos los menús serán presados, excepto cuando se programe víscera podrá ser picado.



- En los almuerzos deberá programarse una (01) leguminosa (menestra), una (01) vez a la semana como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad y según producción estacional.
- En el almuerzo se brindarán infusiones o refrescos.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

CENA:

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

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

2. El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos de la **Estrategia Sanitaria del Programa del Control de Tuberculosis (ESPCTB)**, deberán responder a criterios normativos establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física ⁽³⁴⁾; por lo que, tomándose como parámetro de referencia el cálculo de **Necesidades nutricionales en tuberculosis** ⁽³⁵⁾, a los pacientes internos varones de dicho programa, les corresponde el siguiente **requerimiento mínimo de energía por día** (kcal/día) tal como se detalla a continuación en el siguiente cuadro:

⁽³⁴⁾ Recomendación N° 05 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

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

INTERNO DE LA ESPCTB:

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

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

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

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

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VCT	DEL 15 % al 30 % DEL VCT	DEL 55% al 75% DEL VCT

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DE LA ESPCTB:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
LECHE o MEZCLA LÁCTEA, HARINA DE MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, SÉMOLA, SIETE SEMILLAS + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELEDA, JAMONADA, HOT DOG, ACEITUNA, MANJAR BLANCO + FRUTA DIARIA.	01 TAZA DE CEREAL + LECHE o MEZCLA LÁCTEA + 01 PAN + HUEVO, CAMOTE, PAPA, ACEITUNA + FRUTA DIARIO.	SEGUNDO + FRUTA O ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA DIARIO + INFUSION.	SOPAS + INFUSION O SEGUNDOS O MAZAMORRAS C/LECHE o FRUTA.

Los menús para el Interno de la ESPCTB, deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

DESAYUNO:

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

MEDIA MAÑANA:

- Se brindará una ración alimenticia a media mañana (09:30 a 11:00 horas), que será programado con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos de la Estrategia Sanitaria del Programa de Control de Tuberculosis (ESPCTB).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar menú presado dos (02) veces por semana como mínimo.
- **Se brindará pescado como parte del menú presado 01 vez al mes**, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Callao; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tendrá que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Los almuerzos estarán constituidos diariamente por segundos, cuya programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos de la Estrategia Sanitaria del Programa de Control de Tuberculosis (ESPTB).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.

CENA:

- En la cena considerar semanalmente dos (02) mazamorra como máximo, uno a base de leche o mezcla láctea y la otra mazamorra de fruta.
- Se brindará cuatro (04) sopas con infusión.
- Se brindará un (01) segundo a la semana.

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



3. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos de la ESITSS, internos Psiquiátricos e internos con enfermedades diversas, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una **frecuencia y cantidad de alimentos** necesarios, serán atendidos según lo indicado en la prescripción médica respectiva ⁽³⁶⁾. El Contratista presentará la programación de menús respectiva y su formato correspondiente (**FORMATO D**), tomando con referencia el Valor Calórico Total en base a 2,430 kcal y las cantidades de cada alimento para la elaboración de los menús, utilizando el CUADRO N° 01: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD MÍNIMA DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA (en caso sea necesario variar algunas cantidades y/o las kilocalorías, de acuerdo a la prescripción médica, se emitirá el informe respectivo por el profesional Nutricionista del penal).

4. Programación de Raciones Alimenticias:

El Contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en los Términos de Referencia Para el Servicio de Alimentación y a lo establecido en el Anexo A: Características Técnicas Mínimas de las Raciones Alimenticias Para el E.P. Callao. Deberá respetarse hábitos y patrones de consumo de alimentos de los comensales.

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con diez (10) días hábiles antes de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente, de los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas, por el período de un (01) mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, dentro de un plazo de siete (07) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener alguna observación, se considerará como aprobado.

En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista deberá realizar la subsanación respectiva dentro de dos (02) días hábiles de notificado, caso contrario, se aplicará la penalidad que corresponda, en el día que la programación de menús fue observada.

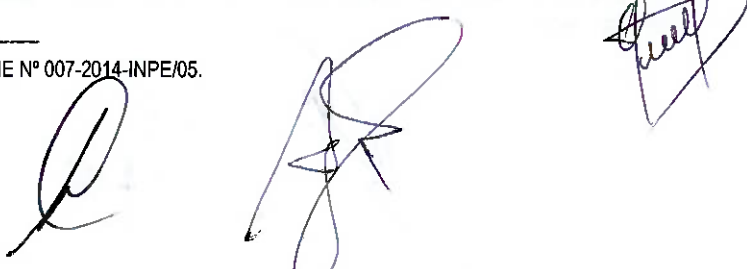
Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta cuatro (04) modificaciones en la programación de menús aprobados para cada mes, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

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

⁽³⁶⁾ Recomendación N° 05 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.



CUADRO N° 01

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

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMA DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO		
	PAN (30 gr. CADA UNIDAD)	90 gr.
	PAN INTEGRAL (30 gr. CADA UNIDAD)	90 gr.
	MEZCLA LÁCTEA CON CEREAL U OTROS	60 ml.
	MEZCLA LÁCTEA CON COCOA O CAFÉ	120 ml.
	INFUSION (CACAO, COCOA, CAFÉ, CEBADA, TÉ)	10 gr.
	CEREALES Y OTROS (AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, SIETE SEMILLAS, SÉMOLA, ETC.)	40 gr.
	MARGARINA	35 gr.
	MERMELADA	40 gr.
	ACEITUNA	35 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	35 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
ALMUERZO		
	RES SIN HUESO PARA PRESADO	100 gr.
	RES CON HUESO PARA PRESADO	180 gr.
	POLLO CON HUESO PARA PRESADO (EVISCERADO Y SIN APÉNDICES)	160 gr.
	POLLO CON HUESO PARA PICADO (EVISCERADO Y SIN APÉNDICES)	100 gr.
	CERDO CON HUESO EVISCERADO PARA PRESADO	160 gr.
	RES, CERDO y GALLINA CON HUESO PARA PICADOS	100 gr.
	PESCADO ENTERO PARA PRESADO	250 gr.
	PESCADO FILETE PARA PRESADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES PARA PICADO (BOFE, MONDONGO, HÍGADO)	100 gr.
	POTA Y PATITA PRECOCIDA	100 gr.
	ARROZ	170 gr.
	TRIGO u OTROS SIMILARES (EN GUIOS)	80 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN GUIOS	90 gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (PAPA, CAMOTE, YUCA) EN MENÚ PRESADO	150 gr.
	PAPA PARA GUIOS DE LEGUMINOSAS (MENESTRAS) Y CON TRIGO	60 gr.
	PAPA PARA PICADOS	250 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr.
	VERDURAS PARA ENSALADAS	30 gr.
CENA		
	RES CON HUESO PARA SOPAS	50 gr.
	POLLO CON HUESO PARA SEGUNDOS	80 gr.
	MENUDENCIA Y APÉNDICES DE POLLO PARA SOPAS	50 gr.
	HUEVO DE GALLINA PARA SOPAS	15 gr.
	CHANCACA PARA ARROZ ZAMBITO (MAZAMORRA)	10 gr.
	PESCADO ENTERO PARA SOPAS	50 gr.
	ARROZ PARA SEGUNDOS	100 gr.
	PAPA PARA SOPAS	100 gr.
	VERDURAS	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO Y OTROS (PARA SOPAS)	60 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 gr.
	GELATINA PARA AGREGAR A MAZAMORRA CON FRUTA	5 gr.
	MEZCLA LÁCTEA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	60 ml.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	60 gr.
OTROS INSUMOS		
	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, PASAS, MANÍ, REFRESCOS, CANELA, CLAVO DE OLO, ANÍS, LAUREL, ORÉGANO, PALILLO, AZAFRÁN, SAZONADOR, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENÚ

Nota: La relación de menús propuestos por el Contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, los mismos que se presentan en una amplia lista de alimentos por cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena), de los cuales podrá elegir, debiendo considerar la utilización de la mayor variedad en los menús programados, de acuerdo a su disponibilidad en el mercado y al esquema de menú establecido para el

comensal. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de kilocalorías establecidos para cada comensal, respectivamente.

CUADRO N° 02

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD MÍNIMA DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DE LA ESTRATEGIA SANITARIA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMA DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO		
	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	MEZCLA LÁCTEA, CON CEREAL U OTROS	60 ml.
	CEREALES Y OTROS (AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, SIETE SEMILLAS, SÉMOLA, ETC.)	40 gr.
	MARGARINA	35 gr.
	MERMELADA	40 gr.
	ACEITUNA	35 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	35 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	FRUTA	150 gr.
MEDIA MAÑANA		
	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	30 gr.
	MEZCLA LÁCTEA	90 ml.
	CEREALES Y OTROS (AVENA, SOYA, MACA, ETC)	40 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	PAPA, CAMOTE	80 gr.
	ACEITUNAS	40 gr.
	FRUTA	150 gr.
ALMUERZO		
	RES SIN HUESO PARA PRESADO	100 gr.
	RES CON HUESO PARA PRESADO	180 gr.
	POLLO CON HUESO PARA PRESADO (EVISCERADO Y SIN APÉNDICES)	160 gr.
	POLLO CON HUESO PARA PICADO	100 gr.
	CERDO CON HUESO EVISCERADO PARA PRESADO	160 gr.
	RES, CERDO y GALLINA CON HUESO PARA PICADOS	100 gr.
	PESCADO ENTERO PARA PRESADO	250 gr.
	PESCADO FILETE PARA PRESADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	160 gr.
	POTA Y PATITA PRECOCIDA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES PARA PICADO (BOFE, MONDONGO, HÍGADO)	100 gr.
	ARROZ	170 gr.
	TRIGO U OTROS (EN GUIOS)	80 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN GUIOS	90 gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (PAPA, CAMOTE, YUCA) EN MENÚ PRESADO	150 gr.
	PAPA PARA GUIOS DE LEGUMINOSAS (MENESTRAS) Y CON TRIGO	60 gr.
	PAPA PARA PICADOS	250 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr.
	VERDURAS PARA ENSALADAS	30 gr.
CENA		
	RES CON HUESO PARA SOPAS	50 gr.
	POLLO CON HUESO PARA SEGUNDOS	80 gr.
	MENUDENCIA Y APÉNDICES DE POLLO PARA SOPAS	50 gr.
	HUEVO DE GALLINA PARA SOPAS	15 gr.
	CHANCACA PARA ARROZ ZAMBITO (MAZAMORRA)	10 gr.
	PESCADO ENTERO PARA SOPAS	50 gr.
	ARROZ PARA SEGUNDOS	100 gr.
	PAPA PARA SOPAS	100 gr.
	VERDURAS	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO Y OTROS (PARA SOPAS)	60 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 gr.
	GELATINA PARA AGREGAR A MAZAMORRA CON FRUTA	5 gr.
	MEZCLA LÁCTEA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	60 ml.

SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	60 gr.
OTROS INSUMOS	
ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, PASAS, MANÍ, REFRESCOS, CANELA, CLAVO DE OLOR, ANÍS, LAUREL, ORÉGANO, PALILLO, AZAFRÁN, SAZONADOR, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENÚ

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

CUADRO N° 03

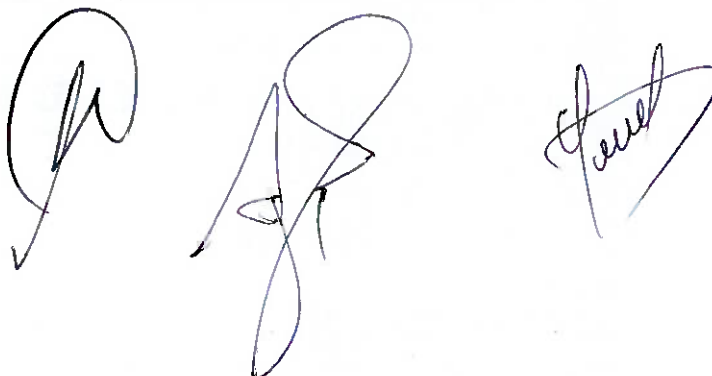
DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD MÍNIMA DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL DEL INPE 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMA DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO		
	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	MEZCLA LÁCTEA CON CEREAL U OTROS	60 ml.
	MEZCLA LÁCTEA CON CAFÉ O COCOA	120 ml.
	CEREALES Y OTROS (AVENA ,SOYA, MACA,SIETE SEMILLAS, HARINA DE HABAS, QUINUA, ETC)	30 gr.
	FRUTA PARA CEREAL U OTROS (AVENA ,SOYA, MACA,SIETE SEMILLAS, HARINA DE HABAS, QUINUA, ETC)	30 gr.
	CAFÉ, COCOA	10 gr.
	ACEITUNA	40 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	60 gr.
	QUESO	60 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	HUEVO DE GALLINA PARA TORTILLAS	20 gr.
	PALTA	80 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	50 gr.
	CAMOTE FRITO	80 gr.
ALMUERZO		
	SOPA O ENTRADA	
	POLLO CON HUESO (EVISCERADO Y SIN APÉNDICES)	60 gr.
	POLLO SIN HUESO	40 gr.
	RES SIN HUESO	40 gr.
	RES CON HUESO	60 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	40 gr.
	PESCADO Y/O MARISCO	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA	100 gr.
	POTA	120 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, (SOPAS Y OTROS)	40 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE Y OTROS	40 gr.
	MEZCLA LÁCTEA PARA CREMAS Y/O SOPAS	20 ml.
	QUESO PARA CREMAS Y/O SOPAS	15 gr.
	PARA, YUCA, CAMOTE PARA ENTRADAS	150 gr.
	MASA WANTAN (PARA SOPAS Y/O TEQUEÑOS)	40 gr.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
	SEGUNDOS	
	RES SIN HUESO PARA PRESADO	100 gr.
	RES CON HUESO PARA PRESADO	180 gr.
	POLLO CON HUESO PARA PRESADO (EVISCERADO Y SIN APÉNDICES)	180 gr.
	POLLO CON HUESO PARA PICADO	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PAVITA O GALLINA CON HUESO (EVISCERADO Y SIN APÉNDICES)	160 gr.
	CERDO CON HUESO EVISCERADO PARA PRESADO	180 gr.
	CERDO SIN HUESO EVISCERADO PARA PRESADO	120 gr.
	PESCADO ENTERO PARA PRESADO	250 gr.

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

	PESCADO FILETE PARA PRESADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	180 gr.
	MENUDENCIA DE RES PICADO (HIGADO, MONDONGO, BOFE)	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES PRESADO (HIGADO)	160 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO EN GUIOS	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN GUIOS	90 gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (PAPA, CAMOTE, YUCA) EN MENÚ PRESADO	120 gr.
	OLLUCO	160 gr.
	PAPA PARA PICADOS	150 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	FRUTAS	150 gr.
	FRUTAS PARA REFRESCO	40 gr.
	VERDURAS PARA ENSALADAS	30 gr.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
CENA		
	RES SIN HUESO PARA PICADOS	60 gr.
	RES CON HUESO PARA PICADOS	100 gr.
	RES CON HUESO PARA PRESADO	150 gr.
	RES SIN HUESO PARA PRESADO	80 gr.
	POLLO CON HUESO PARA PRESADO (EVISCERADO Y SIN APÉNDICES)	150 gr.
	POLLO CON HUESO PARA PICADO (EVISCERADO Y SIN APÉNDICES)	100 gr.
	CERDO CON HUESO EVISCERADO PARA PRESADO	150 gr.
	CERDO SIN HUESO EVISCERADO PARA PRESADO	100 gr.
	PAVITA O GALLINA CON HUESO (EVISCERADO Y SIN APÉNDICES)	150 gr.
	MENUDENCIA DE RES PARA PICADOS (MONDONGO O BOFE)	80 gr.
	PESCADO FILETE PRESADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	150 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO (EN GUIOS)	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (PAPA, CAMOTE, YUCA) EN MENÚ PRESADO	100 gr.
	PAPA PARA PICADOS	120 gr.
	PAPA PARA PREPARACIÓN CON OLLUCO PICADO	100 gr.
	OLLUCO	160 gr.
	VERDURAS; ZAPALLO, BROCOLI, CAIGUA, VAINITAS, ETC	80 gr.
	VERDURAS PARA ENSALADAS	30 gr.
	OTROS INSUMOS	
	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, PASAS, MANI, REFRESCOS, CANELA, CLAVO DE OLO, ANÍS, LAUREL, ORÉGANO, PALILLO, AZAFRÁN, SAZONADOR, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENÚ

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



FORMATO A

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

Nombre y firma del Representante Legal o
Representante del Contratista en el E.P.
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

1. El presente formato deberá ser firmada por el Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional, del Contratista.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos.

FORMATO B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DE LA ESTRATEGIA SANITARIA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS (ESPCTB) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO									
FECHA:									
ALIMENTO.	Peso Bruto g-ml-unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST. DESAYUNO			0,00
MEDIA MAÑANA:									
DESCRIPCIÓN DE LA MEDIA MAÑANA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. MEDIA MAÑANA			
						% DIST. MEDIA MAÑANA			0,00
ALMUERZO:									
DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST. ALMUERZO			0,0
CENA:									
DESCRIPCIÓN DE LA CENA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. CENA			0,0
						% DIST. CENA			0,0
VCT (Gr)			0,00	0,00	0,00				
VCT (Kcal)			0,00	0,00	0,00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
						VCT MENÚ			0

Nombre y firma del Representante Legal o
Representante del Contratista en el E.P.
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

1. El presente formato deberá ser firmada por el Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional, del Contratista.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos.

FORMATO C

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

Nombre y firma del Representante Legal o
Representante del Contratista en el E. P.
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

1. El presente formato deberá ser firmado por el Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional, del Contratista.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos.

FORMATO D

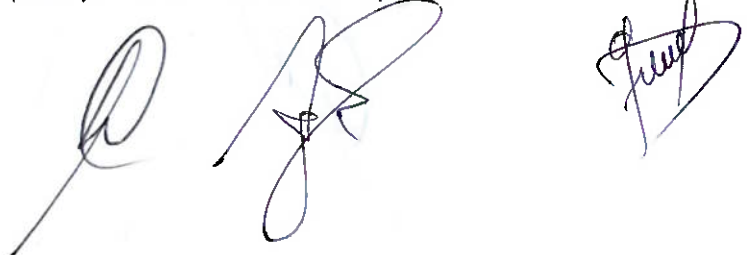
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO, SEGÚN PRESCRIPCIÓN MÉDICA PARA: DIAGNÓSTICO:....., DIETA:.....									
FECHA:									
ALIMENTO.	Peso Bruto g-ml- unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.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

Nombre y firma del Representante Legal o
Representante del Contratista en el E.P.
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

1. El presente formato deberá ser firmada por el Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional, del Contratista.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos.



CUADRO N° 04

ROL DE LABORES Y DESCANSOS SEMANAL DE AYUDANTES DE COCINA Y PERSONAL DE LIMPIEZA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL E.P. CALLAO

COCINA DE POBLACIÓN PENAL		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
N°	FUNCIÓN							
1	Ayudante de cocina	D	T	T	T	T	T	T
2	Ayudante de cocina	D	T	T	T	T	T	T
3	Ayudante de cocina	T	D	T	T	T	T	T
4	Ayudante de cocina	T	D	T	T	T	T	T
5	Ayudante de cocina	T	T	D	T	T	T	T
6	Ayudante de cocina	T	T	D	T	T	T	T
7	Ayudante de cocina	T	T	T	D	T	T	T
8	Ayudante de cocina	T	T	T	D	T	T	T
9	Ayudante de cocina	T	T	T	T	D	T	T
10	Ayudante de cocina	T	T	T	T	D	T	T
11	Ayudante de cocina	T	T	T	T	T	D	T
12	Ayudante de cocina	T	T	T	T	T	D	T
13	Ayudante de cocina	T	T	T	T	T	D	T
1	Personal de Limpieza-01	T	T	T	T	T	T	D
2	Personal de Limpieza-02	T	D	T	T	T	T	T

COCINA COMEDOR DEL PERSONAL INPE QUE LABORA 24X48 HORAS		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	Ayudante de cocina-01	D	T	T	T	T	T	T
2	Ayudante de cocina-02	T	T	T	T	T	T	D
1	Personal de Limpieza	T	T	D	T	T	T	T

SUPLENTE		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	Ayudante de cocina	T	T	T	T	T	T	D
2	Ayudante de cocina	T	T	T	D	T	T	T
1	Ayudante de cocina-personal de limpieza	T	T	T	T	D	T	T

LEYENDA: T: DÍA DE TRABAJO; D: DÍA DE DESCANSO SEMANAL.

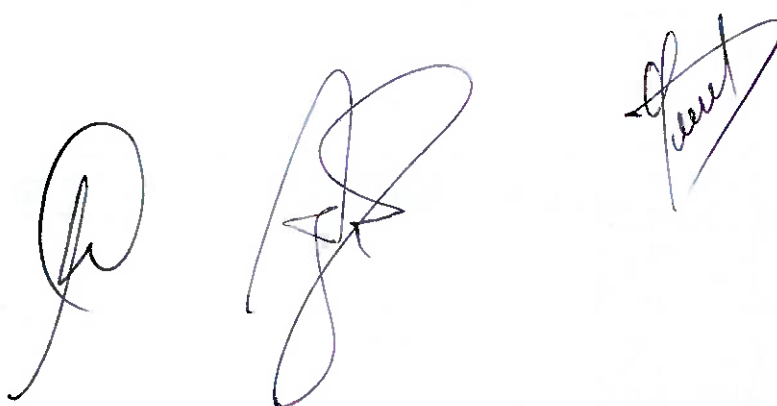
TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL ÍTEM II:

E.P. ANCÓN I

“SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO E.P. ANCÓN I DE LA ORL-INPE”.

E.P. ANCÓN II

“SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO EPM ANCÓN II DE LA ORL-INPE”.

Three handwritten signatures in blue ink are displayed horizontally. The first signature on the left is a stylized 'P' with a loop. The middle signature is a more complex, abstract scribble. The third signature on the right is a cursive signature that appears to read 'P. Ancón'.

TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL ÍTEM II:

E.P. ANCÓN I
REQUERIMIENTO

TERMINOS DE REFERENCIA

“SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO E.P. ANCÓN I DE LA ORL-INPE”.

1) CONSIDERACIONES GENERALES:

1.1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

“Servicio de alimentación para los internos y Personal del INPE que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario E.P. Ancón I de la Oficina Regional Lima - INPE”.

1.2. AREA USUARIA.

Establecimiento Penitenciario E.P. Ancón I, de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

1.3. FINALIDAD PÚBLICA.

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

1.4. ANTECEDENTES.

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

1.5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN.

1.5.1. Objetivo General:

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

1.5.2. Objetivos Específicos:

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



1.6. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
ANCÓN I	CARRETERA PANAMERICANA NORTE KM. 39.5 ANCÓN

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
ANCON I	INTERNOS	Ración	2585	365	943,525
	PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS	Ración	80	365	29,200
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					972,725

1.8. RESULTADOS ESPERADOS.

Los resultados esperados del “Servicio de alimentación para los internos y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario E.P. Ancón I de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario” son:

- 1.8.1.** Internos y personal del INPE que labora 24x48 horas beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** que cumple con los indicadores sustentados en criterios normativos que los regulen ⁽³⁷⁾.
- 1.8.2.** Internos de la Estrategia Sanitaria del Programa de Control de Tuberculosis (ESPCTB), beneficiados con el consumo de una ración alimenticia que contenga una **frecuencia y cantidad de alimentos**, que respondan a indicadores sustentados en criterios normativos que los regulan ⁽³⁸⁾.
- 1.8.3.** Internos de la Estrategia Sanitaria de Prevención y Control de Infección de Transmisión Sexual y SIDA-VIH (ESITSS), pacientes Psiquiátricos e internos con otras enfermedades, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una **frecuencia y cantidad de alimentos** necesarios, beneficiados con lo indicado según la prescripción médica ⁽³⁹⁾.
- 1.8.4.** Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia **aptos para consumo humano** que cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”; Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM

⁽³⁷⁾ Criterios normativos contenidos en las “Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias”, del CENAN – MINSA, remitido con MEMORANDO MÚLTIPLE N° 043-2018-INPE/4 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).

⁽³⁸⁾ Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/05, y en lo que respecta de la referencia anterior (1°).

⁽³⁹⁾ Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

"Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de Comida para Colectividades"; Decreto Supremo N° 007-2012-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

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

1.9. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

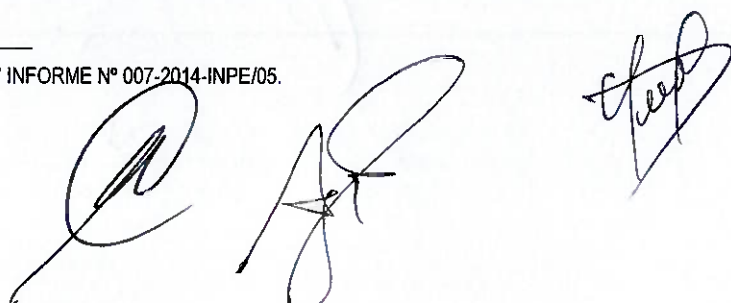
- 1.9.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal del INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario Ancón I, de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función al cumplimiento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

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

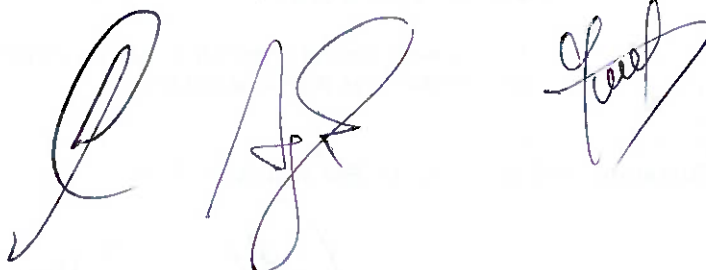
El Equipo de Control de Alimentos (ECA), suscribirá las Actas de Supervisión respectivas, en donde revelen todas las situaciones contrarias a la correcta ejecución del servicio de alimentación, verificando la veracidad de los **cartas sanitarias** respectivos, disponiéndose las medidas correctivas y la aplicación de las penalidades correspondientes ⁽⁴⁰⁾.

- 1.9.2. El Equipo de Control de Alimentos del penal (ECA) realizará lo siguiente:
 - Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
 - Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de las cocinas.
 - En las supervisiones verificará que se prepare la alimentación de acuerdo a la programación de menús aprobados.

⁽⁴⁰⁾ Recomendación N° 10 (punto (i)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.



- Que el personal clave del Contratista (Nutricionista, Representante-almacenero, cocinero), así como, los ayudantes de cocina y personal de Limpieza, cuenten con **carnet sanitario vigente**; igualmente, según la actividad que realicen deberán utilizar el uniforme o indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin, determinada por el Contratista.
- Que el personal clave del Contratista (Nutricionista, Representante-almacenero, cocinero), porte un Fotocheck que lo identifique.
- Que el Contratista actualice y remita los documentos de su personal que laboran en el servicio de alimentación, antes de su vencimiento; asimismo, que remita las constancias o certificados de capacitación realizadas a su personal respectivos, para ser archivados en sus expedientes correspondientes.
- Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en pizarras acrílicas, la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de las cocinas correspondientes. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús propuesto por el Contratista y aprobados oportunamente. Las pizarras serán proporcionadas por el Contratista.
- Que el Contratista realice de manera trimestral y según la necesidad, acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de cocina y en las áreas en donde se almacenan alimentos, respectivamente, debiendo el Contratista remitir el respectivo Certificado de Desratización y Desinsectación, emitido por la empresa, autorizada según normatividad vigente, que realizó el servicio.
- Que el Contratista se abastezca de insumos alimenticios aptos para el consumo humano, los mismos que ingresarán en un horario coordinado y establecido por la Dirección y Administración del E.P. Ancón I.
- El equipo de control de alimentos deberá cautelar que los productos cárnicos adquiridos por la Empresa Contratista, dependiendo de la distancia de traslado (desde el lugar de adquisición hasta el lugar de preparación de los alimentos) sea transportados en vehículos de preferencia exclusivos y apropiados, acondicionados con sistema de refrigeración y congelación, en caso se deba transportar otras materias primas, ingredientes y aditivos que se empleen para la preparación de los alimentos, la Empresa Contratista deberá acondicionar la carga de modo que exista separación efectiva entre ellos para evitar el riesgo de contaminación cruzada. (Recomendación N° 07 Informe de Auditoría de Cumplimiento N° 045-2023-2-362-AC).
- El equipo de control de alimentos deberá cautelar que los productos cárnicos y productos alimenticios adquiridos por la Empresa Contratista encargada, deben estar disponibles en el mismo día y cada vez que ingresan al E.P. para su verificación conjuntamente con sus respectivos certificados de calidad y/o sanidad y guías de remisión; según su caso, demostrando su procedencia de camales autorizados por SENASA y SANIPES y/o cumpliendo con la "Norma Sanitaria para actividades pesqueras y agrícolas" (Recomendación N° 08 Informe de Auditoría de Cumplimiento N° 045-2023-2-362-AC).



1.9.3. Asimismo, El Equipo de Control (Nutricionista), verificará:

- Que los alimentos utilizados sean conforme a lo descrito en los Cuadros (N° 01, N° 02 y N°03) de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse, descritos en el **Anexo A**.
- Que los alimentos que se utilizan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia, se encuentren dentro de su período de vigencia de consumo, cumpliendo con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
- Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y donde se elaboran y cocinan los mismos, se encuentren limpios e higiénicos.
- Que las raciones alimenticias para internos y personal del INPE 24x48 horas, sean distribuidas en el horario establecido.
- Que el menaje y equipos utilizados para la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- El nutricionista o el responsable del área de Salud del establecimiento penitenciario, debe informar cuando menos cada mes, el resultado de su verificación y seguimiento al cumplimiento de las condiciones generales de la alimentación colectiva, buenas prácticas de manipulación de alimentos, desarrollo del programa de higiene y saneamiento y cumplimiento de la certificación sanitaria en el área de cocina (**Recomendación N° 09 Informe de Auditoría de Cumplimiento N° 045-2023-2-362-AC**).

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

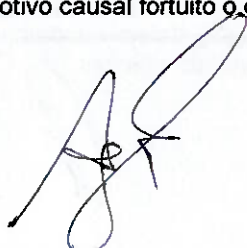
1.9.5. La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de la ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario según el siguiente horario:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO E.P. ANCÓN I

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

Es obligación del Contratista, entregar las raciones alimenticias en el horario establecido en el presente párrafo, iniciando con el Desayuno (desde las 07:30 horas para los internos).

Asimismo, por motivos de causa fortuita o fuerza mayor (requisas en pabellones, cuenta de la población penal (generalmente a las 17:00 horas), intervenciones inopinadas del personal de seguridad 24x48 horas, entre otros), que se realicen en el horario de distribución de la alimentación y que no permitan distribuirse en el horario establecido, el Contratista deberá tener lista la alimentación para su distribución, ni bien termine el motivo causal fortuito o de fuerza mayor.




- 1.9.6. El Director General, el Administrador y el Jefe del Equipo de Logística, de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados (los citados funcionarios podrán delegar formalmente y de manera escrita, las supervisiones al personal bajo su cargo); de evidenciarse alguna observación en la ejecución del contrato, deberán constar en Actas, las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los miembros del Equipo de Control de Alimentos (ECA) por parte del Establecimiento Penitenciario.
- 1.9.7. La Alta Dirección del INPE dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.

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

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

1.10. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

- 1.10.1. El Contratista deberá cumplir con los Términos de Referencia y las Características Técnicas Mínimas establecidas en el **ANEXO A**. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del Contratista. Las observaciones en la ejecución contractual, que acarreen aplicación de penalidades al Contratista o que determinen incumplimiento contractual, son de responsabilidad exclusiva y única del Contratista, por lo que, bajo ninguna circunstancia revestirán responsabilidades sobre el personal de la Entidad que conforman el Equipo de Control de Alimentos (ECA) del E.P. Ancón I.
- 1.10.2. Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- 1.10.3. Deberá aplicarse la "Norma para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 1.10.4. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en Servicios de Comida para Colectividades", Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas y demás normas vigentes.



- 1.10.5.** Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario E.P. Ancón I de la Oficina Regional Lima-INPE.

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

En lo que respecta al personal de seguridad del INPE que labora 24x48 horas, que prestan servicios de custodia a los internos hospitalizados en diversos nosocomios de la ciudad, el Contratista deberá contar o proveerse de los menajes pertinentes, que contengan la alimentación servida para cada uno de los comensales mencionados (dentro de los contenedores o medios que permitan su transporte), los mismos que, previa coordinación del Representante y/o del Nutricionista del Contratista, deberán ser entregados al personal designado como chóferes 24 x 48 horas del penal, para ser llevados a cada hospital. Cabe indicar que, la alimentación que se brinde a dicho personal, se les hará llegar diariamente en el término de la distancia (considerándose además el congestionamiento vehicular), desde el E.P. Ancón I, la misma que será trasladada en la unidad móvil que se encuentre disponible (por ello, el horario de distribución a tales comensales podría variar por la disponibilidad vehicular y por el tiempo que demore desplazarse desde el E.P. Ancón I).

- 1.10.6.** El Contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el Contratista deberá contar dentro de cada área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios con medicamentos básicos, para quemaduras y cortes con fechas vigentes de uso; contar con la cantidad suficiente de Extintores para el tamaño del ambiente de cocina Tipo K (Acetato de potasio) de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.
- 1.10.7.** El Contratista, para la preparación de los alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible (GAS LICUADO DE PETRÓLEO - GLP), contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiada; deberá darle el mantenimiento preventivo y/o correctivo (tuberías, llaves y otros) dentro de los 14 primeros días de iniciado la ejecución del contrato, así como también, los equipos de cocina a gas y sus componentes, deberán estar en buenas condiciones y estar en constante mantenimiento por personal especializado.
- 1.10.8.** El Contratista deberá contar con la cantidad suficiente de equipos de cocina, para la atención al número de comensales.
- 1.10.9.** El Contratista mantendrá las instalaciones de cocina, instalaciones eléctricas, instalaciones de agua y desagüe, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima-INPE, en buenas condiciones de funcionamiento; así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad. Los ambientes e instalaciones serán asignados al Contratista, por el administrador del penal, dentro de los primeros 10 (diez) días hábiles de iniciado el plazo de ejecución Contractual y a su vez comunicados a la ORL-INPE.
- 1.10.10.** El Contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima-INPE, por concepto de utilización de **energía eléctrica y agua en el E.P. Ancón I, la suma de: S/ 0.08 Soles.**

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

- 1.10.11. El costo de servicio de alimentación para internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 1.10.12. El Contratista es responsable de sus actos y de los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, quienes se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (Contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE.

Asimismo, acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.

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

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

- 1.10.14. El Contratista deberá facilitar el traslado adecuado de los alimentos, respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos. El abastecimiento de los insumos alimenticios deberá realizarlo de manera oportuna, de tal forma que puedan prepararse y distribuirse dentro del horario establecido. Para el reparto de los alimentos preparados deberá contar con coches de reparto en condiciones salubres y en buen estado.
- 1.10.15. El Contratista proveerá al personal de cocina el uniforme o indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, polo, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarilla, de acuerdo a la función que realicen), la entrega será mínimo cuatro (04) veces al año correspondiente y cada vez que sea necesario, debiendo realizar la entrega al inicio del contrato y al inicio de cada trimestre (dentro de los 10 primeros días hábiles de iniciado cada trimestre), de manera completa. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán contar con certificado y/o constancia de las capacitaciones recibidas.
- 1.10.16. El Contratista proveerá de implementos de higiene a cada personal de cocina: pasta dental, papel higiénico, cepillo dental, detergente, jabón de tocador, máquina de afeitar y otros acordes con la higiene], lo cual se hará entrega al inicio de cada mes.
- 1.10.17. Es responsabilidad del Contratista, con respecto a su personal que labore en la ejecución del servicio de alimentación en el E.P. Ancón I, el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley vigente se disponga. El personal del Contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con



la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que ellos realicen durante la ejecución del servicio contratado.

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

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

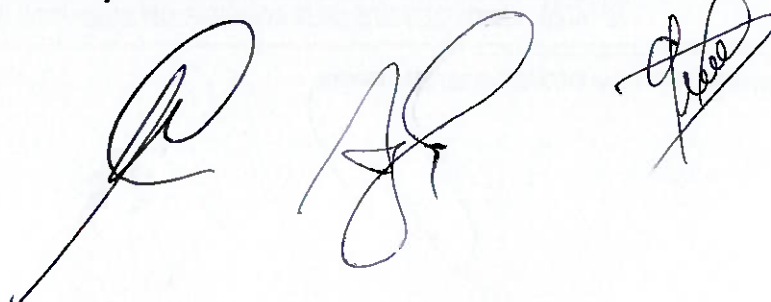
- 1.10.18. El Contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa desde la primera semana de inicio del contrato y cuando su personal sea reemplazado por algún motivo (vacaciones, descanso médico, capacitación, etc.), también se organizará su expediente dentro de los primeros cinco días hábiles del inicio de sus actividades. Para los que laboren como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberán incluir los siguientes documentos: : Copia del Documento Nacional de Identidad o carnet de extranjería o permiso temporal de permanencia, según sea el caso; Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales; copia de carnet sanitario; copia de certificado y/o constancia de capacitación y otros que se generen en torno al servicio de alimentación.

El Expediente del personal calve: Nutricionista, del Representante-Almacenero y de los cocineros, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad o carnet de extranjería o permiso temporal de permanencia, según sea el caso; Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales; copia de carnet sanitario; Título Profesional y Certificado de Habilidad vigente (Nutricionista); Diploma (cocinero) o Constancia emitida por Entidad Educativa reconocida por MINEDU. El Expediente del Representante-Almacenero y del cocinero, además, deberán incluir las copias de certificado y/o constancia de capacitación y otros que se generen en torno al servicio de alimentación.

Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales, podrán presentar el CERTIJOVEN (Decreto Legislativo N°1378, su Reglamento y modificatorias) o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N°1498, su Reglamento y modificatorias), según correspondan; debiendo remitirlos a la oficina de administración del penal dentro de los primeros 5 días hábiles de iniciado la ejecución contractual.

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

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



El personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, realizará y verificará el registro formal del ingreso y salida del personal del Contratista, cuya información servirá para el control de la asistencia de dicho personal, a través de los siguientes mecanismos:

- I. El personal clave del Contratista (Nutricionista, Representa-Almacenero y Cocinero), registrarán su ingreso y salida en el Sistema de Control Biométrico de Visitas del INPE, que se encuentra instalado en el área de revisión de ingreso de personas (Puerta Principal). Dicho Sistema es operado por el personal de seguridad del INPE asignado para tal labor de registro, ubicados en los puestos de registro de control Biométrico. El Administrador del Establecimiento Penitenciario solicitará cada quincena, al Sub Director del Penal o a la Sub Dirección de Seguridad del Penal, el reporte impreso de la asistencia registrada en el mencionado Sistema, del personal clave del Contratista, a fin de verificar que hayan cumplido con el rol de asistencia laboral que será remitida previamente por el Contratista. Ante la falta de registro en el Sistema de Control Biométrico de Visitas del INPE, el Administrador solicitará al Sub Director del penal o a la Sub Dirección de Seguridad del Penal, la verificación de las grabaciones de video del área de Monitoreo del penal, quien con un informe escrito comunicará respecto de la asistencia del personal del Contratista.
- II. Asimismo, el personal de seguridad, registrará al personal clave del Contratista en el Cuaderno de Ocurrencias de la Puerta Principal, cuando el equipo del Sistema de Control Biométrico de Visitas, presenten fallas o inconvenientes en el registro de personas.

Si por cualquier causa, no se tenga registro en el Sistema Biométrico del personal clave del Contratista, para la verificación de la asistencia de dicho personal, el Administrador del Penal, empleará la información contenida en el reporte que solicitará al área de monitoreo y de no ser posible, deberá emplear la información registrada en el Cuaderno de Ocurrencias de la Puerta Principal del Penal.

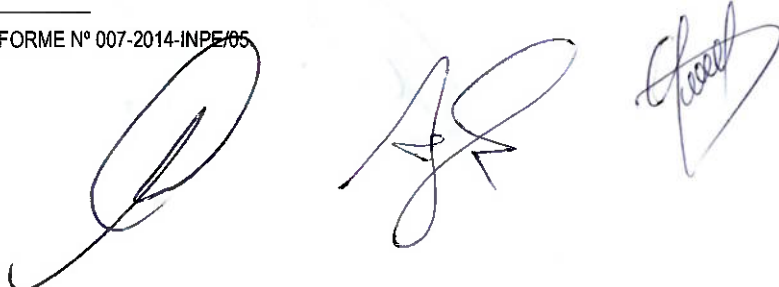
- III. Que el personal de seguridad del E.P. Ancón I, cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal de la empresa proveedora, Ayudantes de cocina y personal de limpieza en el cuaderno que será brindado por el Administrador y aperturado por el Equipo de Control del Penal, cual al finalizar el cuaderno será entregado a la administración para su custodia y control.

Cabe precisar que, la ausencia del personal clave, ayudantes de cocina y personal de limpieza del Contratista durante sus días laborables acarreará la aplicación de la penalidad respectiva ⁽⁴¹⁾.

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

Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetos a control de calidad en una cantidad de 02 veces al año (01 cada 06 meses), el mismo que consistirá en realizar un muestreo al azar de las raciones preparadas (alimento elaborado), para verificar que son aptas para consumo humano, por un laboratorio o empresa del medio que brinde dichos servicios. Dicho examen deberá estar complementado por lo menos por análisis de presencia de Salmonella y de presencia de Coliformes Totales, realizado por un laboratorio o empresa acreditado por el **Instituto Nacional de Calidad - INACAL** (el costo será asumido íntegramente por el Contratista); el certificado que se emita, deberá contener y exponer el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente.

⁽⁴¹⁾ Recomendación N° 11 del INFORME N° 007-2014-INPE/05



para los servicios de manera específica, con base al alcance de acreditación ⁽⁴²⁾. Dicho control de calidad está referido a determinar su inocuidad (que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente. El primer control de calidad se realizará dentro de los primeros 30 días de haber iniciado la ejecución contractual.

Asimismo, forma parte del control de calidad, constatar que el total de las kilocalorías diarias que se encuentran descritas en los formatos de menús respectivos, así como las kilocalorías a distribuidas en el desayuno, almuerzo y cena, cumpla con lo establecido contractualmente ⁽⁴³⁾. Dichos formatos, deben encontrarse firmados por el personal Nutricionista del Contratista, dando fe de su contenido, quienes son los únicos y exclusivos responsables de la información contenida en tales formatos, por cuanto han sido elaborados y suscritos en el ejercicio de su profesión.

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

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

La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de camales o centros autorizados por SENASA y SANIPES y/o cumpliendo con la "Norma sanitaria para actividad pesquera y acuícola"; el Contratista remitirá el **certificado de calidad y/o sanidad** correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús aprobados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario E.P. Ancón I, cada vez que los insumos alimenticios ingresen al Establecimiento Penitenciario ⁽⁴⁴⁾.

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

Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

1.10.22. El Contratista deberá contar con quince (15) coches y/o carretas para el traslado de los alimentos preparados de la cocina hacia los pabellones y cinco (05) tachos de basura con ruedas para el traslado de los residuos sólidos y desperdicios de alimentos de la cocina hacia el punto de acopio en su respectiva bolsa de basura al lugar que corresponda, debiendo estar en buen estado de funcionamiento y

⁽⁴²⁾ Recomendación N° 04 del INFORME DE AUDITORÍA N° 045-2023-2-3948-AC.

⁽⁴³⁾ Recomendación N° 08 del INFORME DE AUDITORÍA N° 15727-2023-CG/GRLP-AC.

⁽⁴⁴⁾ Recomendación N° 08 del INFORME DE AUDITORÍA N° 045-2023-2-3948-AC

condiciones higiénicas. Contar con tachos de basura con tapa en buen estado, con sus respectivas bolsas.

1.11. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO.

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

- a) Los **Principios Generales de Higiene (PGH)** que se detalla en la **Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA** (NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA"), que se refieren al **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)** y al **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**, incidiendo en temas de higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia, que será remitida a la Oficina de Administración (**BPM y PHS**). Esta capacitación será por lo menos **cada tres meses**, y cada vez que se produzca recambio de personal en el servicio de alimentación.
- b) Asimismo, el Contratista deberá brindar capacitaciones con una duración de 10 a 12 horas, durante la ejecución del período contractual en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, según lo establecido en las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM ⁽⁴⁵⁾, emitiéndose la correspondiente certificación o constancia, que será remitida a la Oficina de Administración.
- c) Igualmente, el Contratista **cada tres meses** capacitará en **Buenas Prácticas de Almacenamiento** y en **Evaluación Organoléptica de Alimentos**, a los Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza.

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

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

1.12. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

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

El Contratista remitirá a la Dirección y/o Administración del Establecimiento Penitenciario, con **diez (10) días hábiles** antes de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente, de los internos y personal

⁽⁴⁵⁾ Recomendación N° 7(punto (iii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.



INPE que labora 24 x 48 horas, por el período de un (01) mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos (Acta de Aprobación de Menús), dentro de un plazo de **siete (08) días hábiles**, transcurrido los cuales, sin tener alguna observación, se considerará como aprobado.

En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, deberá notificarlo al Contratista, quien deberá realizar la subsanación respectiva dentro de los dos (02) días hábiles siguientes, caso contrario, se aplicará la penalidad que corresponda, tomando como referencia a la cantidad de raciones brindadas en el día que fue observada la programación de menús.

Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal (Dirección y/o Administración del Establecimiento Penitenciario) con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta tres (03) modificaciones de un menú programado y aprobado por cada mes, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

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

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

1.13. DISTRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

La Entidad se obliga a pagar en soles, la contraprestación al Contratista, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

Los pagos se efectuarán quincenalmente y se realizarán dentro de los diez (10) días calendarios siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, debiendo contener la siguiente documentación:

- La conformidad por el servicio de Alimentación brindado a los internos y personal del INPE 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario, deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Equipo de Control de Alimentos del penal). Las raciones brindadas diariamente, serán igual a la cantidad de la población penal recibida y a la cantidad de personal INPE que laboró 24x48 horas.
- Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se contase con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en el Jefe del Área de Salud, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.



- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT, sus modificatorias y demás Normas complementarias.
- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.

1.14. ADICIONALES ALIMENTICIOS.

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

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

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

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

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

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

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

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

Referencia:

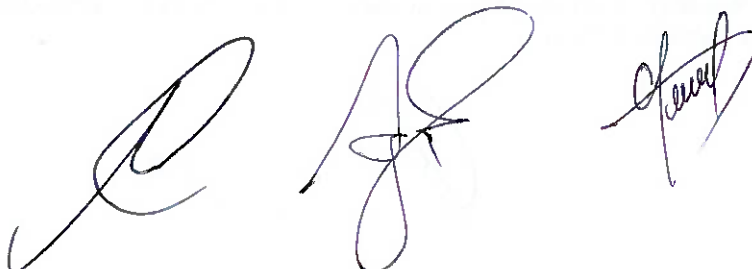
Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04
Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18
Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04.

2. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS: REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

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

a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

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



b) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

b.1). EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.

b.1.1). VEHÍCULO.

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

Para ello, como postor en la etapa de calificación, deberá acreditar que contará por lo menos con **01 camión Frigorífico, 01 camión Isotérmico y 01 camión furgón**. Dicha acreditación se realizará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

El camión frigorífico será utilizado para el transporte de productos cármicos (aves, vacunos, pescados, menudencias y otros), que según normatividad necesiten ser transportados a una temperatura de conservación o congelación. En caso que el Contratista, para el abastecimiento de productos cármicos (aves, vacunos, pescados, menudencias y otros) cuente con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte también deberán cumplir con la normatividad vigente, durante la ejecución contractual.

El camión isotérmico, será utilizado para el transporte de alimentos frescos, que serán transportados de manera ordenada, evitando la contaminación cruzada.

El camión furgón, será utilizado para el transporte de alimentos secos como arroz, azúcar, leguminosas (menestras), productos envasados, entre otros.

Las unidades móviles deberán contar con:

- Tarjeta de Identificación Vehicular emitido por la SUNARP, de los camiones que se presentan en la oferta, cuyos datos del vehículo respectivo deben coincidir con las características de la carrocería requerida.

Para ello, como Postor Ganador de la Buena Pro, deberá acreditar que contará con tales unidades móviles, que cuenten con lo indicado en el presente acápite, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad de las unidades móviles requeridas, será solicitada para la suscripción del contrato.

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



b.2). INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

b.2.1). PANADERÍA.

Para el caso del abastecimiento del insumo **pan**, el mismo que es brindado todos los días a los comensales como parte de su alimentación, el Contratista deberá abastecerse de dicho producto de una **Panadería**, que cuente con:

- Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.
- Registro Sanitario vigente del Pan (francés, tolete e integral), otorgado por DIGESA.
- **Análisis de presencia de mohos** en muestras de pan, realizado por un laboratorio o empresa acreditado por el **Instituto Nacional de Calidad - INACAL**; el certificado que se emita, deberá contener y exponer el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los servicios de manera específica, con base al alcance de acreditación ⁽⁴⁶⁾.

Para ello, como Postor ganador de la Buena Pro, deberá acreditar: con copia de documentos que sustente la propiedad, la posesión, el compromiso de compra y venta o alquiler u otro documento adicional que contará con una panadería que cuente con lo indicado en el presente acápite, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad de la panadería requerida, será solicitada para la suscripción del contrato (si el Postor es un Consorcio, la **Panadería** podrá ser acreditada por uno de los integrantes del Consorcio).

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

b.2.2). ALMACÉN DE ALIMENTOS.

Debido a que el Contratista deberá abastecerse oportunamente y sin contratiempos de insumos alimenticios, deberá contar con almacenes, en los cuales tenga existencias de alimentos de los que pueda disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello, el Contratista deberá contar por lo menos con **un (01) Almacén para víveres secos** y **un (01) Almacén para víveres frescos**.

- En el caso del almacén para víveres secos, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes.
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación.
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento.

Los Certificados antes descritos podrán ser emitidos por una empresa del medio que brinde dichos servicios.

Por tal motivo, como Postor ganador de la Buena Pro, deberá acreditar lo indicado en el presente párrafo, por lo que, la documentación adicional a la

⁽⁴⁶⁾ Recomendación N° 04 del INFORME DE AUDITORÍA N° 045-2023-2-3948-AC.

disponibilidad del almacén para víveres secos requerido, será solicitada para la suscripción del contrato (si el Postor es un Consorcio, el **almacén para víveres secos** podrá ser acreditada por uno de los integrantes del Consorcio).

En dicho almacén para víveres secos, el Contratista deberá mantener (almacenados) insumos alimenticios para prevenir cualquier desabastecimiento para cuatro (04) días como mínimo, de los principales alimentos que se utilizan y en las siguientes cantidades:

- Arroz	:	1,750 kg.
- Azúcar	:	1,200 kg.
- Leguminosa (menestra)	:	900 kg.
- Aceite	:	400 litros.

El mencionado almacén, deberá tener mínimamente **120** metros cuadrados.

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

- En el caso del **almacén para víveres frescos**, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes.
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación.
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento.

Los Certificados antes descritos podrán ser emitidos por una empresa del medio que brinde dichos servicios.

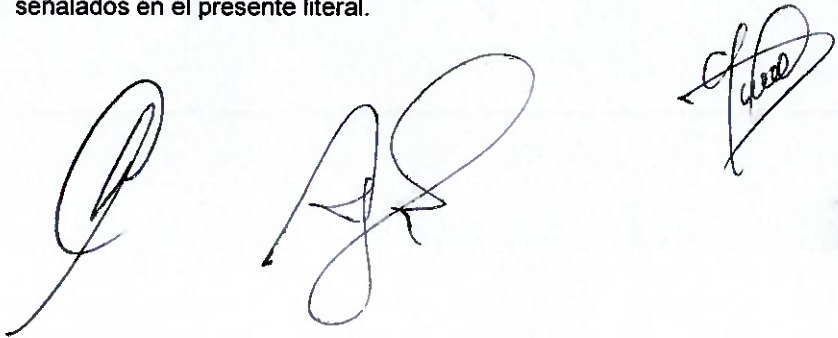
Por tal motivo, como Postor ganador de la Buena Pro, deberá acreditar lo indicado en el presente párrafo, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad del almacén para víveres frescos requerido, será solicitada para la suscripción del contrato (si el Postor es un Consorcio, el **almacén para frescos** podrá ser acreditada por uno de los integrantes del Consorcio).

En dicho almacén para víveres frescos, el Contratista deberá mantener (almacenados) insumos alimenticios para prevenir cualquier desabastecimiento para dos (02) días como mínimo, de los principales alimentos que se utilizan y en las siguientes cantidades:

- Papa	:	1,500 kg.
- Cebolla	:	6000 kg.

El mencionado almacén, deberá tener mínimamente **120** metros cuadrados.

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



b.2.3). CÁMARA FRIGORÍFICA.

Debido a que el Contratista deberá abastecerse oportunamente y sin contratiempos de insumos alimenticios cárnicos, deberá contar con una **Cámara Frigorífica**, en el cual tenga existencias de alimentos cárnicos de los que pueda disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Dicha Cámara Frigorífica debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.

Por tal motivo, como Postor ganador de la Buena Pro, deberá acreditar: con copia de documentos que sustente la propiedad, la posesión, el compromiso de compra y venta o alquiler u otro documento adicional lo indicado en el presente párrafo, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad de la Cámara Frigorífica requerida, será solicitada para la suscripción del contrato (si el Postor es un Consorcio, la **cámara frigorífica** podrá ser acreditada por uno de los integrantes del Consorcio).

En dicha **cámara frigorífica**, el Contratista deberá mantener (almacenados) insumos alimenticios para prevenir cualquier desabastecimiento para dos (02) días como mínimo, de los principales alimentos que se utilizan y en las siguientes cantidades:

- Pollo : 1,300 kg.

El mencionado almacén, deberá tener mínimamente 90 metros cuadrados.

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

c) DEL PERSONAL.

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

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



Establecimiento Penitenciario de Ancón I:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista (01)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. El Certificado de habilidad vigente, emitida por el Colegio de Nutricionistas del Perú, se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero). LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL “NUTRICIONISTA” SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Experiencia mínima de 01 AÑO en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Representante -almacenero del Contratista (01)	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL REPRESENTANTE-ALMACENERO SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. (Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente. La capacitación del personal es responsabilidad del Contratista, que podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista del Contratista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación).
Cocinero (02)	<ul style="list-style-type: none"> • Diploma o Constancia emitida por entidad educativa reconocido por MINEDU, con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL “COCINERO” SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Experiencia mínima de 01 AÑO como cocinero en servicios de alimentación colectiva (Hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guardería o establecimientos penitenciarios), el cual

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

	<p>se contabilizará a partir de haber obtenido su Certificación en adelante. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio.</p> <p>LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL “COCINERO” SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. <p>(Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.</p> <p>La capacitación del personal es responsabilidad del Contratista, que podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista del Contratista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación).</p>
Personal de Limpieza para cocina de personal de seguridad del INPE (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Deberá acreditar con 01 Certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos y 01 certificado o constancia de capacitación en temas sanitarios: bioseguridad relacionado al servicio de alimentación. Ambas capacitaciones deben haber sido realizadas en el último año (Al inicio de su participación efectiva en el contrato deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Personal de Limpieza para la cocina de población de internos (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Deberá acreditar con 01 Certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos y 01 certificado o constancia de capacitación en temas sanitarios: bioseguridad relacionado al servicio de alimentación. Ambas capacitaciones deben haber sido realizadas en el último año (Al inicio de su participación efectiva en el contrato deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Ayudantes de cocina para la cocina del personal de seguridad del INPE (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Deberá acreditar con 02 Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos, realizados en el último 01 año (Al inicio de su participación efectiva en el contrato deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Ayudantes de cocina para la cocina población de internos (10)	<ul style="list-style-type: none"> • Deberá acreditar con 02 Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos, realizados en el último 01 año (Al inicio de su participación efectiva en el contrato deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).

Nota:

1.- Para la ejecución contractual del servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario de Ancón I, no se podrá contar con internos para dicha labor. Asimismo, el personal requerido deberá ser distribuido tanto para la cocina de la población penal y del personal de seguridad del EP – Ancón I.

2.- En el E.P. Ancón I, cuenta con una infraestructura de cocina en su interior, donde se prepara la alimentación para los internos, para lo cual se requieren: 01 Chef, 12 ayudantes de cocina y 01 personal de limpieza. Igualmente, se cuenta con otra infraestructura de

cocina para la preparación de la alimentación del personal INPE que labora 24 x 48 horas, para el cual se requieren 01 Chef, 01 ayudante de cocina y 01 personal de limpieza.

3.- Para el Establecimiento Penitenciario Ancón I, los alimentos preparados serán distribuidos a cada pabellón, los cuales deberán ser transportados en bandejas en medio de coches y distribuidos a cada comensal por el mismo ayudante de cocina, tanto para el comensal interno como para el personal del INPE de seguridad interna; mientras que para el personal INPE de seguridad externa, la atención se realizará en su comedor respectivo, con los cubiertos, menajes y utensilios correspondientes.

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

5.- Se precisa que los estudios requeridos al personal profesional (Nutricionista y Cocinero Profesional o Chef), se acreditará mediante la presentación de copia simple de títulos, constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación requerida.

6.- Se precisa que las capacitaciones se acreditan con la presentación de constancias y/o certificados solicitados, que demuestre que el personal propuesto recibió la formación y/o capacitación requerida por el Comité Especial, conforme a los diversos pronunciamientos emitidos por este Organismo Supervisor. (Pronunciamiento N° 131-2016/DSU).

7.- Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario ⁽⁴⁷⁾.

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP. ANCON I
	Cantidad
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	01
Cocinero	02
Representante-almacenero	01
Ayudantes de Cocina POPE	10
Ayudantes de Cocina INPE	01
Personal de Limpieza para la cocina de población de internos	01
Personal de Limpieza para cocina de personal de seguridad del INPE 24x48	01
Personal de reemplazo solo para descanso (ayudantes de cocina y personal de limpieza)	03
TOTAL	20

c.1). NUTRICIONISTA (PERSONAL CLAVE): El Contratista deberá contar, para el servicio de alimentación, con la asesoría técnica de **un (01) nutricionista habilitado**, con **experiencia laboral mínima de un (01) año**, en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, realizado en entidades públicas o empresas privadas

⁽⁴⁷⁾ Recomendación N° 7(punto (ii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

dedicadas a brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios y otros).

El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

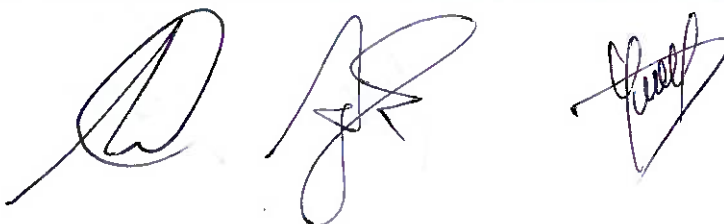
- Dirigir y coordinar las actividades diarias con el personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Elaborar y suscribir los formatos de menús correspondientes a las programaciones, tanto del personal INPE 24 x 48 horas, como de la población penal.
- Coordinar el abastecimiento oportuno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

El Nutricionista (personal clave contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**. Para el reemplazo, el Contratista lo solicitará y remitirá el expediente del reemplazante a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación, que, de cumplir con lo requerido, comunicará al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P. Ancón I. Cuando el Contratista no cuente con el personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido durante la ejecución del servicio.

El Nutricionista en su día de descanso físico (sábado, domingo o feriado) será suplido por otro nutricionista, **de igual, similar y/o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**, cuya documentación será remitida por el Contratista a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación, que, de cumplir con lo requerido, comunicará al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P. Ancón I, que dicho personal puede formar parte del personal clave del Contratista.

Por causas fortuitas o de fuerza mayor, que impidan al Contratista poder contar con el Nutricionista correspondiente, deberá reemplazarlo por otro Nutricionista, en el transcurso del día, además de regularizar su documentación ante la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación respectiva, cuyo resultado será comunicado a la Dirección y Administración del E.P. Ancón I, y que de no cumplir con lo requerido, se aplicará la penalidad que corresponda por los días en que incurra sin contar con un Nutricionista según lo establecido en los Términos de Referencia.

El personal Nutricionista (Personal Clave) del Contratista, deberá laborar como mínimo **ocho (08) horas diarias, más una (01) hora de alimentación o refrigerio**, debiendo ingresar diariamente al E.P. Ancón I como máximo a las **07:30 horas**. En caso que el Nutricionista del Contratista ingrese después de dicho horario (por casos fortuitos o fuerza mayor) el cocinero y/o representante del contratista podrá suplirlo en llegar antes



de las 07:30 horas, caso contrario el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia.

c.2). COCINERO: El Contratista deberá contar con dos **(02) cocineros** con **experiencia mínima de un (01) año**, como cocineros en servicios de alimentación, preparando raciones alimenticias (menús) diarias (desayuno, almuerzo y cena), además de estar capacitado en temas relacionados al servicio de alimentación.

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades ⁽⁴⁸⁾:

- Elaborar, procesar y controlar la preparación de los regímenes normales y dieto terapéuticos del almuerzo y cena; y, para el desayuno, el día anterior, dejará las indicaciones al personal Ayudante de Cocina, para que realice las acciones de colocar las ollas con agua en las cocinas, encender las cocinas, verter el cereal o el insumo respectivo según programación de menús, asimismo, dejará las indicaciones para que realicen los procedimientos para la elaboración previa e intermedia de los insumos que forman parte del complemento del pan.
- Supervisar y dirigir al personal ayudante de cocina y personal de limpieza.
- Controlar la higiene, manipulación adecuada de los alimentos y el uso racional de los ingredientes.
- Orientar al personal en las diversas técnicas culinarias.
- Vigilar y controlar el orden y limpieza del área de trabajo, así como la seguridad y mantenimiento de los bienes asignados.
- Colaborar en la elaboración del pedido de alimentos frescos y secos.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Coordinar y mantener diariamente informado al nutricionista del Contratista sobre las actividades realizadas.
- Realizar otras funciones que el Contratista le asigne para mejorar el servicio en la cocina.
- Permanecer en el servicio de alimentación hasta el inicio de la preparación de la cena del personal del INPE 24 x48 horas de acuerdo a lo programado.

El Cocinero (personal contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**. Para el reemplazo, el Contratista lo solicitará y remitirá el expediente del reemplazante a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación respectiva, que, de cumplir con lo requerido, será comunicado al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P. Ancón I. Cuando el Contratista no cuente con el personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido durante la ejecución del servicio.

El Cocinero en su día de descanso físico (sábado, domingo o feriado) será suplido por otro Cocinero, **de igual, similar y/o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**, cuya documentación será remitida por el Contratista a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación, que, de cumplir con lo requerido, comunicará al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P. Ancón I, que dicho personal puede formar parte del personal del Contratista.

Por causas fortuitas o de fuerza mayor, que impidan al Contratista poder contar con el Cocinero correspondiente, deberá reemplazarlo por otro Cocinero, en el transcurso del día, además de regularizar su documentación ante la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación respectiva, cuyo resultado será comunicado a la Dirección y Administración del E.P. Ancón I, y que de no cumplir con

⁽⁴⁸⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.



lo requerido, se aplicará la penalidad que corresponda por los días en que incurra sin contar con un Cocinero según lo establecido en los Término de Referencia.

En la ejecución contractual, el Cocinero y su suplente, serán capacitado trimestralmente en: **(1)** Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), **(02)** Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y **(03)** Evaluación Organoléptica de Alimentos. Igualmente, cuando sea reemplazado por otro, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

El Cocinero del Contratista, deberá laborar como mínimo **ocho (08)** horas diarias, más **una (01)** hora de alimentación o refrigerio, debiendo ingresar diariamente antes del inicio de la preparación de alimentos para los internos y personal INPE. En caso contrario el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia.

c.3). REPRESENTANTE - ALMACENERO: El Contratista contará con **un (01) Representante-almacenero** ⁽⁴⁹⁾, con experiencia mínima de un (01) año, en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares; quien como almacenero ⁽⁵⁰⁾ realizará las siguientes actividades:

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

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

- a) **Realizar Desratización y Desinsectación**, cada Tres (03) meses, en los ambientes cedidos por el INPE para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Administrador del Penal; el costo será asumido por el Contratista.
- b) Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- c) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- d) Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.
- e) Coordinar la eliminación oportuna de los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- f) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano y también hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.
- g) Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno para la preparación de la alimentación, así como

⁽⁴⁹⁾ Recomendación N° 09 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

⁽⁵⁰⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

también, deberá prever el abastecimiento para los siguientes días, según programación de menús aprobados. Para el logro del presente objetivo, podrá desplazarse hasta los almacenes de la empresa Contratista y/o hasta los centros de abastecimiento, cuando la situación lo amerite.

- h) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, OCI del INPE (Órgano de Control Interno-INPE) y Oficina de Asuntos Internos del INPE que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades si corresponde de acuerdo a las observaciones encontradas y también para otras acciones correspondientes, siempre que esté suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director, Administrador o Nutricionista).
- i) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al Contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación.
- j) Permanecer en el servicio de alimentación hasta verificar que la cena de los internos y personal del INPE 24 x 48 horas esté preparándose según lo programado.

El Representante-Almacenero (personal contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**. Para el reemplazo, el Contratista lo solicitará y remitirá el expediente del reemplazante a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación, que, de cumplir con lo requerido, comunicará al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P. Ancón I. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido durante la ejecución del servicio.

El Representante - Almacenero en su día de descanso físico (sábado, domingo o feriado) será suplido por otro Representante -Almacenero, **de igual, similar y/o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**, cuya documentación será remitida por el Contratista a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación, que, de cumplir con lo requerido, comunicará al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P. Ancón I.

Por causas fortuitas o de fuerza mayor, que impidan al Contratista poder contar con el Representante-almacenero correspondiente, deberá reemplazarlo por otro Representante-almacenero, en el transcurso del día, además de regularizar su documentación ante la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación respectiva, cuyo comunicará a la Dirección y Administración del E.P. Ancón I, y que de no cumplir con lo requerido, se aplicará la penalidad que corresponda por los días en que incurra sin contar con un Representante-almacenero según lo establecido en los Término de Referencia.

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

En la ejecución contractual, el Representante-Almacenero y su suplente, serán capacitado trimestralmente en: **(1) Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), (02) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y (03) Evaluación Organoléptica de Alimentos**. Igualmente, cuando sea reemplazado por otro, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

El Representante-Almacenero del Contratista, deberá laborar como mínimo ocho (08) horas diarias, más una (01) hora de alimentación o refrigerio. Caso contrario el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia.

c.4). AYUDANTES DE COCINA: El Contratista contará con diez (10) Ayudantes de Cocina que se ejecuta en la cocina de la Población Penal; y, un (01) Ayudante de Cocina para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas, que se ejecuta en la cocina correspondiente. Los Ayudantes de Cocina realizarán las siguientes actividades ⁽⁵¹⁾:

- Efectuar los procedimientos previos (selección, limpieza, picado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones.
- Para el desayuno, colocar las ollas con agua en las cocinas, encender las cocinas, verter el cereal o el insumo respectivo según programación de menús. Realizar los procedimientos para la elaboración previa e intermedia de los insumos que forman parte del complemento del pan.
- Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos bajo las indicaciones del cocinero y del nutricionista.
- Efectuar el aseo y limpieza de las mesas de trabajo, ambientes, equipos, vajillas y menajes.
- Realizar la distribución y el servido de las preparaciones culinarias.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.
- Para el personal INPE 24 x 48 horas, el ayudante de cocina permanecerá hasta el término la ejecución de servicio del día.

En la ejecución contractual, serán capacitados trimestralmente en: **(01)** Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), **(02)** Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y **(03)** Evaluación Organoléptica de Alimentos. Igualmente, cuando ingrese algún nuevo ayudante de cocina, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

Los Ayudantes de Cocina, podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de **igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**. Cuando el Contratista no cuente con el personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido durante la ejecución del servicio.

c.5). PERSONAL DE LIMPIEZA: Asimismo, el Contratistas contará con un (01) personal de limpieza para el servicio de alimentación de internos que se ejecuta en la cocina de la población penal; y, con un (01) personal de limpieza para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas, que se ejecuta en la cocina correspondiente. El Personal de Limpieza realizará las siguientes actividades ⁽⁵²⁾:

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

⁽⁵¹⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

⁽⁵²⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

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

En la ejecución contractual, serán capacitados trimestralmente en: **(1)** Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), **(02)** Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y **(03)** Evaluación Organoléptica de Alimentos. Igualmente, cuando ingrese algún nuevo personal de limpieza, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

El Personal de Limpieza, podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**. Cuando el Contratista no cuente con el personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido durante la ejecución del servicio.


El Contratista deberá contar con personal que puedan **suplir a los Ayudantes de Cocina y al Personal de Limpieza** durante sus **días de descanso semanal**, por lo que deberá tener dos (02) Suplentes de Ayudantes de Cocina y un (01) Suplente de Personal de Limpieza.

Asimismo, considerando que, todos los Ayudantes de Cocina y todo el Personal de Limpieza, serán capacitados dentro de los cinco (05) días de iniciado la ejecución contractual del servicio, y además, trimestralmente en: **(1)** Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), **(02)** Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y **(03)** Evaluación Organoléptica de Alimentos.

La falta de personal **requerido en los Términos de Referencia**, motivará la aplicación de la penalidad por no cumplir con la cantidad requerida para la ejecución contractual; precisando que, el personal que no cumpla con las condiciones requeridas, no deberá laborar en el servicio de alimentación.

El Contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales vigentes, (Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza), debiendo otorgarles el descanso semanal correspondiente (01 vez cada semana), tomando como referencia el inicio de semana los días lunes y culminando los días domingos.

Asimismo, el **descanso semanal del Nutricionista** deberá ser cubierto por otro profesional Nutricionista **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**, de tal forma que diariamente se cuente con la presencia de dicho profesional (dicho profesional también lo podrá reemplazar en casos de descanso médico, vacaciones o por casos fortuitos o fuerza mayor).



Igualmente, el **descanso semanal** del **Representante-Almacenero** deberá ser cubierto por otro personal **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**, como Representante-Almacenero, de tal forma que diariamente se cuente con la presencia de dicho personal (de igual manera, dicho personal también lo podrá reemplazar en casos de descanso médico, vacaciones o por casos fortuitos o fuerza mayor).

De la misma forma, el **descanso semanal** del **Cocinero** deberá ser cubierto por otro Cocinero **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**, de tal forma que diariamente se cuente con la presencia de dicho personal (igualmente, dicho personal también lo podrá reemplazar en casos de descanso médico, vacaciones o por casos fortuitos o fuerza mayor).

En la medida que, el servicio de alimentación debería culminar con la distribución de la cena del personal del INPE 24x48 horas, **un personal del Contratista** (uno de los tres: Nutricionista, Representante-almacenero o Cocinero), deberá permanecer hasta que se haga efectiva dicha distribución dentro del horario establecido, a fin de que el Contratista garantice la ejecución del servicio de alimentación.

Cabe señalar que, el **descanso semanal** de los **Ayudantes de Cocina** y del **Personal de Limpieza**, serán cubiertos por los que realizarán las funciones de **Reemplazo** Ayudantes de Cocina y por **Reemplazo** Personal de Limpieza. En tal sentido, diariamente deberán laborar como mínimo diez (10) Ayudantes de Cocina y un (01) Personal de Limpieza, en la cocina en donde se prepara la alimentación para la Población Penal; del mismo modo, diariamente deberán laborar como mínimo un (01) Ayudante de Cocina y un (01) Personal de Limpieza, en la cocina en donde se prepara la alimentación para el Personal del INPE 24x48 horas.

d) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

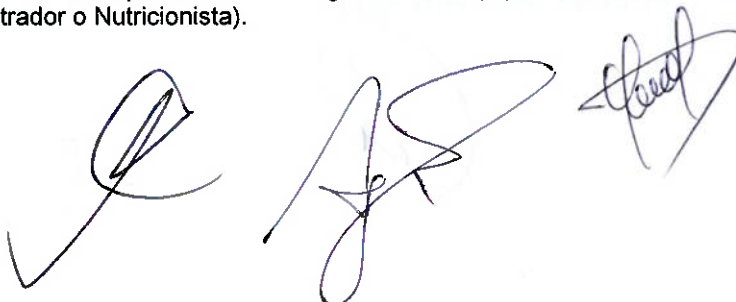
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado NO MAYOR A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN para el ítem, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán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

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

e) DE LAS OTRAS PENALIDADES.

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

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



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

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
02	En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en los Términos de Referencia , la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.1 \times VTD \times H$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario. H: Horas de retraso.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
03	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos y el personal de limpieza no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, polo, guantes, botas de jebe, gorros,	$P = 0.01 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su

	mandiles y mascarillas) y higiene personal, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		defecto de los pagos pendientes de cancelar.
--	--	--	--

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
04	En los casos que el Contratista almacene dentro del Establecimiento Penitenciario, víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.2 \times \text{VTD}$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
05	Por tener las vajillas y/o utensilios (ollas, tranches, peroles, etc., utilizados en la preparación de los menús en la cocina del Establecimiento Penitenciario), en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará	$P = 0.05 \times \text{VTD}$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

	de acuerdo a la siguiente fórmula:		
--	------------------------------------	--	--

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
06	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.1 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
07	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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

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

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

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

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
13	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
14	En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia, durante la ejecución del servicio ⁽⁵³⁾ , la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
15	En el caso que el Contratista no cumpla con acreditar hasta antes de la fecha de inicio de la ejecución contractual, la cantidad y permanencia del personal propuesto ⁽⁵⁴⁾ , la Oficina Regional Lima del	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su

⁽⁵³⁾ Recomendación N° 9 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

⁽⁵⁴⁾ Recomendación N° 9 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

	INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		defecto de los pagos pendientes de cancelar.
--	--	--	--

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

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
18	En los casos que el Contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, o que no cuenten con el Certificado de Calidad respectivo, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE, por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.2 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
19	En el caso que el Contratista, dentro de los 20 días de iniciada la ejecución del Contrato, no remita a la Oficina de Administración del penal, la constancia o certificado de capacitación brindado a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en BPM, PHS y Evaluación Organoléptica de Alimentos, en cumplimiento al D.S. N° 007-98-SA ⁽⁵⁵⁾ y a la R.M. N° 157-2021/MINSA (PGH), la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación	$P = 0.01 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
20	En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA ⁽⁵⁶⁾ y en la R.M. N° 157-2021/MINSA, no cumpla con brindar capacitación por lo menos cada TRES meses a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en BPM, PHS y Evaluación Organoléptica, respectivamente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista dejó de capacitar contados a partir del primer día posterior a los tres meses de la última capacitación al respecto y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.01 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
21	En el caso que el Contratista en razón a lo establecido en la R.S. N° 0019-81-SA/DVM ⁽⁵⁷⁾ , no cumpla con brindar capacitación durante la ejecución del Contrato y con una duración de 10 a 12 horas a su personal de planta, en temas sobre epidemiología;	$P = 0.01 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del último pago correspondiente a la ejecución contractual o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

⁽⁵⁶⁾ Recomendación N° 7 (punto (i)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

⁽⁵⁷⁾ Recomendación N° 7 (punto (iii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

<p>higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total de del último pago por la ejecución del Contrato, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada hora que el Contratista dejó de capacitar a su personal y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>		
--	--	--

(*) NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, el Administrador, el Nutricionista (en su ausencia el Jefe del Área de Salud), además del Representante-Almacenero del Contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en acta; en tal documento se deberá precisar la penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos respecto a la aplicación de penalidades en la ejecución del Contrato de prestación del servicio de alimentación por parte del Contratista, tiene para dicho servicio el carácter de pre constituido de un determinado hecho contrario a dicho servicio, sobre el cual las autoridades competentes de la Oficina Regional Lima del INPE, procederán a la aplicación de las penalidades previstas que correspondan hacer efectivo ⁽⁵⁸⁾.
- Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Órgano de Control Institucional del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades) y por otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones, siempre que esté suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

f) OTRAS CONSIDERACIONES

La presente contratación será por ítem: ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO E.P. ANCÓN I.

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

⁽⁵⁸⁾ Recomendación N° 13 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

ANEXO A

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

1. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 kilocalorías ⁽⁵⁹⁾, para el interno del Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) será no menor a 3,290 kilocalorías y para el personal del INPE masculino que labora 24x48 horas será no menor a 2,750 Kilocalorías por día.
2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNO:

DESAYUNO DEL 15 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 a 30%
VARON: DE 365 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,215 Kcal. A 1,458 Kcal.	DE 365 Kcal. A 729 Kcal.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 15% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 413 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1,238 Kcal.

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

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VCT	EL 15 % al 30 % DEL VCT	DEL 55% al 75% DEL VCT
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 365 Kcal.	DE 365 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1337 Kcal. A 1823 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g A 91 g.	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 456 g.

PERSONAL INPE:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VCT	EL 15 % al 30 % DEL VCT	DEL 55% al 75% DEL VCT
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.

⁽⁵⁹⁾ Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAN/MINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el "Cuadro 1. Estimación de requerimientos de energía según etapa de vida y nivel de actividad física en varones", establece como requerimiento promedio de energía a 2426 kcal (se considera 2430 kcal en el presente caso), en donde se incluye a la población Adulto Mayor.

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, SIETE SEMILLAS, SEMOLA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAFÉ, CEBADA, TÉ, COCOA, CACAO, INFUSIONES DE HIERBAS Y OTROS + 03 PANES + MARGARINA, MERMELEDA, ACEITUNA, MANJAR BLANCO, JAMONADA, HUEVO, QUESO, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNA Y OTROS.	SEGUNDO + ENSALADA Ó FRUTA + REFRESCOS Ó INFUSION.	SOPAS + INFUSIÓN Ó SEGUNDOS + INFUSIÓN Ó MAZAMORRAS CON LECHE.

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará mezcla láctea dos (02) veces por semana como mínimo (una vez en el desayuno y la otra en la mazamorra cena).
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.
- Por hábitos y costumbres, en el desayuno se podrá brindar infusiones con un máximo de dos (02) veces por semana, a base de: café, té, cocoa, o cebada. Los demás desayunos serán en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar en el menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. **Se brindará pescado como presado 01 vez al mes**, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Ancón I; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, dos (02) vez por semana, como mínimo.
- En los almuerzos se brindará como mínimo tres (03) frutas a la semana y cuatro (04) ensaladas.

CENA:

- En la cena considerar semanalmente como mínimo: una (01) mazamorra, dos (02) segundos, y el restante será a base de sopas.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 01: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS

INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANCÓN I DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

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

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

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCION 01: MEZCLA LÁCTEA, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, SIETE SEMILLAS Y OTROS + 03 PANES + ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, QUESO, HUEVO, CONSERVA DE PESCADO, PALTA, POLLO, TORTILLAS, SALTADITOS Y OTROS.</p> <p>OPCION 02: SEGUNDO ó SOPA + 01 PAN + CAFÉ O EMOLIENTE O INFUSIÓN.</p>	<p>SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA +</p> <p>INFUSIONES ó REFRESCO DE FRUTA.</p>	<p>SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA ó POSTRE+ INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p> <p>SOPAS + FRUTA ó POSTRE + INFUSIÓN.</p>

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

DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48.
- En los desayunos se brindarán infusiones o líquidos una (01) vez por quincena. Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena y los otros productos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán dos (02) veces al mes como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E. P. ANCÓN I, con los productos que se elijan del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas, de las sopas del rubro almuerzo.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:

- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (hígado, mondongo o bofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en el almuerzo, no se programará víscera en la cena de la misma quincena.
- En los almuerzos todos los menús serán presados, excepto cuando se programe víscera podrá ser picado.
- En los almuerzos deberá programarse una (01) leguminosa (menestra), una (01) vez a la quincena como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad y según producción estacional.



- En el almuerzo se brindará infusiones o refresco.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

CENA:

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

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

3. El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos del **Programa del Control de Tuberculosis (PC-TBC)**, deberán responder a criterios normativos establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física ⁽⁶⁰⁾; por lo que, tomándose como parámetro de referencia el cálculo de **Necesidades nutricionales en tuberculosis** ⁽⁶¹⁾, a los pacientes internos varones de dicho programa, les corresponde el siguiente **requerimiento mínimo de energía por día (kcal/día)** tal como se detalla a continuación en el siguiente cuadro:

INTERNO DEL PC-TBC:

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

⁽⁶⁰⁾ Recomendación N° 05 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

⁽⁶¹⁾ Las **"Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias"** del CENAN/MINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el **"Cuadro 6. Necesidades nutricionales en tuberculosis"**, describe los factores a considerar para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo se considera como factores lo siguiente: **35 kcal por kg de peso, 1,3 en Grado de Actividad Física** (paciente no encamado) y **1,2 en Grado de estrés metabólico**, además del **rango de edades de internos varones** y el **porcentaje de población según edad**, se tiene un promedio ponderado de **3290 kcal** como requerimiento de energía (kcal) para el interno varón del PCTBC (Programa de Control de TBC).

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

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

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

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

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DEL PC-TBC:

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

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

DESAYUNO:

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

MEDIA MAÑANA:

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

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. **Se brindará pescado como presado 01 vez al mes**, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. ANCÓN I; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Los almuerzos estarán constituidos diariamente por segundos, cuya programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos de la Estrategia Sanitaria del Programa de Control de Tuberculosis (ESPCTB).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.

CENA:

- En la cena considerar semanalmente una (01) mazamorra, dos (02) segundos, el restante será a base de sopas.

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

4. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos de la ESITSS, internos Psiquiátricos e internos con enfermedades diversas, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una **frecuencia y cantidad de alimentos** necesarios, serán atendidos según lo indicado en la prescripción médica respectiva ⁽⁶²⁾. El Contratista presentará la programación de menús respectiva y su formato correspondiente (FORMATO D), tomando con referencia el Valor Calórico Total en base a 2,430 kcal y las cantidades de cada alimento para la elaboración de los menús, utilizando el CUADRO N° 01: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD MÍNIMA DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO E.P. ANCÓN I DE LA OFICINA REGIONAL LIMA (en caso sea necesario variar algunas cantidades y/o las kilocalorías, de acuerdo a la prescripción médica, se emitirá el informe respectivo por el profesional Nutricionista del penal).
5. Programación de Raciones Alimenticias:

El Contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en los Términos de Referencia Para el Servicio de Alimentación y a lo establecido en el Anexo A: Características Técnicas Mínimas de las Raciones Alimenticias Para el E.P. Ancón I. Deberá respetarse hábitos y patrones de consumo de alimentos de los comensales.

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con diez (10) días hábiles antes de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor

⁽⁶²⁾ Recomendación N° 05 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Calórico Total correspondiente, de los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas, por el período de un (01) mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, dentro de un plazo de siete (07) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener alguna observación, se considerará como aprobado.

En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista deberá realizar la subsanación respectiva dentro de dos (02) días hábiles de notificado, caso contrario, se aplicará la penalidad que corresponda, en el día que la programación de menús fue observada.

Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta cuatro (04) modificaciones en la programación de menús aprobados para cada mes, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

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



CUADRO N° 01

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

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO – MÁXIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO		
	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	PAN INTEGRAL (30 gr. CADA UNIDAD)	90 gr.
	MEZCLA LÁCTEA CON CEREAL U OTROS	70 ml.
	MEZCLA LÁCTEA CON COCOA ó CAFÉ	125 ml.
	INFUSION (COCOA, CAFÉ, TÉ, CEBADA, EMOLIENTE)	10 gr.
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC)	30 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUIWICHA, 7 SEMILLAS, CAÑIHUA, ETC.	30 gr.
	MARGARINA	30 gr.
	MERMELADA	30 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA ó HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	30 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO PARA PRESADO	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	180 gr.
	POLLO CON HUESO PARA PRESADO (EVISCERADO Y SIN APÉNDICE)	160 gr.
	POLLO CON HUESO PARA PICADO (EVISCERADO Y SIN APÉNDICE)	100 gr.
	RES, CERDO, POLLO y GALLINA CON HUESO (PICADOS)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PAVITA ó GALLINA EVISCERADA CON HUESO PRESADO	160 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	PESCADO FILETE (PRESADO) (SIN VICERAS, SIN CABEZA Y SIN COLA)	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES (BOFE, MONDONGO, HIGADO)	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	PATITA PRECOCIDA	100 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO ó QUINUA u OTROS (EN GUIOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	200 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN GUIOS	90 gr.
	PAPA PARA GUIOS DE LEGUMINOSAS (MENESTRAS) Y CON TRIGO	70 gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (ACOMPAÑANTE)	150 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	PAPA PARA PICADOS	250 gr.
	FRUTAS: PLATANO ó NARANJA u OTROS	150 gr.
	VERDURAS	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE: 30-350 gr.
CENA	RES CON HUESO	100 gr.
	RES SIN HUESO	50 gr.
	POLLO EVISCERADO CON HUESO	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	50 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, APÉNDICES)	60 gr.
	HUEVO DE GALLINA	20 gr.
	PESCADO ENTERO PARA SOPAS	60 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO ó PLATANO PARA SOPAS	50-150 gr.
	ARROZ	140 gr.
	MEZCLA LACTEA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	60 ml.
	TRIGO ó QUINUA EN GUIOS	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	VERDURAS	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 20 -250 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERJA, AVENA, MORÓN, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	40 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, MAÍZ, (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 gr.
OTROS	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, CANELA, CLAVO DE OLO, LAUREL, HONGOS, ORÉGANO, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENÚ

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

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

CUADRO N° 02

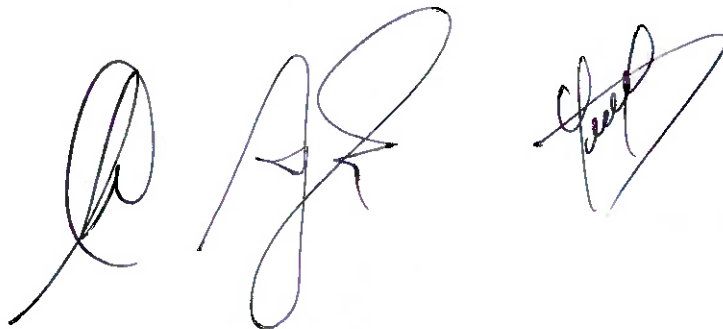
DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANCÓN I DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO – MÁXIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO		
	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	MEZCLA LÁCTEA CON CEREAL	70 ml.
	MEZCLA LÁCTEA SOLA ó COCOA ó CAFÉ	125 ml.
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC)	25 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUIWICHA, 7 SEMILLAS, CAÑIHUA, ETC.	25 gr.
	MARGARINA	30 gr.
	MERMELADA	30 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	40-50 gr.
	QUESO	30 -40 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	30-40 gr.
	TUBERCULO	80 gr.
	FRUTA	150 gr.
MEDIA MAÑANA		
	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	30 gr.
	MEZCLA LÁCTEA	90 ml.
	CEREALES (AVENA o QUINUA, ETC)	35 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	QUESO	30 -40 gr.
	CAMOTE, PAPA	80 gr.
	ACEITUNAS	35 gr.
	FRUTA	150 gr.
ALMUERZO		
	RES SIN HUESO	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	180 gr.
	POLLO EVISCERADO CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	160 gr.
	RES, CERDO, POLLO y GALLINA CON HUESO (PICADOS)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PAVITA O GALLINA EVISCERADA CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	PESCADO FILETE (PRESADO) (SIN VICERA, SIN CABEZA Y SIN COLA)	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES (HIGADO, MONDONGO, BOFE)	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	PATITA PRECOCIDA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	MEZCLA LÁCTEA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	40 ml.
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUIOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	200 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN GUIOS	90 gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (ACOMPAÑANTE)	150 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	OLLUCO	250 gr.
	PAPA PARA PICADOS	250 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr.

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

	VERDURAS	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE: 30-350 gr.
CENA	RES CON HUESO	100 gr.
	RES SIN HUESO	50gr.
	POLLO CON HUESO	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	50 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZÓN)	50 gr.
	HUEVO DE GALLINA	30-60 gr.
	PESCADO ENTERO PARA SOPAS	60 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPAS	50-150 gr.
	VERDURAS	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 20 -250 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
OTROS	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 - 50 gr.
	MEZCLA LÁCTEA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	60 ml.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 gr.
	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, CANELA, CLAVO DE OLO, LAUREL, HONGOS, ORÉGANO, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENÚ

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



CUADRO N° 03

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

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	MEZCLA LÁCTEA CON CEREAL	70 ml.
	MEZCLA LÁCTEA CON COCOA ó CAFE	125 ml.
	CEREAL (AVENA, QUINUA, OTROS)	30 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUIWICHA, 7 SEMILLAS, ETC.	30 gr.
	ACEITUNA	40 gr.
	JAMONADA ó HOT DOG	40 gr.
	QUESO	40 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PALTA	60 gr.
	POLLO SIN HUESO	70 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	50 gr.
	CAMOTE FRITO	80 gr.
ALMUERZO	SOPA ó ENTRADA	
	POLLO CON HUESO (EVISCERADO Y SIN APÉNDICE)	60 gr.
	POLLO SIN HUESO	50 gr.
	RES SIN HUESO	40 gr.
	RES CON HUESO	60 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	40 gr.
	PESCADO Y/O MARISCO	80 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, OTROS	40 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, ARVERJA, PLATANO, CHOCLO, OTROS	40 gr.
	MEZCLA LÁCTEA PARA PREPARACIÓN DIVERSA	30 ml.
	QUESO FRESCO	15 gr.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
	SEGUNDOS	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	POLLO ENTERO EVISCERADO CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	160 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PAVITA ó GALLINA (EVISCERADO Y SIN APÉNDICE) CON HUESO PRESADO)	160 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	CERDO EVISCERADO SIN HUESO (PRESADO)	100 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO))	250 gr.
	PESCADO FILETE (PRESADO) (SIN VICERA, SIN CABEZA Y SIN COLA	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES PICADO (HÍGADO, MONDONGO, BOFE)	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES PRESADO (HÍGADO)	160 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO ó QUINUA (EN GUIOS) CON PICADOS	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN GUIOS	90 gr.
	PAPA ó YUCA ó CAMOTE (SOLA)	150 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO ó PLATANO (EN GUIOS PICADO)	200 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	OLLUCO	150 gr.
	FRUTAS PARA REFRESCO	40 gr.
	FRUTAS	150 gr.
	VERDURAS	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 30 – 200 gr.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
CENA	RES SIN HUESO (EN GUIOS PICADOS)	100 gr.
	RES, POLLO, PAVITA, GALLINA, CERDO, ETC. (PRESADO)	150 gr.
	POLLO CON HUESO (EN GUIOS PICADO)	100 gr.
	PESCADO FILETE PRESADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	150 gr.
	MENUDENCIA DE RES PICADO (MONDONGO ó BOFE)	130 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	80 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

	ARROZ	150 gr.
	TRIGO o QUINUA, OTROS (EN GUISOS)	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	120 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLÁTANO (EN GUISOS PICADOS)	150 gr.
	OLLUCO	150 gr.
	VERDURAS; ZAPALLO, BROCOLI, CAIGUA, VAINITAS, ETC	200 gr.
	VERDURAS	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 30 – 200 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	50 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, MAIZ, (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, CANELA, CLAVO DE OLOR, LAUREL, HONGOS, ORÉGANO, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	ADECUADO AL MENÚ

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



FORMATO A

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

Nombre y firma del Representante Legal o
Representante del Contratista en el E.P.
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

3. El presente formato deberá ser firmada por el Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional, del Contratista.
4. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos.

FORMATO B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DE LA ESTRATEGIA SANITARIA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS (ESPCTB) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANCON I									
FECHA:									
ALIMENTO.	Peso Bruto g-ml-unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST. DESAYUNO			0,00
MEDIA MAÑANA:									
DESCRIPCIÓN DE LA MEDIA MAÑANA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. MEDIA MAÑANA			
						% DIST. MEDIA MAÑANA			0,00
ALMUERZO:									
DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST. ALMUERZO			0,0
CENA:									
DESCRIPCIÓN DE LA CENA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. CENA			0,0
						% DIST. CENA			0,0
VCT (Gr)			0,00	0,00	0,00				
VCT (Kcal)			0,00	0,00	0,00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
VCT MENÚ									0

Nombre y firma del Representante Legal o
Representante del Contratista en el E.P.
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

3. El presente formato deberá ser firmado por el Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional, del Contratista.
4. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos.

FORMATO C

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

Nombre y firma del Representante Legal o
Representante del Contratista en el E.P.
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

1. El presente formato deberá ser firmado por el Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional, del Contratista.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos.

FORMATO D

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

Nombre y firma del Representante Legal o
Representante del Contratista en el E.P.
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

- El presente formato deberá ser firmado por el Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional, del Contratista.
- Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos.

TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL ÍTEM II:
E.P.M. ANCÓN II

REQUERIMIENTO

TERMINOS DE REFERENCIA

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

1) CONSIDERACIONES GENERALES:

1.1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

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

1.2. AREA USUARIA.

Establecimiento Penitenciario EPM Ancón II, de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

1.3. FINALIDAD PÚBLICA.

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

1.4. ANTECEDENTES.

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

1.5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN.

1.5.1. Objetivo General:

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

1.5.2. Objetivos Específicos:

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

1.6. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
EPM ANCÓN II	ALTURA PANAMERICANA NORTE KM. 39 ANCON.

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DIAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
E.P.M. ANCON II	INTERNOS	Ración	2,200	365	803,000
	INTERNOS DE LA ESPCTB	Ración	100	365	36,500
	PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS	Ración	80	365	29,200
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					868,700

- Dentro de las 80 raciones para el Personal del INPE que labora 24x48 horas en el E.P.M Ancón II, se encuentran consideradas 10 raciones (en promedio) para el Personal del INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Transitorio Lima, a quienes se les atiende diariamente con la alimentación del desayuno, almuerzo y cena.

1.8. RESULTADOS ESPERADOS.

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

- 1.8.1.** Internos y personal del INPE que labora 24x48 horas beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** que cumple con los indicadores sustentados en criterios normativos que los regulen ⁽⁶³⁾.
- 1.8.2.** Internos de la Estrategia Sanitaria del Programa de Control de Tuberculosis (ESPCTB), beneficiados con el consumo de una ración alimenticia que contenga una **frecuencia y cantidad de alimentos**, que respondan a indicadores sustentados en criterios normativos que los regulan ⁽⁶⁴⁾.
- 1.8.3.** Internos de la Estrategia Sanitaria de Prevención y Control de Infección de Transmisión Sexual y SIDA-VIH (ESITSS), pacientes Psiquiátricos e internos con

⁽⁶³⁾ Criterios normativos contenidos en las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias", del CENAN – MINSA, remitido con MEMORANDO MÚLTIPLE N° 043-2018-INPE/4 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).

⁽⁶⁴⁾ Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/05, y en lo que respecta de la referencia anterior ⁽¹⁾.

otras enfermedades, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una **frecuencia y cantidad de alimentos** necesarios, beneficiados con lo indicado según la prescripción médica ⁽⁶⁵⁾.

- 1.8.4. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia **aptos para consumo humano** que cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de Comida para Colectividades"; Decreto Supremo N° 007-2012-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.
- 1.8.5. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas del servicio, para los internos y personal del INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario EPM Ancón II de la Oficina Regional Lima del INPE.
- 1.8.6. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.
- 1.8.7. El servicio de alimentación para internos y personal del INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario EPM Ancón II, debe comprender un periodo de 12 meses, según se establezca en el contrato firmado.

1.9. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

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

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

El Equipo de Control de Alimentos (ECA), suscribirá las Actas de Supervisión respectivas, en donde revelen todas las situaciones contrarias a la correcta ejecución del servicio de alimentación, verificando la veracidad de los **carnet**

⁽⁶⁵⁾ Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.



sanitarios respectivos, disponiéndose las medidas correctivas y la aplicación de las penalidades correspondientes ⁽⁶⁶⁾.

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

- Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista, previo informe del Nutricionista y/o Jefe de Salud del E.P. EPM Ancón II, en caso contrario, por cualquier miembro del ECA.
- En las supervisiones verificará que se prepare la alimentación de acuerdo a la programación de menús aprobados.
- Que el personal externo del Contratista (Nutricionista, Representante-almacenero, cocinero), así como, los internos del penal (ayudantes de cocina y personal de Limpieza), cuenten con **carnet sanitario vigente**; igualmente, según la actividad que realicen deberán utilizar el uniforme o indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin, determinada por el Contratista.
- Que el personal externo del Contratista (Nutricionista, Representante-almacenero, cocinero), porte un Fotocheck que lo identifique.
- Que el Contratista actualice y remita los documentos de su personal externo y de los internos que laboran en el servicio de alimentación, antes de su vencimiento; asimismo, que remita las constancias o certificados de capacitación realizadas a su personal externo y de los internos respectivos, para ser archivados en sus expedientes correspondientes.
- Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en pizarras acrílicas, la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de las cocinas correspondientes. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús propuesto por el Contratista y aprobados oportunamente. Las pizarras serán proporcionadas por el Contratista.
- Que el Contratista realice de manera trimestral y según la necesidad, acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de cocina y en las áreas en donde se almacenan alimentos, respectivamente, debiendo el Contratista remitir el respectivo Certificado de Desratización y Desinsectación, emitido por la empresa, autorizada según normatividad vigente, que realizó el servicio.
- Que el Contratista se abastezca de insumos alimenticios aptos para el consumo humano, los mismos que ingresarán en un horario coordinado y establecido por la Dirección y Administración del E.P.M. Ancón II.
- El equipo de control de alimentos deberá cautelar que los productos cárnicos adquiridos por la Empresa Contratista, dependiendo de la distancia de traslado (desde el lugar de adquisición hasta el lugar de preparación de los alimentos) sea transportados en vehículos de preferencia exclusivos y apropiados, acondicionados con sistema de refrigeración y congelación, en caso se deba transportar otras materias primas, ingredientes y aditivos que se empleen para la preparación de los alimentos, la Empresa Contratista deberá acondicionar la carga de modo que exista separación efectiva entre ellos para evitar el riesgo de

⁽⁶⁶⁾ Recomendación N° 10 (punto ii) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

contaminación cruzada. (**Recomendación N° 07 Informe de Auditoría de Cumplimiento N° 045-2023-2-362-AC**).

- El equipo de control de alimentos deberá cautelar que los productos cárnicos y productos alimenticios adquiridos por la Empresa Contratista encargada, deben estar disponibles en el mismo día y cada vez que ingresan al E.P. para su verificación conjuntamente con sus respectivos certificados de calidad y/o sanidad y guías de remisión; según su caso, demostrando su procedencia de canales autorizados por SENASA y SANIPES y/o cumpliendo con la "Norma Sanitaria para actividades pesqueras y agrícolas" (**Recomendación N° 08 Informe de Auditoría de Cumplimiento N° 045-2023-2-362-AC**).

1.9.3. Asimismo, El Equipo de Control (Nutricionista), verificará:

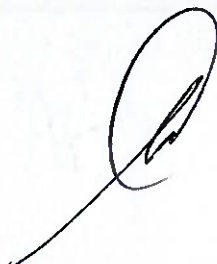
- Que los alimentos utilizados sean conforme a lo descrito en los Cuadros (N° 01, N° 02 y N°03) de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse, descritos en el **Anexo A**.
- Que los alimentos que se utilizan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia, se encuentren dentro de su período de vigencia de consumo, cumpliendo con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
- Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y donde se elaboran y cocinan los mismos, se encuentren limpios e higiénicos.
- Que las raciones alimenticias para internos y personal del INPE 24x48 horas, sean distribuidas en el horario establecido.
- Que el menaje y equipos utilizados para la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- El nutricionista o el responsable del área de del establecimiento penitenciario, debe informar cuando menos semanalmente, el resultado de su verificación y seguimiento al cumplimiento de las condiciones generales de la alimentación colectiva, buenas prácticas de manipulación de alimentos, desarrollo del programa de higiene y saneamiento y cumplimiento de la certificación sanitaria en el área de cocina (**Recomendación N° 09 Informe de Auditoría de Cumplimiento N° 045-2023-2-362-AC**).

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO EPM ANCÓN II

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



Es obligación del Contratista, entregar las raciones alimenticias en el horario establecido en el presente párrafo, iniciando con el Desayuno (desde las 07:30 horas para los internos).

Asimismo, por motivos de causa fortuita o fuerza mayor (requisas en pabellones, cuenta de la población penal (generalmente a las 17:00 horas), intervenciones inopinadas del personal de seguridad 24x48 horas, entre otros), que se realicen en el horario de distribución de la alimentación y que no permitan distribuirse en el horario establecido, el Contratista deberá tener lista la alimentación para su distribución, ni bien termine el motivo causal fortuito o de fuerza mayor.

- 1.9.6.** El Director General, el Administrador y el Jefe del Equipo de Logística, de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados (los citados funcionarios podrán delegar formalmente y de manera escrita, las supervisiones al personal bajo su cargo); de evidenciarse alguna observación en la ejecución del contrato, deberán constar en Actas, las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los miembros del Equipo de Control de Alimentos (ECA) por parte del Establecimiento Penitenciario.
- 1.9.7.** La Alta Dirección del INPE dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.

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

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

1.10. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

- 1.10.2.1.** El Contratista deberá cumplir con los Términos de Referencia y las Características Técnicas Mínimas establecidas en el **ANEXO A**. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del Contratista. Las observaciones en la ejecución contractual, que acarreen aplicación de penalidades al Contratista o que determinen incumplimiento contractual, son de responsabilidad exclusiva y única del Contratista, por lo que, bajo ninguna circunstancia revestirán responsabilidades sobre el personal de la Entidad que conforman el Equipo de Control de Alimentos (ECA) del E.P.M. Ancón II.
- 1.10.2.2.** Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo,



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

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

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

1.10.2.5. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario EPM Ancón II de la Oficina Regional Lima-INPE.

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

En lo que respecta al personal de seguridad del INPE que labora 24x48 horas, que prestan servicios de custodia a los internos hospitalizados en diversos nosocomios de la ciudad, el Contratista deberá contar o proveerse de los menajes pertinentes, que contengan la alimentación servida para cada uno de los comensales mencionados (dentro de los contenedores o medios que permitan su transporte), los mismos que, previa coordinación del Representante y/o del Nutricionista del Contratista, deberán ser entregados al personal designado como choferes 24 x 48 horas del penal, para ser llevados a cada hospital. Cabe indicar que, la alimentación que se brinde a dicho personal, se les hará llegar diariamente en el término de la distancia (considerándose además el congestionamiento vehicular), desde el E.P.M. Ancón II, la misma que será trasladada en la unidad móvil que se encuentre disponible (por ello, el horario de distribución a tales comensales podría variar por la disponibilidad vehicular y por el tiempo que demore desplazarse desde el E.P.M. Ancón II).

1.10.2.6. El Contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el Contratista deberá contar dentro de cada área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios con medicamentos básicos, para quemaduras y cortes con fechas vigentes de uso; contar con la cantidad suficiente de Extintores para el tamaño del ambiente de cocina Tipo K (Acetato de potasio) de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

1.10.2.7. El Contratista, para la preparación de los alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible (GAS LICUADO DE PETRÓLEO - GLP), contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiada; deberá darle el mantenimiento preventivo y/o correctivo (tuberías, llaves y otros) dentro de los 14 primeros días de iniciado la ejecución del contrato, así como también, los equipos de cocina a gas y sus componentes, deberán estar en buenas condiciones y estar en constante mantenimiento por personal especializado.

1.10.2.8. El Contratista deberá contar con la cantidad suficiente de equipos de cocina, para la atención al número de comensales.

1.10.2.9. El Contratista mantendrá las instalaciones de cocina, instalaciones eléctricas, instalaciones de agua y desagüe, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima-INPE, en buenas condiciones de funcionamiento; así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de

contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad. Los ambientes e instalaciones serán asignados al Contratista, por el administrador del penal, dentro de los primeros 10 (diez) días hábiles de iniciado el plazo de ejecución Contractual y a su vez comunicados a la ORL-INPE.

- 1.10.2.10.** El Contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima-INPE, por concepto de utilización de **energía eléctrica y agua en el E.P.M. Ancón II, la suma de: S/ 0.0648 Soles.**

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

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

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

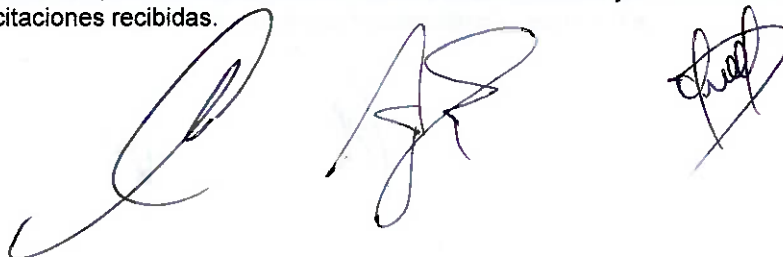
Asimismo, acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.

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

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

- 1.10.2.14.** El Contratista deberá facilitar el traslado adecuado de los alimentos, respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos. El abastecimiento de los insumos alimenticios deberá realizarlo de manera oportuna, de tal forma que puedan prepararse y distribuirse dentro del horario establecido. Para el reparto de los alimentos preparados deberá contar con coches de reparto en condiciones salubres y en buen estado.

- 1.10.2.15.** El Contratista proveerá al personal de cocina el uniforme o indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, polo, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarilla, de acuerdo a la función que realicen), la entrega será mínimo cuatro (04) veces al año correspondiente y cada vez que sea necesario, debiendo realizar la entrega al inicio del contrato y al inicio de cada trimestre (dentro de los 10 primeros días hábiles de iniciado cada trimestre), de manera completa. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán contar con certificado y/o constancia de las capacitaciones recibidas.



- 1.10.2.16.** El Contratista proveerá de implementos de higiene a cada personal de cocina: pasta dental, papel higiénico, cepillo dental, detergente, jabón de tocador, máquina de afeitar y otros acordes con la higiene), lo cual se hará entrega al inicio de cada mes.
- 1.10.2.17.** Es responsabilidad del Contratista, con respecto a su personal que labore en la ejecución del servicio de alimentación en el E.P.M. Ancón II, el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley vigente se disponga. El personal del Contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que ellos realicen durante la ejecución del servicio contratado.

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

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

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

El Expediente del Nutricionista, del Representante-Almacenero y del cocinero, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad o carnet de extranjería o permiso temporal de permanencia, según sea el caso; Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales; copia de carnet sanitario; Título Profesional y Certificado de Habilidad vigente (Nutricionista); Título o Diploma (cocinero). El Expediente del Representante-Almacenero y del cocinero, además, deberán incluir las copias de certificado y/o constancia de capacitación y otros que se generen en torno al servicio de alimentación.

Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales, podrán presentar el CERTIJOVEN (Decreto Legislativo N°1378, su Reglamento y modificatorias) o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N°1498, su Reglamento y modificatorias), según correspondan; debiendo remitirlos a la oficina de administración del penal dentro de los primeros 5 días hábiles de iniciado la ejecución contractual.

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

- 1.10.2.19.** El Contratista presentará por escrito a la Dirección del penal, antes del inicio del servicio y de corresponder durante la ejecución contractual ante reemplazo de su personal, la relación nominal y numérica detallada, indicando nombres y apellidos y documento de identidad del personal externo que brindará el servicio en el



Establecimiento Penitenciario, con los datos personales y demás documentos requeridos de cada uno de sus trabajadores.

El personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, realizará y verificará el registro formal del ingreso y salida del personal externo del Contratista, cuya información servirá para el control de la asistencia de dicho personal, a través de los siguientes mecanismos:

- I. El personal externo del Contratista (Nutricionista, Representa-Almacenero y Cocinero), registrarán su ingreso y salida en el Sistema de Control Biométrico de Visitas del INPE, que se encuentra instalado en el área de revisión de ingreso de personas (Puerta Principal). Dicho Sistema es operado por el personal de seguridad del INPE asignado para tal labor de registro, ubicados en los puestos de registro de control Biométrico. El Administrador del Establecimiento Penitenciario solicitará cada quincena, al Sub Director del Penal o a la Sub Dirección de Seguridad del Penal, el reporte impreso de la asistencia registrada en el mencionado Sistema, del personal externo del Contratista, a fin de verificar que hayan cumplido con el rol de asistencia laboral que será remitida previamente por el Contratista. Ante la falta de registro en el Sistema de Control Biométrico de Visitas del INPE, el Administrador solicitará al Sub Director del penal o a la Sub Dirección de Seguridad del Penal, la verificación de las grabaciones de video del área de Monitoreo del penal, quien con un informe escrito comunicará respecto de la asistencia del personal del Contratista.
- II. Asimismo, el personal de seguridad, registrará al personal externo del Contratista en el Cuaderno de Ocurrencias de la Puerta Principal, cuando el equipo del Sistema de Control Biométrico de Visitas, presenten fallas o inconvenientes en el registro de personas.

Si por cualquier causa, no se tenga registro en el Sistema Biométrico del personal externo del Contratista, para la verificación de la asistencia de dicho personal, el Administrador del Penal, empleará la información contenida en el reporte que solicitará al área de monitoreo y de no ser posible, deberá emplear la información registrada en el Cuaderno de Ocurrencias de la Puerta Principal del Penal.

Cabe precisar que, la ausencia del personal externo del Contratista durante sus días laborables acarreará la aplicación de la penalidad respectiva ⁽⁶⁷⁾.

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

Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetos a control de calidad en una cantidad de 02 veces al año (01 cada 06 meses), el mismo que consistirá en realizar un muestreo al azar de las raciones preparadas (alimento elaborado), para verificar que son aptas para consumo humano, por un laboratorio o empresa del medio que brinde dichos servicios. Dicho examen deberá estar complementado por lo menos por análisis de presencia de Salmonella y de presencia de Coliformes Totales, realizado por un laboratorio o empresa acreditado por el **Instituto Nacional de Calidad - INACAL** (el costo será asumido íntegramente por el Contratista); el certificado que se emita, deberá contener y exponer el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los servicios de manera específica, con base al alcance de acreditación ⁽⁶⁸⁾. Dicho control de calidad está referido a determinar su inocuidad (que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente. El primer control de calidad se realizará dentro de los primeros 30 días de haber iniciado la ejecución contractual.

⁽⁶⁷⁾ Recomendación N° 11 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

⁽⁶⁸⁾ Recomendación N° 04 del INFORME DE AUDITORÍA N° 045-2023-2-3948-AC.

Asimismo, forma parte del control de calidad, constatar que el total de las kilocalorías diarias que se encuentran descritas en los formatos de menús respectivos, así como las kilocalorías a distribuidas en el desayuno, almuerzo y cena, cumpla con lo establecido contractualmente ⁽⁶⁹⁾. Dichos formatos, deben encontrarse firmados por el personal Nutricionista del Contratista, dando fe de su contenido, quienes son los únicos y exclusivos responsables de la información contenida en tales formatos, por cuanto han sido elaborados y suscritos en el ejercicio de su profesión.

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

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

La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de camales o centros autorizados por SENASA y SANIPES y/o cumpliendo con la "Norma sanitaria para actividad pesquera y acuícola"; el Contratista remitirá el **certificado de calidad y/o sanidad** correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús aprobados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario EPM Ancón II, cada vez que los insumos alimenticios ingresen al Establecimiento Penitenciario ⁽⁷⁰⁾.

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

Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

1.10.2.22. El personal conformado por internos para laborar en cocina (ayudantes de cocina y personal de limpieza), contará con Acta de Consejo Técnico dentro de los catorce (14) primeros días hábiles del inicio del Contrato, salvo que cuenten con las Actas correspondientes que aprueben su labor en las cocinas del servicio de alimentación del penal.

1.10.2.23. El Contratista deberá contar con once (11) carretas y/o carretillas para el traslado de los alimentos preparados de la cocina hacia los pabellones y tres (03) tachos de basura con ruedas para el traslado de los residuos sólidos y desperdicios de alimentos de la cocina hacia el punto de acopio de la basura y/o lugar que corresponda, debiendo estar en buen estado de funcionamiento y condiciones higiénicas. Contar con tachos de basura con tapa en buen estado, con sus respectivas bolsas.

⁽⁶⁹⁾ Recomendación N° 08 del INFORME DE AUDITORÍA N° 15727-2023-CG/GRLP-AC.

⁽⁷⁰⁾ Recomendación N° 08 del INFORME DE AUDITORÍA N° 045-2023-2-3948-AC

1.11. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO.

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

- a) Los **Principios Generales de Higiene (PGH)** que se detalla en la **Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA** (NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA “NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA”), que se refieren al **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)** y al **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**, incidiendo en temas de higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia, que será remitida a la Oficina de Administración (**BPM y PHS**). Esta capacitación será por lo menos **cada tres meses**, y cada vez que se produzca recambio de personal en el servicio de alimentación.
- b) Asimismo, el Contratista deberá brindar capacitaciones con una duración de 10 a 12 horas, durante la ejecución del período contractual en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, según lo establecido en las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM ⁽⁷¹⁾, emitiéndose la correspondiente certificación o constancia, que será remitida a la Oficina de Administración.
- c) Igualmente, el Contratista **cada tres meses** capacitará en **Buenas Prácticas de Almacenamiento** y en **Evaluación Organoléptica de Alimentos**, a los Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza.

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

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

1.12. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

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

El Contratista remitirá a la Dirección y/o Administración del Establecimiento Penitenciario, con **diez (10) días hábiles** antes de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente, de los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas, por el período de un (01) mes. Su ejecución se realizará,

⁽⁷¹⁾ Recomendación N° 7(punto (iii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos (Acta de Aprobación de Menús), dentro de un plazo de **siete (07) días hábiles**, transcurrido los cuales, sin tener alguna observación, se considerará como aprobado.

En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, deberá notificarlo al Contratista, quien deberá realizar la subsanación respectiva dentro de los dos (02) días hábiles siguientes, caso contrario, se aplicará la penalidad que corresponda, tomando como referencia a la cantidad de raciones brindadas en el día que fue observada la programación de menús.

Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal (Dirección y/o Administración del Establecimiento Penitenciario) con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta tres (03) modificaciones de un menú programado y aprobado por cada mes, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

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

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

1.13. DISTRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

La Entidad se obliga a pagar en soles, la contraprestación al Contratista, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

Los pagos se efectuarán quincenalmente y se realizarán dentro de los diez (10) días calendarios siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, debiendo contener la siguiente documentación:

- La conformidad por el servicio de Alimentación brindado a los internos y personal del INPE 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario, deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usaria (Equipo de Control de Alimentos del penal). Las raciones brindadas diariamente, serán igual a la cantidad de la población penal recibida y a la cantidad de personal INPE que laboró 24x48 horas.
- Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se contase con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en el Jefe del Área de Salud, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago



aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT, sus modificatorias y demás Normas complementarias.

- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.

1.14. ADICIONALES ALIMENTICIOS.

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

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

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

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

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

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

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

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

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

Referencia:

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



2. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS: REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

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

a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

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

b) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

b.1). EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.

b.1.1). VEHÍCULO.

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

Para ello, como postor en la etapa de calificación, deberá acreditar que contará por lo menos con **01 camión Frigorífico, 01 camión Isotérmico y 01 camión furgón**. Dicha acreditación se realizará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

El camión frigorífico será utilizado para el transporte de productos cárnicos (aves, vacunos, pescados, menudencias y otros), que según normatividad necesiten ser transportados a una temperatura de conservación o congelación. En caso que el Contratista, para el abastecimiento de productos cárnicos (aves, vacunos, pescados, menudencias y otros) cuente con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte también deberán cumplir con la normatividad vigente, durante la ejecución contractual.

El camión isotérmico, será utilizado para el transporte de alimentos frescos, que serán transportados de manera ordenada, evitando la contaminación cruzada.

El camión furgón, será utilizado para el transporte de alimentos secos como arroz, azúcar, leguminosas (menestras), productos envasados, entre otros.

Las unidades móviles deberán contar con:

- Tarjeta de Identificación Vehicular emitido por la SUNARP, de los camiones que se presentan en la oferta, cuyos datos del vehículo respectivo deben coincidir con las características de la carrocería requerida.



Para ello, como Postor Ganador de la Buena Pro, deberá acreditar que contará con tales unidades móviles, que cuenten con lo indicado en el presente acápite, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad de las unidades móviles requeridas, será solicitada para la suscripción del contrato.

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

b.2). INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

b.2.1). PANADERÍA.

Para el caso del abastecimiento del insumo **pan**, el mismo que es brindado todos los días a los comensales como parte de su alimentación, el Contratista deberá abastecerse de dicho producto de una **Panadería**, que cuente con:

- Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.
- Registro Sanitario vigente del Pan (francés, tolete e integral), otorgado por DIGESA.
- **Análisis de presencia de mohos** en muestras de pan, realizado por un laboratorio o empresa acreditado por el **Instituto Nacional de Calidad - INACAL**; el certificado que se emita, deberá contener y exponer el símbolo de acreditación de INACAL y la declaración de la condición del organismo acreditado correspondiente, para los servicios de manera específica, con base al alcance de acreditación ⁽⁷²⁾.

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

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

b.2.2). ALMACÉN DE ALIMENTOS.

Debido a que el Contratista deberá abastecerse oportunamente y sin contratiempos de insumos alimenticios, deberá contar con almacenes, en los cuales tenga existencias de alimentos de los que pueda disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello, el Contratista deberá contar por lo menos con **un (01) Almacén para víveres secos** y **un (01) Almacén para víveres frescos**.

- En el caso del almacén para víveres secos, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes.
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación.
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento.

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

Los Certificados antes descritos podrán ser emitidos por una empresa del medio que brinde dichos servicios.

Por tal motivo, como Postor ganador de la Buena Pro, deberá acreditar lo indicado en el presente párrafo, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad del almacén para víveres secos requerido, será solicitada para la suscripción del contrato (si el Postor es un Consorcio, el **almacén para víveres secos** podrá ser acreditada por uno de los integrantes del Consorcio).

En dicho almacén para víveres secos, el Contratista deberá mantener (almacenados) insumos alimenticios para prevenir cualquier desabastecimiento para cuatro (04) días como mínimo, de los principales alimentos que se utilizan y en las siguientes cantidades:

- | | | |
|---------------------------|---|-------------|
| - Arroz | : | 1,200 kg. |
| - Azúcar | : | 900 kg. |
| - Leguminosa (menestra) : | | 700 kg. |
| - Aceite | : | 300 litros. |

El mencionado almacén, deberá tener mínimamente **120** metros cuadrados.

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

- En el caso del almacén para víveres frescos, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes.
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación.
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento.

Los Certificados antes descritos podrán ser emitidos por una empresa del medio que brinde dichos servicios.

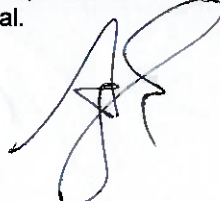
Por tal motivo, como Postor ganador de la Buena Pro, deberá acreditar lo indicado en el presente párrafo, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad del almacén para víveres frescos requerido, será solicitada para la suscripción del contrato (si el Postor es un Consorcio, el **almacén para frescos** podrá ser acreditada por uno de los integrantes del Consorcio).

En dicho almacén para víveres frescos, el Contratista deberá mantener (almacenados) insumos alimenticios para prevenir cualquier desabastecimiento para dos (02) días como mínimo, de los principales alimentos que se utilizan y en las siguientes cantidades:

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| - Papa | : | 1,000 kg. |
| - Cebolla | : | 500 kg. |

El mencionado almacén, deberá tener mínimamente **120** metros cuadrados.

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



b.2.3). CÁMARA FRIGORÍFICA.

Debido a que el Contratista deberá abastecerse oportunamente y sin contratiempos de insumos alimenticios cárnicos, deberá contar con una **Cámara Frigorífica**, en el cual tenga existencias de alimentos cárnicos de los que pueda disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Dicha Cámara Frigorífica debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.

Por tal motivo, como Postor ganador de la Buena Pro, deberá acreditar lo indicado en el presente párrafo, por lo que, la documentación adicional a la disponibilidad de la Cámara Frigorífica requerida, será solicitada para la suscripción del contrato (si el Postor es un Consorcio, la **cámara frigorífica** podrá ser acreditada por uno de los integrantes del Consorcio).

En dicha **cámara frigorífica**, el Contratista deberá mantener (almacenados) insumos alimenticios para prevenir cualquier desabastecimiento para dos (02) días como mínimo, de los principales alimentos que se utilizan y en las siguientes cantidades:

- Pollo : 1,200 kg.

El mencionado almacén, deberá tener mínimamente **80** metros cuadrados.

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

c) DEL PERSONAL.

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

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

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. El Certificado de habilidad vigente, emitida por el Colegio de Nutricionistas del Perú, se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero). • LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "NUTRICIONISTA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Experiencia mínima de 01 AÑO en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros).

	<p>Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).</p>
Representante-almacenero	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL REPRESENTANTE-ALMACENERO SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. (Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente. La capacitación del personal es responsabilidad del Contratista, que podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista del Contratista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación).
Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> Grado de certificación académica en Gastronomía, que corresponda a la formación de Técnico en cocina, constancia emitida por entidad educativa reconocido por MINEDU, con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Experiencia mínima de 01 AÑO como cocinero en servicios de alimentación colectiva (Hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guardería o establecimientos penitenciarios), el cual se contabilizará a partir de haber obtenido su Certificación en adelante. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. <p>(Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.</p> <p>La capacitación del personal es responsabilidad del Contratista, que podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista del Contratista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación).</p>
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Para personal INTERNO solicitado por el Contratista: No requiere experiencia. <p>El Contratista que solicite contar con internos del penal como Personal de Limpieza, deberán contar con Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P.M. Ancón II, dentro de los 14 días hábiles del inicio de la ejecución del servicio (Contrato).</p> <p>(Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.</p> <p>La capacitación del personal es responsabilidad del Contratista, que podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista del Contratista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación).</p>
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Para personal INTERNO solicitado por el Contratista: No requiere experiencia. <p>El Contratista que solicite contar con internos del penal como Ayudante de Cocina, deberán contar con Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P.M. Ancón II, dentro de los 14 días hábiles del inicio de la ejecución del servicio (Contrato).</p> <p>(Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.</p> <p>La capacitación del personal es responsabilidad del Contratista, que podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionista del Contratista, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación).</p>

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

Nota importante:

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



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

Dentro de los cinco (05) días calendarios de iniciado de la ejecución del Contrato, el personal constituido por internos, deberán contar con los certificados de capacitación respectivos.

Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario ⁽⁷³⁾.

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	E.P.M. ANCON II
	Cantidad
PERSONAL EXTERNO	
Nutricionistas (PERSONAL CLAVE)	01
Cocinero	01
Representante-Almacenero	01
INTERNOS DEL E.P.M. ANCÓN II	
Ayudantes de Cocina (población penal)	11
Personal de limpieza (cocina de la población penal)	02
Personal de limpieza (cocina-comedor de personal INPE 24x48 horas)	01
SUPLENTE (INTERNOS DEL E.P.M. ANCÓN II)	
Suplentes de Ayudantes de cocina	02
Suplente de Ayudante de cocina - Personal de Limpieza.	01

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

El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

- Dirigir y coordinar las actividades diarias con el personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Elaborar y suscribir los formatos de menús correspondientes a las programaciones, tanto del personal INPE 24 x 48 horas, como de la población penal.
- Coordinar el abastecimiento oportuno de los insumos alimenticios.

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

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

El Nutricionista (personal externo contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**. Para el reemplazo, el Contratista lo solicitará y remitirá el expediente del reemplazante a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación, que, de cumplir con lo requerido, comunicará al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P.M. Ancón II. Cuando el Contratista no cuente con el personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido durante la ejecución del servicio.

El Nutricionista en su día de descanso físico (sábado, domingo o feriado) será suplido por otro nutricionista, **de igual, similar y/o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**, cuya documentación será remitida por el Contratista a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación, que, de cumplir con lo requerido, comunicará al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P.M. Ancón II, que dicho personal puede formar parte del personal externo del Contratista.

Por causas fortuitas o de fuerza mayor, que impidan al Contratista poder contar con el Nutricionista correspondiente, deberá reemplazarlo por otro Nutricionista, en el transcurso del día, además de regularizar su documentación ante la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación respectiva, cuyo resultado será comunicado a la Dirección y Administración del E.P.M. Ancón II, y que de no cumplir con lo requerido, se aplicará la penalidad que corresponda por los días en que incurra sin contar con un Nutricionista según lo establecido en los Términos de Referencia.

El personal Nutricionista (Personal Clave) del Contratista, deberá laborar como mínimo **ocho (08) horas diarias**, más **una (01) hora de alimentación o refrigerio**, debiendo ingresar diariamente al E.P.M. Ancón II como máximo a las **07:30 horas**. En caso que el Nutricionista del Contratista ingrese después de dicho horario, el cocinero y/o representante del contratista podrá suplirlo en llegar antes de las 07:30 horas, caso contrario el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia.

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



El cocinero deberá realizar las siguientes actividades ⁽⁷⁴⁾:

- Elaborar, procesar y controlar la preparación de los regímenes normales y dieto terapéuticos del almuerzo y cena; y, para el desayuno, el día anterior, dejará las indicaciones al personal Ayudante de Cocina, para que realice las acciones de colocar las ollas con agua en las cocinas, encender las cocinas, verter el cereal o el insumo respectivo según programación de menús, asimismo, dejará las indicaciones para que realicen los procedimientos para la elaboración previa e intermedia de los insumos que forman parte del complemento del pan.
- Supervisar y dirigir al personal ayudante de cocina y personal de limpieza.
- Controlar la higiene, manipulación adecuada de los alimentos y el uso racional de los ingredientes.
- Orientar al personal en las diversas técnicas culinarias.
- Vigilar y controlar el orden y limpieza del área de trabajo, así como la seguridad y mantenimiento de los bienes asignados.
- Colaborar en la elaboración del pedido de alimentos frescos y secos.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Coordinar y mantener diariamente informado al nutricionista del Contratista sobre las actividades realizadas.
- Realizar otras funciones que el Contratista le asigne para mejorar el servicio en la cocina.
- Permanecer en el servicio de alimentación hasta el inicio de la preparación de la cena del personal del INPE 24 x48 horas de acuerdo a lo programado.

El Cocinero (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**. Para el reemplazo, el Contratista lo solicitará y remitirá el expediente del reemplazante a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación respectiva, que, de cumplir con lo requerido, será comunicado al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P.M. Ancón II. Cuando el Contratista no cuente con el personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido durante la ejecución del servicio.

El Cocinero en su día de descanso físico (sábado, domingo o feriado) será suplido por otro Cocinero, **de igual, similar y/o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**, cuya documentación será remitida por el Contratista a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación, que, de cumplir con lo requerido, comunicará al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P.M. Ancón II, que dicho personal puede formar parte del personal externo del Contratista.

Por causas fortuitas o de fuerza mayor, que impidan al Contratista poder contar con el Cocinero correspondiente, deberá reemplazarlo por otro Cocinero, en el transcurso del día, además de regularizar su documentación ante la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación respectiva, cuyo resultado será comunicado a la Dirección y Administración del E.P.M. Ancón II, y que de no cumplir con lo requerido, se aplicará la penalidad que corresponda por los días en que incurra sin contar con un Cocinero según lo establecido en los Término de Referencia.

En la ejecución contractual, el Cocinero y su suplente, serán capacitado trimestralmente en: **(1)** Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), **(02)** Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y **(03)** Evaluación Organoléptica de

⁽⁷⁴⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.



Alimentos. Igualmente, cuando sea reemplazado por otro, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

El Cocinero del Contratista, deberá laborar como mínimo **ocho (08)** horas diarias, más **una (01)** hora de alimentación o refrigerio, debiendo ingresar diariamente antes del inicio de la preparación de alimentos para el personal INPE. En caso contrario el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia.

c.3). **REPRESENTANTE-ALMACENERO:** El Contratista contará con un (01) Representante-almacenero ⁽⁷⁵⁾, con experiencia mínima de un (01) año, en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares; quien como almacenero ⁽⁷⁶⁾ realizará las siguientes actividades:

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

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

- a) **Realizar Desratización y Desinsectación**, cada Tres (03) meses, en los ambientes cedidos por el INPE para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Administrador del Penal; el costo será asumido por el Contratista.
- b) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los **carnets sanitarios**, por la autoridad competente de los internos que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, previo al inicio del servicio (en caso de no contar con carnet sanitario) y semestralmente. El Contratista deberá remitir a la Administración del penal los documentos que se utilizaron para gestionar la emisión de dichos carnets sanitarios y la descripción de la Entidad que los emitió, lo que constituye el mecanismo de verificación de la validez de tales carnets sanitarios. Copia de dichos carnets serán remitidos por el Contratista a la Administración del penal para archivarlos en el expediente correspondiente.
- c) Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- d) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- e) Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.
- f) Coordinar la eliminación oportuna de los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.

⁽⁷⁵⁾ Recomendación N° 09 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

⁽⁷⁶⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

- g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano y también hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.
- h) Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno para la preparación de la alimentación, así como también, deberá prever el abastecimiento para los siguientes días, según programación de menús aprobados. Para el logro del presente objetivo, podrá desplazarse hasta los almacenes de la empresa Contratista y/o hasta los centros de abastecimiento, cuando la situación lo amerite.
- i) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, OCI del INPE (Órgano de Control Interno-INPE) y Oficina de Asuntos Internos del INPE que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades si corresponde de acuerdo a las observaciones encontradas y también para otras acciones correspondientes, siempre que esté suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director, Administrador o Nutricionista).
- j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al Contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación.
- k) Permanecer en el servicio de alimentación hasta verificar que la cena del personal del INPE 24 x 48 horas esté preparándose según lo programado.

El Representante-Almacenero (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, el Contratista lo solicitará y remitirá el expediente del reemplazante a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación, que, de cumplir con lo requerido, comunicará al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P.M. Ancón II. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido durante la ejecución del servicio.

El Representante -Almacenero en su día de descanso físico (sábado, domingo o feriado) será suplido por otro Representante -Almacenero, de igual, similar y/o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia, cuya documentación será remitida por el Contratista a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación, que, de cumplir con lo requerido, comunicará al Contratista y a la Dirección y Administración del E.P.M. Ancón II.

Por causas fortuitas o de fuerza mayor, que impidan al Contratista poder contar con el Representante-almacenero correspondiente, deberá reemplazarlo por otro Representante-almacenero, en el transcurso del día, además de regularizar su documentación ante la Unidad de Administración de la Oficina Regional Lima-INPE para su evaluación respectiva, cuyo comunicará a la Dirección y Administración del E.P.M. Ancón II, y que de no cumplir con lo requerido, se aplicará la penalidad que corresponda por los días en que incurra sin contar con un Representante-almacenero según lo establecido en los Término de Referencia.

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

En la ejecución contractual, el Representante-Almacenero y su suplente, serán capacitado trimestralmente en: (1) Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), (02) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y (03) Evaluación

Organoléptica de Alimentos. Igualmente, cuando sea reemplazado por otro, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

El Representante-Almacenero del Contratista, deberá laborar como mínimo **ocho (08)** horas diarias, más **una (01)** hora de alimentación o refrigerio. Caso contrario el Contratista incurrirá en penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia.

c.4). AYUDANTES DE COCINA: El Contratista contará con **diez (10) Ayudantes de Cocina** (quienes serán internos del penal) para el servicio de alimentación de los internos que se ejecuta en la cocina de la Población Penal; y, **un (01) Ayudante de Cocina** (quien será interno del penal), para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas, que se ejecuta en la cocina correspondiente. Los Ayudantes de Cocina realizarán las siguientes actividades ⁽⁷⁷⁾:

- Efectuar los procedimientos previos (selección, limpieza, picado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones.
- Para el desayuno, colocar las ollas con agua en las cocinas, encender las cocinas, verter el cereal o el insumo respectivo según programación de menús. Realizar los procedimientos para la elaboración previa e intermedia de los insumos que forman parte del complemento del pan.
- Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos bajo las indicaciones del cocinero y del nutricionista.
- Efectuar el aseo y limpieza de las mesas de trabajo, ambientes, equipos, vajillas y menajes.
- Realizar la distribución y el servido de las preparaciones culinarias.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.

En la ejecución contractual, serán capacitados trimestralmente en: **(1)** Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), **(02)** Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y **(03)** Evaluación Organoléptica de Alimentos. Igualmente, cuando ingrese algún nuevo ayudante de cocina, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

Los Ayudantes de Cocina, podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**. Cuando el Contratista no cuente con el personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido durante la ejecución del servicio.

c.5). PERSONAL DE LIMPIEZA: Asimismo, el Contratistas contará con **dos (02) personal de limpieza** (quienes serán internos del penal) para el servicio de alimentación de internos que se ejecuta en la cocina de la población penal; y, con **un (01) personal de limpieza** (quien será interno del penal) para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas, que se ejecuta en la cocina correspondiente. El Personal de Limpieza realizará las siguientes actividades ⁽⁷⁸⁾:

- Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servido de alimentos, de los equipos,

⁽⁷⁷⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

⁽⁷⁸⁾ Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

maquinarias, utensilios, enseres, menajes y vajillas, inmediatamente que hayan sido utilizados.

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

En la ejecución contractual, serán capacitados trimestralmente en: **(1)** Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), **(02)** Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y **(03)** Evaluación Organoléptica de Alimentos. Igualmente, cuando ingrese algún nuevo personal de limpieza, deberá recibir tales capacitaciones antes de comenzar a laborar.

El Personal de Limpieza, podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**. Cuando el Contratista no cuente con el personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido durante la ejecución del servicio.

El Contratista deberá contar con internos que puedan **suplir a los Ayudantes de Cocina y al Personal de Limpieza** durante sus **días de descanso semanal**, por lo que deberá tener dos (02) Suplentes de Ayudantes de Cocina y un (01) Suplente de Ayudante de Cocina-Personal de Limpieza (este último, podrá suplir a un Ayudante de Cocina o a un Personal de Limpieza, cuando les corresponda su día de descanso semanal).

Asimismo, considerando que, todos los Ayudantes de Cocina y todo el Personal de Limpieza, serán capacitados dentro de los cinco (05) días de iniciado la ejecución contractual del servicio, y además, trimestralmente en: **(1)** Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), **(02)** Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y **(03)** Evaluación Organoléptica de Alimentos, el Suplente de Ayudante de Cocina-Personal de Limpieza (mencionado en el párrafo anterior), podrá laborar supliendo a un Ayudante de Cocina o a un Personal de Limpieza, de acuerdo al Rol de Labores y Descansos Semanales que el Contratista le asigne.

La falta de personal **requerido en los Términos de Referencia**, motivará la aplicación de la penalidad por no cumplir con la cantidad requerida para la ejecución contractual; precisando que, el personal que no cumpla con las condiciones requeridas, no deberá laborar en el servicio de alimentación.

La empresa Contratista para la elaboración de los alimentos de la población penal y del Personal del INPE 24x48 horas, contará con internos del mismo penal para labores de **Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza**, quienes serán evaluados y autorizados por Acta del Consejo Técnico Penitenciario del E.P.M. Ancón II; este personal debe ser remunerado con un **sueldo mínimo vital** vigente y tendrá todos los beneficios que la Ley les otorga, bajo responsabilidad del Contratista.

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

- i). Obligación del Contratista de hacer entrega mensual a la administración de la Oficina Regional Lima, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados ⁽⁷⁹⁾.
- ii). Formalización e inscripción en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de los citados ingresos mensuales ⁽⁸⁰⁾.

Igualmente, el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal, formulará y suscribirá oportunamente (antes del inicio de la ejecución contractual y durante su ejecución cada vez que sea necesario) las Actas respectivas con los que se clasifican y aprueban la participación de internos como parte del equipo de cocina del servicio de alimentación que ejecutará el Contratista (las Actas de Consejo Técnico Penitenciario preexistentes también podrán ser utilizadas); con dicha Acta, que será remitida al Área de Trabajo del Penal, se formalizará e inscribirá en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de las remuneraciones percibidas mensualmente por los internos contratados como parte del equipo de cocina del Contratista del servicio de alimentación. **La retención del 10% lo hará mensualmente el Contratista, quien a su vez lo depositará en la cuenta corriente respectiva del Banco de la Nación que el Área de Trabajo del penal le indique; el depósito que efectuará el Contratista, deberá realizarlo desde el primer día hábil siguiente después de culminado el mes laborado (no antes); la boleta o voucher del depósito correspondiente, será entregado por el Contratista al área de trabajo, con copia al área de administración del E.P.M. Ancón II, dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes.** Del mismo modo, en previsión de la tranquilidad y seguridad interna en el Establecimiento Penitenciario, no se considerará como apto para integrar el referido equipo de cocina, a los internos con informes psicológicos desfavorables ⁽⁸¹⁾.

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

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

El Administrador del penal, remitirá al Contratista, la relación de internos que se encuentran aprobados con Acta de Consejo Técnico Penitenciario para laborar en el servicio de alimentación, con la finalidad de que tome conocimiento de la relación de internos con los que cuenta para llevar a cabo el servicio y para que previo al inicio de cada mes, el Contratista remita a la administración y al Área de Trabajo del penal, la relación de internos que laborarán en las cocinas del E.P.M. Ancón II, señalando además los respectivos descansos semanales de cada uno de ellos.

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

El Contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes (personal externo), conforme a las

⁽⁷⁹⁾ Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

⁽⁸⁰⁾ Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

⁽⁸¹⁾ Recomendación N° 12 del Informe N° 007-2014-INPE/05.

Normas Laborales vigentes, incluido los internos (Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza), debiendo otorgarles el descanso semanal correspondiente (01 vez cada semana), tomando como referencia el inicio de semana los días lunes y culminando los días domingos.

Asimismo, el **descanso semanal del Nutricionista** deberá ser cubierto por otro profesional Nutricionista **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**, de tal forma que diariamente se cuente con la presencia de dicho profesional (dicho profesional también lo podrá reemplazar en casos de descanso médico, vacaciones o por casos fortuitos o fuerza mayor).

Igualmente, el **descanso semanal del Representante-Almacenero** deberá ser cubierto por otro personal **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**, como Representante-Almacenero, de tal forma que diariamente se cuente con la presencia de dicho personal (de igual manera, dicho personal también lo podrá reemplazar en casos de descanso médico, vacaciones o por casos fortuitos o fuerza mayor).

De la misma forma, el **descanso semanal del Cocinero** deberá ser cubierto por otro Cocinero **de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia**, de tal forma que diariamente se cuente con la presencia de dicho personal (igualmente, dicho personal también lo podrá reemplazar en casos de descanso médico, vacaciones o por casos fortuitos o fuerza mayor).

El servicio de alimentación deberá iniciar con la preparación del desayuno para la población penal, **un personal externo del Contratista** (uno de los tres: Nutricionista, Representante-almacenero o Cocinero), deberá estar presente antes del inicio de la repartición y permanecer hasta que se haga efectiva dicha distribución dentro del horario establecido.

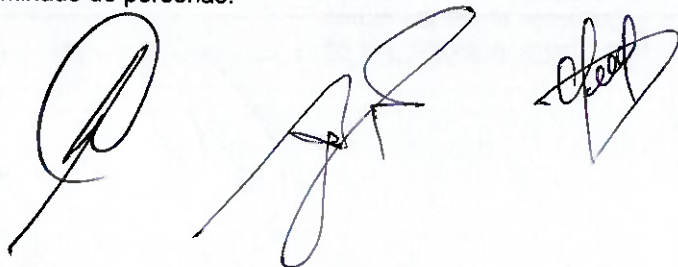
En la medida que, el servicio de alimentación debería culminar con la distribución de la cena del personal del INPE 24x48 horas, **un personal externo del Contratista** (uno de los tres: Nutricionista, Representante-almacenero o Cocinero), deberá permanecer hasta que se haga efectiva dicha distribución dentro del horario establecido, a fin de que el Contratista garantice la ejecución del servicio de alimentación.

Cabe señalar que, el **descanso semanal** de los internos **Ayudantes de Cocina** y de los internos **Personal de Limpieza**, serán cubiertos por los internos que realizarán las funciones de **Suplentes Ayudantes de Cocina** y por el interno **Suplente Ayudante de Cocina-Personal de Limpieza**. En tal sentido, diariamente deberán laborar como mínimo ocho (08) Ayudantes de Cocina y dos (02) Personal de Limpieza, en la cocina en donde se prepara la alimentación para la Población Penal; del mismo modo, diariamente deberán laborar como mínimo dos (02) Ayudante de Cocina y un (01) Personal de Limpieza, en la cocina en donde se prepara la alimentación para el Personal del INPE 24x48 horas.

d) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

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

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



e) **DE LAS OTRAS PENALIDADES.**

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

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

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

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

	servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
03	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos y el personal de limpieza no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, polo, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarillas), la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.01 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
04	En el caso que el Contratista no haga entrega del uniforme completo (polo, camiseta, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles) dentro de los diez (10) primeros días hábiles de iniciado cada trimestre, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
05	En los casos que el Contratista almacene dentro del Establecimiento Penitenciario, víveres, carnes	$P = 0.1 \times VTD$ Donde: P : Penalidad.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en

	o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% 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:	VTD: Valor total diario.	que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
06	Por tener las vajillas y/o utensilios (ollas, trinchas, peroles, etc., utilizados en la preparación de los menús en la cocina del Establecimiento Penitenciario), en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
07	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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

	una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
11	Por tener en mal estado de limpieza e higiene el área e infraestructura (mesas, lavaderos, pisos, paredes) en donde se realizan las elaboraciones previas, intermedias y finales, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
12	Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
13	Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera: En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores

	conforme se detalla en el formato de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa; para la aplicación de la penalidad se deberá tomar en cuenta el horario establecido en los Términos de Referencia. La no subsanación determinará incumplimiento del Contrato, independientemente de la subsanación se le aplicará la penalidad. La Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		al 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de Contrato. La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
14	Por variación del menú sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
15	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

	pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
16	En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia, durante la ejecución del servicio ⁽⁸²⁾ , la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
17	En el caso que el Contratista no cumpla con acreditar hasta antes de la fecha de inicio de la ejecución contractual, la cantidad y permanencia del personal propuesto ⁽⁸³⁾ , la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)

⁽⁸²⁾ Recomendación N° 9 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

⁽⁸³⁾ Recomendación N° 9 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

18	En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el Equipo de Control de Alimentos a la programación presentada, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación del día que corresponde el menú observado. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
19	En el caso que el Contratista no cuente con el Carnet Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el Contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista, con la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
20	En los casos que el Contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, o que no cuenten con el Certificado de Calidad respectivo, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al	$P = 0.01 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

	1% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE, por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
21	En el caso que el Contratista, dentro de los 20 días de iniciada la ejecución del Contrato, no remita a la Oficina de Administración del penal, la constancia o certificado de capacitación brindado a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en BPM, PHS y Evaluación Organoléptica de Alimentos, en cumplimiento al D.S. N° 007-98-SA ⁽⁸⁴⁾ y a la R.M. N° 157-2021/MINSA (PGH), la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso, y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.01 \times \text{VTD}$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
22	En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA ⁽⁸⁵⁾ y	$P = 0.01 \times \text{VTD}$ Donde:	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la

⁽⁸⁴⁾ Recomendación N° 7(punto (i)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

⁽⁸⁵⁾ Recomendación N° 7(punto (i)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

	<p>en la R.M. N° 157-2021/MINSA, no cumpla con brindar capacitación por lo menos cada TRES meses a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en BPM, PHS y Evaluación Organoléptica, respectivamente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista dejó de capacitar contados a partir del primer día posterior a los tres meses de la última capacitación al respecto y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
23	<p>En el caso que el Contratista en razón a lo establecido en la R.S. N° 0019-81-SA/DVM⁽⁸⁶⁾, no cumpla con brindar capacitación durante la ejecución del Contrato y con una duración de 10 a 12 horas a su personal de planta, en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total de del último pago por la ejecución del Contrato, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que</p>	<p>$P = 0.01 \times VTD$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del último pago correspondiente a la ejecución contractual o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

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

<p>pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada hora que el Contratista dejó de capacitar a su personal y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>		
---	--	--

(*) NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, el Administrador, el Nutricionista (en su ausencia el Jefe del Área de Salud), además del Representante-Almacenero del Contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en acta; en tal documento se deberá precisar la penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos respecto a la aplicación de penalidades en la ejecución del Contrato de prestación del servicio de alimentación por parte del Contratista, tiene para dicho servicio el carácter de preconstituido de un determinado hecho contrario a dicho servicio, sobre el cual las autoridades competentes de la Oficina Regional Lima del INPE, procederán a la aplicación de las penalidades previstas que correspondan hacer efectivo ⁽⁸⁷⁾.
- Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Órgano de Control Institucional del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades) y por otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones, siempre que esté suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

f) OTRAS CONSIDERACIONES

La presente contratación será por ítem: ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO EPM ANCÓN II.

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



⁽⁸⁷⁾ Recomendación N° 13 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

ANEXO A

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL E.P.M.
ANCON II**

1. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 kilocalorías ⁽⁸⁸⁾, para el interno del Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) será no menor a 3,290 kilocalorías y para el personal del INPE masculino que labora 24x48 horas será no menor a 2,750 Kilocalorías por día.

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

INTERNO:

DESAYUNO DEL 15 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 a 30%
VARON: DE 365 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,215 Kcal. A 1,458 Kcal.	DE 365 Kcal. A 729 Kcal.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 15% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 413 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1,238 Kcal.

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

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VCT	EL 15 % al 30 % DEL VCT	DEL 55% al 75% DEL VCT
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 365 Kcal.	DE 365 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1337 Kcal. A 1823 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g A 91 g.	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 456 g.

PERSONAL INPE:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VCT	EL 15 % al 30 % DEL VCT	DEL 55% al 75% DEL VCT
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.

⁽⁸⁸⁾ Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAN/MINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el "Cuadro 1. Estimación de requerimientos de energía según etapa de vida y nivel de actividad física en varones", establece como requerimiento promedio de energía a 2426 kcal (se considera 2430 kcal en el presente caso), en donde se incluye a la población Adulto Mayor.

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, SOYA, HARINA DE HABAS, SÉMOLA, SIETE SEMILLAS, COCOA, CAFÉ, CEBADA, CACAO, TÉ + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, MANJAR BLANCO, JAMONADA, HUEVO, HOT DOG.	SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCOS O INFUSION.	SOPAS + INFUSION O SEGUNDOS O MAZAMORRAS CON MEZCLA LACTEA o FRUTA.

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo (se podrá acompañar con cereales u otros).
- Se brindará 03 panes diarios para cada interno (los complementos de pan se encuentran en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos). Para los internos que cuentan con dieta bajo prescripción médica, se les brindará 03 panes integrales.
- En el desayuno se brindará infusiones con un máximo de dos (02) veces por semana (café, Cacao, Cebada, Cacao, Té). Los demás desayunos serán en base a cereales u otros insumos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del E.P.M. Ancón II.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar menú presado dos (02) veces por semana como mínimo.
- Se brindará pescado como parte del menú presado mínimo una (01) vez por mes, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P.M. Ancón II; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y no absuelva lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tendrá que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, como mínimo dos (02) veces por semana.
- En los almuerzos se brindará cada semana: como mínimo tres (03) frutas y cuatro (04) ensaladas.
- Los almuerzos estarán constituidos diariamente por segundos, cuya programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del E.P.M. Ancón II.

CENA:

- En la cena considerar semanalmente una (01) mazamorra a base de mezcla láctea.
- Se brindará cuatro (04) sopas con infusión.
- Se brindará dos (02) segundos a la semana.
- Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS,

deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 01: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD MÍNIMA DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO EPM ANCÓN II DE LA OFICINA REGIONAL LIMA, según disponibilidad de alimentos en el mercado local.

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

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

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

DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P.M. Ancón II.
- En los desayunos se podrá brindar infusiones una (01) vez por quincena. Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena y los otros productos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- En la opción 02, los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán una (01) vez a la quincena, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P.M. Ancón II, la cantidad de cada alimento para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad de cada alimento para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:

- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (hígado, mondongo o bofe) solo una (01) vez al mes para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas (cuando en el almuerzo esté programado víscera, en la cena se programará un menú presado). Si se tiene programado víscera en el almuerzo, no se programará víscera en la cena de la misma quincena.
- En los almuerzos todos los menús serán presados, excepto cuando se programe víscera podrá ser picado.
- En los almuerzos deberá programarse una (01) leguminosa (menestra), una (01) vez a la semana como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad y según producción estacional.
- En el almuerzo se brindarán infusiones o refrescos.



- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

CENA:

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

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

- El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos de la **Estrategia Sanitaria del Programa del Control de Tuberculosis (ESPCTB)**, deberán responder a criterios normativos establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física ⁽⁸⁹⁾; por lo que, tomándose como parámetro de referencia el cálculo de **Necesidades nutricionales en tuberculosis** ⁽⁹⁰⁾, a los pacientes internos varones de dicho programa, les corresponde el siguiente **requerimiento mínimo de energía por día** (kcal/día) tal como se detalla a continuación en el siguiente cuadro:

INTERNO DE LA ESPCTB:

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

⁽⁸⁹⁾ Recomendación N° 05 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

⁽⁹⁰⁾ Las “**Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias**” del CENAN/MINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el “**Cuadro 6. Necesidades nutricionales en tuberculosis**”, describe los factores a considerar para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo se considera como factores lo siguiente: **35 kcal por kg de peso, 1,3 en Grado de Actividad Física** (paciente no encamado) y **1,2 en Grado de estrés metabólico**, además del **rango de edades de internos varones** y el **porcentaje de población según edad**, se tiene un promedio ponderado de **3290 kcal** como requerimiento de energía (kcal) para el interno varón de al ESPCTB Estrategia Sanitaria del Programa de Control de Tuberculosis).

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

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

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

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VCT	DEL 15 % al 30 % DEL VCT	DEL 55% al 75% DEL VCT

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DE LA ESPCTB:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
MEZCLA LÁCTEA, HARINA DE MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, SÉMOLA, SIETE SEMILLAS + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, JAMONADA, HOT DOG, ACEITUNA, MANJAR BLANCO + FRUTA DIARIA.	01 TAZA DE CEREAL + MEZCLA LÁCTEA + 01 PAN + HUEVO, CAMOTE, PAPA, ACEITUNA + FRUTA DIARIO.	SEGUNDO + FRUTA O ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA DIARIO + INFUSION.	SOPAS + INFUSION O SEGUNDOS O MAZAMORRAS C/LECHE o FRUTA.

Los menús para el Interno de la ESPCTB, deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

DESAYUNO:

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

MEDIA MAÑANA:

- Se brindará una ración alimenticia a media mañana (09:30 a 11:00 horas), que será programado con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos de la Estrategia Sanitaria del Programa de Control de Tuberculosis (ESPCTB).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.



ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar menú presado dos (02) veces por semana como mínimo.
- **Se brindará pescado como parte del menú presado 01 vez al mes**, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P.M. Ancón II; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tendrá que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Los almuerzos estarán constituidos diariamente por segundos, cuya programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad Mínima de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos de la Estrategia Sanitaria del Programa de Control de Tuberculosis (ESPTB).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.

CENA:

- En la cena considerar semanalmente una (01) mazamorra como máximo a base de mezcla láctea.
- Se brindará cuatro (04) sopas con infusión.
- Se brindarán dos (02) segundos a la semana.

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

3. El Valor Calórico Total (**VCT**) expresado en kilocalorías (**Kcal**) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos de la ESITSS, internos Psiquiátricos e internos con enfermedades diversas, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una **frecuencia y cantidad de alimentos** necesarios, serán atendidos según lo indicado en la prescripción médica respectiva ⁽⁹¹⁾. El Contratista presentará la programación de menús respectiva y su formato correspondiente (**FORMATO D**), tomando con referencia el Valor Calórico Total en base a 2,430 kcal y las cantidades de cada alimento para la elaboración de los menús, utilizando el CUADRO N° 01: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD MÍNIMA DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO EPM ANCÓN II DE LA OFICINA REGIONAL LIMA (en caso sea necesario variar algunas cantidades y/o las kilocalorías, de acuerdo a la prescripción médica, se emitirá el informe respectivo por el profesional Nutricionista del penal).

4. Programación de Raciones Alimenticias:

El Contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en los Términos de Referencia Para el Servicio de Alimentación y a lo establecido en el Anexo A: Características Técnicas Mínimas de las Raciones Alimenticias Para el E.P.M. Ancón II. Deberá respetarse hábitos y patrones de consumo de alimentos de los comensales.

⁽⁹¹⁾ Recomendación N° 05 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con diez (10) días hábiles antes de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente, de los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas, por el período de un (01) mes. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, dentro de un plazo de siete (07) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener alguna observación, se considerará como aprobado.

En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista deberá realizar la subsanación respectiva dentro de dos (02) días hábiles de notificado, caso contrario, se aplicará la penalidad que corresponda, en el día que la programación de menús fue observada.

Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta cuatro (04) modificaciones en la programación de menús aprobados para cada mes, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

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



CUADRO N.º 01

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES EN CRUDO A CONSUMIR POR LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MODELO ANCON II

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 g.
	MEZCLA LACTEA (CON CEREAL)	70 cc
	AVENA	25 g
	SIETE SEMILLAS	25 g
	CEBADA	10 g
	HARINA DE HABAS	25 g
	HARINA DE SOYA,	25 g.
	CAFÉ o COCOA o TE o CACAO	10 g
	MARGARINA	30 g.
	MERMELADA	30 g.
	ACEITUNA	30 g.
	JAMONADA o HOT DOG	30 g.
	MANJAR BLANCO	30 g.
	HOTDOG	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 g.
	PLATANO	100 g.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	100 g.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	160 g.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 g.
	PESCADO ENTERO o	250 g.
	PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	160 g.
	PULMON DE RES	100 g.
	MONDONGO DE RES	100 g.
	ARROZ	150 g.
	TRIGO (EN GUIOS)	80 g.
	PAPA SECA (EN GUIOS)	80 g
	MOTE (EN CHANFAINITA)	10 g
	MENESTRA (EN GUIOS)	90 g
	PAPA o CAMOTE o YUCA (EN PRESADO)	150 g
	PAPA (EN PICADOS)	250 g
	PAPA (EN MENESTRA)	70 g
	FRUTAS	150 g.
	VERDURAS (ENSALADA)	30 g.
	VERDURAS (GUIOS Y ARROCES)	ADECUADO AL MENU
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, MANI, REFRESCOS, OTROS ALIMENTOS Y/O INGREDIENTES NO CONSIDERADOS EN EL CUADRO.	ADECUADO AL MENU
CENA	POLLO CON HUESO (PICADOS)	80 g.
	HUEVO (EN SOPA)	20 g.
	MENUDENCIA DE POLLO	50 g.
	ARROZ	130 g.
	VERDURAS (EN SOPA)	25 g.
	PAPA (EN SOPA)	50 g.
	VERDURAS (EN ARROCES)	30 g.
	MEZCLA LACTEA (EN MAZAMORRA)	40 cc
	HUEVO DE GALLINA	55 g.
	PLATANO	120 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, MORON, TRIGO, (PARA SOPAS)	40 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO Y OTROS (PARA MAZAMORRAS)	45 g.

OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, MANÍ, REFRESCOS, OTROS ALIMENTOS Y/O INGREDIENTES NO CONSIDERADOS EN EL CUADRO.	ADECUADO AL MENU
--------------	---	------------------

NOTA:

- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana, pudiendo incluir otros alimentos que se adecuen al menú y al VCT (Valor Calórico Total). Los alimentos que no se detallan en el Cuadro N° 01, están incluidos dentro del rubro "OTROS".
- Si no se encontrara en el mercado, algún producto de origen animal descritos en el cuadro N° 01 estos podrán ser reemplazados por otros alimentos de origen animal de similares características nutricionales.



CUADRO N° 02

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD MÍNIMA DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DE LA ESTRATEGIA SANITARIA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MODELO ANCON II DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMA DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO		
	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	MEZCLA LÁCTEA, CON CEREAL U OTROS	60 ml.
	CEREALES Y OTROS (AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, SIETE SEMILLAS, SÉMOLA, ETC.)	25 gr.
	MARGARINA	30 gr.
	MERMELADA	30 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	30 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	FRUTA	150 gr.
MEDIA MAÑANA		
	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	30 gr.
	MEZCLA LÁCTEA	90 ml.
	CEREALES Y OTROS (AVENA, SOYA, MACA, ETC.)	40 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	PAPA, CAMOTE	80 gr.
	ACEITUNAS	40 gr.
	FRUTA	150 gr.
ALMUERZO		
	RES SIN HUESO PARA PRESADO	100 gr.
	RES CON HUESO PARA PRESADO	160 gr.
	POLLO CON HUESO PARA PRESADO (EVISCERADO Y SIN APÉNDICES)	160 gr.
	POLLO CON HUESO PARA PICADO	100 gr.
	RES, CERDO y GALLINA CON HUESO PARA PICADOS	100 gr.
	PESCADO ENTERO PARA PRESADO	250 gr.
	PESCADO FILETE PARA PRESADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	160 gr.
	POTA Y PATITA PRECOCIDA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES PARA PICADO (BOFE, MONDONGO, HÍGADO)	100 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO U OTROS (EN GUIOS)	80 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN GUIOS	90 gr.
	TUBERCULOS Y RAICES (PAPA, CAMOTE, YUCA) EN MENÚ PRESADO	150 gr.
	PAPA PARA GUIOS DE LEGUMINOSAS (MENESTRAS) Y CON TRIGO	60 gr.
	PAPA PARA PICADOS	250 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr.
	VERDURAS PARA ENSALADAS	30 gr.
CENA		
	RES CON HUESO PARA SOPAS	50 gr.
	POLLO CON HUESO PARA SEGUNDOS	80 gr.
	MENUDENCIA Y APÉNDICES DE POLLO PARA SOPAS	50 gr.
	HUEVO DE GALLINA PARA SOPAS	15 gr.
	CHANCACA PARA ARROZ ZAMBITO (MAZAMORRA)	10 gr.
	PESCADO ENTERO PARA SOPAS	50 gr.
	ARROZ PARA SEGUNDOS	130 gr.
	PAPA PARA SOPAS	100 gr.
	VERDURAS	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO Y OTROS (PARA SOPAS)	60 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 gr.
	GELATINA PARA AGREGAR A MAZAMORRA CON FRUTA	5 gr.
	MEZCLA LÁCTEA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	60 ml.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	60 gr.
OTROS INSUMOS		

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, PASAS, MANÍ, REFRESCOS, CANELA, CLAVO DE OLOR, ANÍS, LAUREL, ORÉGANO, PALILLO, AZAFRÁN, SAZONADOR, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENÚ
--	------------------

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



CUADRO N° 03

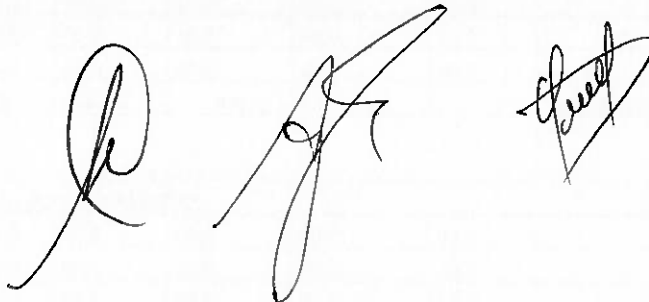
**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES EN CRUDO A CONSUMIR POR PERSONAL INPE
DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MODELO ANCON II**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 g.
	MEZCLA LACTEA (CON CEREAL)	70 cc
	MEZCLA LACTEA (CON CAFÉ O COCOA)	120 cc
	SOYA o MACA o HARINA DE HABAS o KIWICHA o SEMOLA o SIETE SEMILLAS o AVENA o QUINUA	25g.
	CEBADA	15 g.
	JAMONADA	30g.
	HOT DOG	30 g.
	MARGARINA	30 g.
	PALTA	100 g.
	CAMOTE	100 g.
	CONSERVA DE PESCADO	60g.
	HUEVO (TORTILLA Y OMELET)	35 g.
	VERDURAS (TORTILLA)	30 g.
	POLLO (PARA SALTADO)	60g.
	HOT DOG (OMELET)	15g.
	ACEITUNA	30 g.
	QUESO FRESCO	60 g.
	HUEVO	55 g.
	RES PULPA	40 g.
	FRUTA EN CEREAL U OTRO (avena, quinua, soya, etc.)	40 g.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA:	
	POLLO FRESCO CON HUESO	60g.
	POLLO FRESCO SIN HUESO	40g.
	MENUDENCIA DE POLLO	60 g.
	RES SIN HUESO	40 g.
	RES CON HUESO	60 g.
	PESCADO Y/O MARISCOS	50 g.
	FIDEOS, SÉMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, MOTE, ETC.	50 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO	50 g.
	VERDURAS PARA SOPA	30g.
	QUESO (CREMA)	15g.
	LECHE EVAPORADA (CREMA)	20g.
	HUEVO (CREMA)	20g.
	PAPA PARA ENTRADA	150g.
	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	120 g.
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 g.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	160 g.
	HUEVO DE GALLINA	55 g.
	POLLO CON HUESO	100 g.
	PAVITA (CON HUESO) (PRESADO)	160 g.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	160 g.
	PESCADO ENTERO	250 g.
	PESCADO EN FILETE	160 g.
	HIGADO DE RES	160 g.
	MENUDENCIA DE RES (CORAZON, BOFE, ETC)	100 g.
	ARROZ	150 g.
	TRIGO, QUINUA, PAPA SECA (EN GUIOS)	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	150 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (EN PRESADO)	150 g.
	PAPA (EN GUIOS PICADOS)	250 g.
	FRUTA PARA REFRESCO	60 G
	FRUTAS (MANZANA, MANDARINA, NARANJA, LIMA, MELOCOTÓN, PLÁTANO, PEPINO, SANDÍA, PAPAYA, MELÓN, PIÑA, MANGO, TUNA, ET).	150 g.
	VEDURAS PARA GUIOS Y OTRAS PREPARACIONES	DE ACUERDO A LA TABLA DE DOSIFICACION
	VERDURAS MINIMO DOS TIPOS (ENSALADA)	80 g.
CENA		
	RES SIN HUESO (EN GUIOS PICADOS)	100 g.
	RES CON HUESO (SOPAS)	100 g.

	POLLO FRESCO CON HUESO, GALLINA (EN GUIOS PICADOS)	100 g.
	POLLO FRESCO CON HUESO, GALLINA PRESADO (SOPAS, CALDO, GUIOS)	160 g
	MENUDENCIA DE RES	100 g.
	HUEVO DE GALLINA	55 g
	ARROZ	150 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	80 g.
	FIDEOS TALLARIN (PARA SEGUNDO)	160 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	100 g.
	PAPA (GUIOS PICADOS)	200 g.
	OLLUCO (GUIOS)	150 g
	VERDURAS	30 g.
	FRUTA	150 g
	SÉMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, (PARA MAZAMORRAS)	40 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERJA, MORÓN, TRIGO, TRIGOL, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	60 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, otros alimentos no considerados, ETC.	ADECUADO AL MENU

Nota:

- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
- Si no se encontrara en el mercado, algún producto de origen animal descritos en el cuadro N° 02 estos podrán ser reemplazados por otros alimentos de origen animal de similares características nutricionales.



FORMATO A

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

Nombre y firma del Representante Legal o
Representante del Contratista en el E.P.
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

1. El presente formato deberá ser firmado por el Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional, del Contratista.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos.

FORMATO B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DE LA ESTRATEGIA SANITARIA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS (ESPCTB) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO EPM ANCÓN II

FECHA:

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

Nombre y firma del Representante Legal o
Representante del Contratista en el E.P.
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

1. El presente formato deberá ser firmado por el Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional, del Contratista.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos.

FORMATO C

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

Nombre y firma del Representante Legal o
Representante del Contratista en el E.P.
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

1. El presente formato deberá ser firmado por el Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional, del Contratista.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos.

FORMATO D

DOSIFICACION, COMPOSICIÓN Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO EPM ANCÓN II, SEGÚN PRESCRIPCIÓN MÉDICA PARA: DIAGNÓSTICO:....., DIETA:..... FECHA:									
ALIMENTO.	Peso Bruto g-ml- unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST.DESAYUNO			0,00
ALMUERZO:									
DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST.ALMUERZO			0,0
CENA:									
DESCRIPCIÓN DE LA CENA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. CENA			0,0
						% DIST.CENA			0,0
VCT (Gr)		0,00	0,00	0,00					
VCT (Kcal)		0,00	0,00	0,00					
VCT (%)		0%	0%	0%					
						VCT MENÚ			0

.....
Nombre y firma del Representante Legal o
Representante del Contratista en el E.P.
D.N.I. N°

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

NOTA:

1. El presente formato deberá ser firmada por el Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional, del Contratista.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos.

3.5. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

3.5.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS: Para el ÍTEM I e ÍTEM II

A. CAPACIDAD LEGAL

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

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:
ÍTEM I: S/ 28'200,000.00 (VEINTIOCHO MILLONES DOSCIENTOS MIL CON 00/100SOLES) y en el ÍTEM II: S/ 41'900,000.00 (CUARENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS MIL CON 00/100SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los quince (15) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computa desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de alimentación en Entidades Públicas y Privadas; servicios de catering que incluyen desayuno, almuerzo y cena; servicios de alimentación colectivos brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁹², correspondientes a un máximo de veinte contrataciones. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados⁹³, 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

⁹² El solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").

⁹³ Se entiende "privados" como aquellos que no son entidades contratantes.

la matriz en caso de que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

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

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

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

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

Advertencia

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

3.5.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN FACULTATIVOS: Para el ÍTEM I e ÍTEM II

C. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

C.1. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

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

Acreditación:

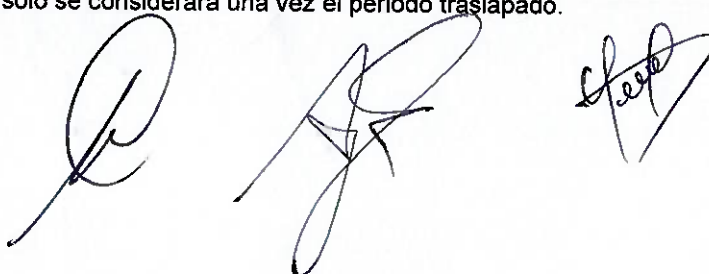
La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.

En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.

Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.

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



C.2. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

C.2.1 Formación académica

Requisitos:

TÍTULO PROFESIONAL, del personal clave requerido como **NUTRICIONISTA**.

Acreditación:

El **TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO**, será verificado por los evaluadores en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/>, según corresponda.

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

En caso el **TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO**, no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

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

C.2. EQUIPAMIENTO ESTRÁTEGICO

VEHÍCULOS:

Requisitos:

El postor deberá contar con un (01) camión frigorífico, con un (01) camión isotérmico y un (01) camión furgón, que se utilizará para el transporte de insumos alimenticios.

Acreditación:

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

Advertencia

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



C.3. INFRAESTRUCTURA ESTRÁTEGICA

PANADERÍA:

Requisitos:

El postor debe contar con una (01) Panadería, de donde abastecerá el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario, según lo establecido en los Términos de Referencia.

Acreditación:

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

Advertencia

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

ALMACÉN DE ALIMENTOS:

Requisitos:

El postor debe contar con un (01) Almacén para víveres frescos y con un (01) Almacén para víveres secos, los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario, según lo establecido en los Términos de Referencia.

Acreditación:

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

Advertencia

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

CÁMARA FRIGORÍFICA:

Requisitos:

El postor debe contar con una (01) Cámara Frigorífica, para la conservación de alimentos cárnicos, según lo establecido en los Términos de Referencia.

Acreditación:

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

Advertencia

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



D. PARTICIPACIÓN EN CONSORCIO

Requisitos:

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

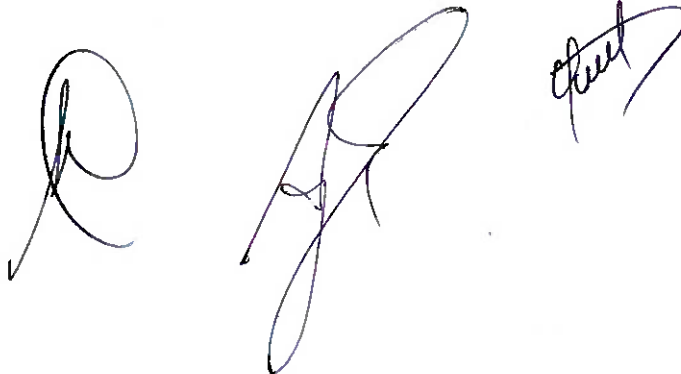
D.1 El número máximo de consorciados es de CINCO (05) INTEGRANTES DEL CONSORCIO EN FUNCIÓN A LA NATURALEZA DE LA PRESTACIÓN.

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

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

Acreditación:

Se acredita con la promesa de consorcio.

Three handwritten signatures in blue ink are visible. The first signature on the left is a stylized 'R'. The middle signature is a more complex, flowing script. The third signature on the right is also a stylized script, possibly starting with 'P'.

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: Para el ÍTEM I e ÍTEM II

A. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<u>Requisitos:</u> Se evaluará en función al tiempo de experiencia del personal clave: NUTRICIONISTA en servicio de alimentación colectiva en Entidades Públicas o empresas privadas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, Establecimientos Penitenciarios). <u>Acreditación:</u> La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.	[Como máximo 45] puntos Más de tres (03) años: [45] puntos Más de dos (02) años hasta tres (03) años: [30] puntos Más de un (01) año hasta dos (02) años: [15] puntos

<p>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</p> <p>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</p>	
--	--

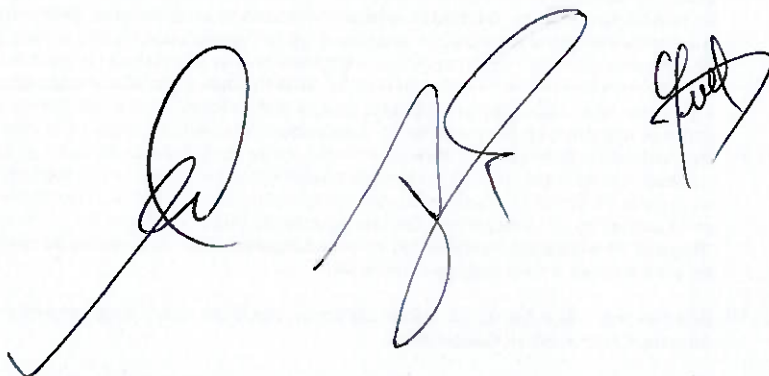
B. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.⁹⁴</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación⁹⁵, y estar vigente⁹⁶ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso de que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>[Cómo máximo 5] puntos</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 [05] puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>

⁹⁴ 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/>).

⁹⁵ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

⁹⁶ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

C. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>1. Instalación en el área del servicio de alimentación de UN (01) ARMARIO FRIGÓRICO rodante para cada Establecimiento Penitenciario, de estructura de acero inoxidable, teniendo como mínimo las siguientes dimensiones: ancho de un (01) metro, fondo de 0.6 metros y altura de 1.80 metros. Deberá mantenerse en perfecto estado de funcionamiento en todo el tiempo del plazo de ejecución contractual.</p> <p>2. Instalación en el área del servicio de alimentación de UN (01) MICROONDAS para cada Establecimiento Penitenciario, teniendo como mínimo 20 litros de referencia técnica. Deberá mantenerse en perfecto estado de funcionamiento en todo el tiempo del plazo de ejecución contractual.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de DECLARACIÓN JURADA.</p> <div data-bbox="279 1064 801 1346"> <p>Advertencia</p> <p><i>Constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en el requerimiento, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la entidad contratante.</i></p> </div>	<p>[Como máximo 30] puntos</p> <p>Mejora 1 : [20] puntos</p> <p>Mejora 2 : [10] puntos</p>



D. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evalúa que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado⁹⁷ acorde con ISO 9001:2015⁹⁸ o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere servicio de alimentación, preparación de raciones alimenticias⁹⁹.</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 internacional¹⁰⁰. El referido certificado debe estar a nombre del postor¹⁰¹ y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁰², y estar vigente¹⁰³ 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, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>[Como máximo 20] puntos</p> <p>Presenta Certificado ISO 9001:2015: [20] puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 9001:2015: 0 puntos</p>

⁹⁷ 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.

⁹⁸ 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.

⁹⁹ Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado, en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo, el caso de la contratación del servicios de limpieza (donde además, por la particularidad del servicio, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico), donde se pueden considerar términos como: "limpieza de instalaciones en la ciudad de...", "limpieza de centros educativos en las ciudades de...", "limpieza de edificaciones en la provincia de...", "limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...", "limpieza de centros educativos en la Región de...", "limpieza de instalaciones a nivel nacional", entre otros.

¹⁰⁰ Sea firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).

¹⁰¹ 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.

¹⁰² En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁰³ 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	[MÁXIMO 45] puntos
B. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	[MÁXIMO 05] puntos
C. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	[MÁXIMO 30] puntos
D. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD	[MÁXIMO 20] puntos
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁰⁴

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA (Puntaje Máximo: 100 Puntos)

OFERTA ECONÓMICA	PUNTAJE/METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evalúa considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acredita mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consiste en otorgar el mayor puntaje a la oferta del menor monto ofertado y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos montos ofertados, según la siguiente fórmula:</p> $Po = \frac{Mb \times Pmax}{Mo}$ <p>Po = Puntaje de la oferta económica a evaluar Mo = Monto de la oferta económica Mb = Monto de la oferta económica más baja Pmax = Puntaje máximo</p> <p>[PUNTAJE MÁXIMO EQUIVALENTE A 100 PUNTOS]¹⁰⁵ puntos</p>

4.3. PUNTAJE TOTAL

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

$$PTP = c_1PT + c_2Pe$$

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	=	Coefficiente de ponderación para la evaluación técnica: $0.60 \leq c1$
c2	=	Coefficiente de ponderación para la evaluación económica: $c2 \leq 0.40$

Donde: $c1 + c2 = 1.00$

¹⁰⁴ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

¹⁰⁵ De acuerdo con lo señalado en el numeral 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Advertencia

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

Conste por el presente documento, la contratación de **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PRSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DEL CALLAO, ANCÓN I Y ANCÓN II DE LA OFICINA REGIONAL LIMA - INPE**, que celebra de una parte la **OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO (ORL-INPE)**, en adelante LA ENTIDAD CONTRATANTE, con RUC N° 20381132596, con domicilio legal en Av. Abancay s/n Cdra. 5, Edificio Anselmo Barreto León 4to. Piso – Lima, representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], los evaluadores adjudicaron la buena pro de la **CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 05-2025-INPE/ORL** para la contratación de **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PRSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS D CALLAO, ANCÓN I Y ANCÓN II DE LA OFICINA REGIONAL LIMA - INPE**, a **[INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO]**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto el **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PRSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS D CALLAO, ANCÓN I Y ANCÓN II DE LA OFICINA REGIONAL LIMA - INPE**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a **[CONSIGNAR MONEDA Y MONTO]**, que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo total del servicio, incluyendo, de ser aplicable, todos los impuestos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁰⁶

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.

¹⁰⁶ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días del día siguiente de recibido el entregable, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde **CONSIGNAR SI ES DESDE EL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO O DESDE LA NOTIFICACIÓN DE LA ORDEN DE SERVICIO O DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO.**

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes, incluyendo las modificaciones contractuales y adendas aprobadas por la entidad contratante, de ser el caso.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

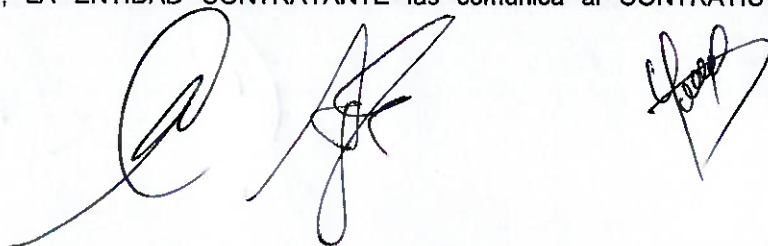
CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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 entregable¹⁰⁷ correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

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

CLÁUSULA DÉCIMA: GESTIÓN DE RIESGOS

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

$$F = 0.40$$

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

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

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

¹⁰⁷ En caso de que el plazo obtenido como resultado de la aplicación del porcentaje sea una cifra decimal, corresponde que la entidad contratante efectúe el redondeo a favor del contratista, computándose como un día completo adicional en dicho supuesto.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

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

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

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación¹⁰⁸ 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 contrato¹⁰⁹. 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 Marco¹¹⁰. En ningún caso,

¹⁰⁸ Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹⁰⁹ Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹¹⁰ Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar¹¹¹.

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 CONTROVERSIAS¹¹²

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: CONVENIO ARBITRAL

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

Advertencia

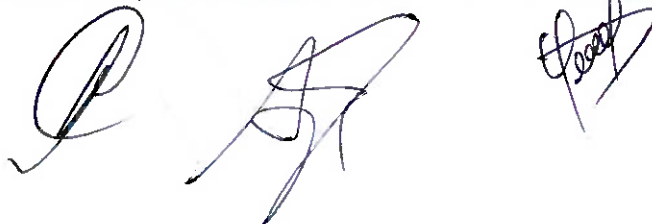
La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la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

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

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

¹¹¹ Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹¹² De acuerdo con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc solo cuando el monto de la controversia no supere las diez UIT.



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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

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"

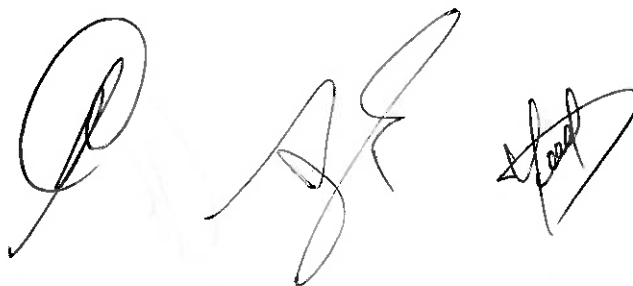
"EL CONTRATISTA"

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

Three handwritten signatures in black ink, arranged horizontally. The first signature is a large, stylized 'P'. The second is a more complex, flowing signature. The third is a smaller, more compact signature.

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 05-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

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

Advertencia

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

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° 05-2025-INPE/ORL

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ¹¹³	SÍ ()	NO ()	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ¹¹⁴	SÍ ()	NO ()	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 3			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ¹¹⁵	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:

¹¹³ 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.

¹¹⁴ Ibidem

¹¹⁵ Ibidem

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 INTEGRIDAD¹¹⁶

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 05-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

PRIMERO: Declaro, bajo juramento:

1. Que conozco los impedimentos para ser participante, postor, contratista o subcontratista, establecidos en el artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
2. Que los recursos que componen mi patrimonio o el patrimonio de la persona jurídica a la que represento no provienen de lavado de activos, narcotráfico, minería ilegal, financiamiento del terrorismo, y/o de cualquier actividad ilícita.
3. Que conozco la obligación de denunciar cualquier acto de corrupción cometido por los actores del proceso de contratación, así como las medidas de protección que le asisten a los denunciantes¹¹⁷; 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-PCM¹¹⁸.
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 incumplimiento¹¹⁹.

¹¹⁶ 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.

¹¹⁷ 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.

¹¹⁸ 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. (...)

¹¹⁹ 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.

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

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

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

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

TERCERO: Este pacto de integridad tiene vigencia desde el momento de su suscripción hasta la culminación de la fase de selección¹²⁰; 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 General¹²¹.

Firma

N° de DNI:

¹²⁰ **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.

¹²¹ 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° 3¹²²

DECLARACIÓN JURADA

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 05-2025-INPE/ORL
Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

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

¹²² 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° 05-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

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

- a) Integrantes del consorcio
1. **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]**.
 2. **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]**.
- b) Designamos a **[CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con **[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]**.
- Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.
- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....] y nuestro correo electrónico común: [.....], al cual se notificarán todas las comunicaciones dirigidas al Consorcio durante el procedimiento de selección hasta la suscripción del contrato.
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]
123

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]
124

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

¹²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



TOTAL OBLIGACIONES

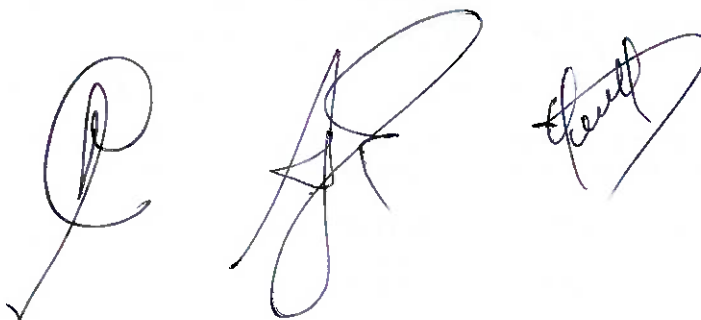
100%¹²⁵

[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



¹²⁵ 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° 5¹²⁶
DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS 05-2025-INPE/ORL
Presente.-

El que suscribe, [...], postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la Sede Registral de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, **declaro que tengo los siguientes parientes¹²⁷, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal¹²⁸ 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

¹²⁶ 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.

¹²⁷ 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.

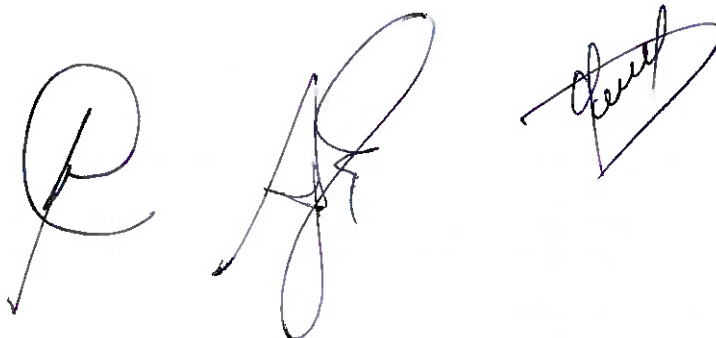
¹²⁸ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.-

de la Ley N° 32069 ¹²⁹, 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° 05-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

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



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

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 05-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

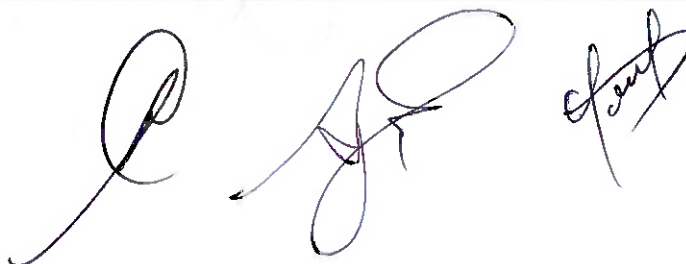
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

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

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



ANEXO N° 9

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

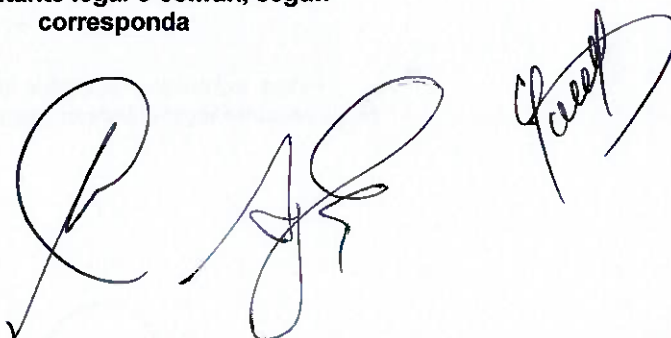
(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 05-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 10

ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL¹³⁰

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 05-2025-INPE/ORL

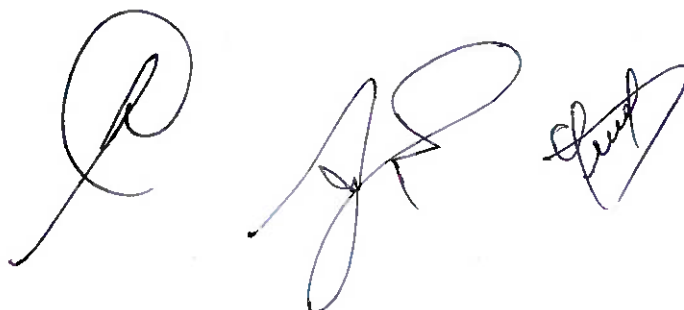
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



¹³⁰ 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° 05-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ¹³¹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ¹³²	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE ¹³³	TIPO DE CAMBIO VENTA ¹³⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ¹³⁵
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										

¹³¹ 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.

¹³² Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato sea previa a los quince años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho período.

¹³³ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

¹³⁴ 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.

¹³⁵ 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 ¹³¹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ¹³²	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE ¹³³	TIPO DE CAMBIO VENTA ¹³⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ¹³⁵
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

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

ANEXO N° 12

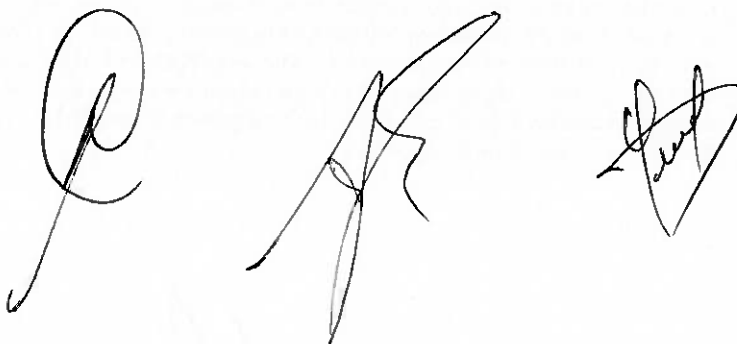
DECLARACIÓN JURADA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 05-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 14

DECLARACIÓN JURADA

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS 05-2025-INPE/ORL
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

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



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

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

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 parientes¹³⁶, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal¹³⁷ 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° 32069¹³⁸, 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]

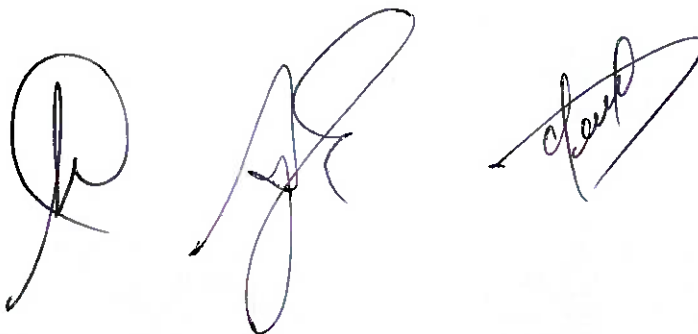
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹³⁶ 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.

¹³⁷ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069-.

¹³⁸ 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**

Three handwritten signatures in blue ink. The first signature is a stylized 'P' with a vertical line. The second signature is a stylized 'R' with a vertical line. The third signature is a stylized 'C' with a vertical line.

Advertencia

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

ANEXO N° 16

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

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

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

Firma, nombres y apellidos del representante común del consorcio

Importante para la entidad contratante

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



ANEXO N° 18¹³⁹

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° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

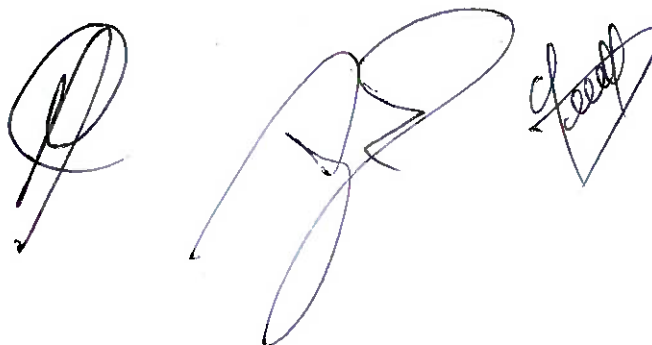
Presente.-

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:

¹³⁹ 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

